

香港の栄養表示制度

2009年8月 日本貿易振興機構（香港）

（免責事項）

本資料は、日本から香港への食品輸入、販売等を行う実需者への情報提供として作成したものです。香港政府の作成した資料を基に和訳していますが、執筆後に規則が改定・変更され本資料の内容と異なっていることもあり得ます。この翻訳資料の正確性の確認と採否はお客様の責任と判断で行ってください。ジェトロ香港は、本資料に起因して発生した損害・不利益等について、一切責任を負いません。

実際の輸入・販売を行う際においては、香港政府の該当機関および各専門家に照会される等、最新情報の確認をお勧めします。

※本資料の無断での引用・転載は禁じています。

間接的營養分析

紹介

- 食品の栄養情報を得る方法：
 1. 直接化学分析
 2. 間接的栄養分析
- 間接的栄養分析
 1. 間接的栄養分析とは、**適切で信頼できるルート**より得た情報に基づき栄養表示を作成する方法である。
 2. 食品業者のなすべきこと：
 - データと手法の**正確さ**および**適切さ**を確認する。
 - 適切な手法を用い、栄養表示値を**計算**する。
 - 間接的栄養分析には**限界**があることを認識する。

間接的栄養分析を使う場合に必要な情報：

1. 材料の種類とその重量
2. 食品の製造工程
3. 栄養素の調整率（生産率、栄養残存率など）
 - 分析する際の計算方法を明確に理解する。
 - 食品成分データベースのデータが適切な検査方法から得られたことを確認する。
 - 外国もしくは中国本土の食品・衛生当局が認可する最新の食品成分データベースおよびこれに関連する調整率を使用してもよい。

参考にできるデータベースと関連する情報ソース

1. 米国農務省--《USDA National Nutrient Database for Standard Reference》
2. 米国農務省--《USDA Table of Nutrient Retention Factors》
3. 米国農務省--《Food Yields Summarized by Different Stages of Preparations》
4. 英国食品基準庁および食品研究所--《McCance and Widdowson's the Composition of Foods》
5. オーストラリア・ニュージーランド食品基準管理局--食品栄養素計算機
6. タイのマヒドル大学栄養学学院のINFOODS地域データセンター--《ASEAN Food Composition Tables》
7. 中国疾病管理予防センターの栄養および食品安全研究所--《中国食品成分表2002》および《中国食品成分表2004》

間接的栄養分析の手法に関するステップ

1. 製品のレシピと製造工程の情報を収集する
2. 材料の個々の重量→食品成分データベース→栄養素含有量
3. 材料の重量を調整する（可食部分）
4. 調理や加工処理の方法に応じてデータを調整する：
 - a) 生産率→重量の変化
 - b) 残存率→栄養素の増加や損失
5. 個々の材料の栄養価を合計する
6. レシピに従って製造した食品の量を出す
7. 食品の最終的な栄養価を出す（重量当たり/容量当たり/1食分当たり）

間接的栄養分析の精度の向上

- GMPに従い、同一製品間の成分のバラツキを抑える。
- 製品の標準レシピに挙げられている材料の種類と量の正確さを確認する。
- 食品成分データベースの栄養価は、特定の製品を代表するものかどうかを確認する。
- 専門能力のある人材が、現存する最善のデータと調整率を以って計算を行う。
- 分析結果の裏づけとなる資料と記録を保管する。

食品安全センター —— 栄養表示計算機

- 栄養表示計算機 (Nutrition Label Calculator)
- 食品業者の栄養表示の整備に役立つ
- 食品安全センターのウェブサイト

www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_nifl/nlc-intro.html

間接的栄養分析の限界

- 食品成分データベースから得た栄養価と個々の食品サンプルを分析試験した結果には、違いが見られることがある。
(例：季節、処理方法、材料の供給源など)
- 食品を処理および調理することにより、その製品の重量や栄養が増加あるいは損失につながることもある。
- 各々のデータベースの栄養素の定義および分析手法は異なる。

食品業者の責任

—食品表示の正確な情報の確保

- 製品は間接的栄養素分析手法の利用に適当であるか否か？
- 製品の処理および調理過程で生じる重量や栄養の増加或いは損失を状況に応じて考慮しているか否か？また、この計算方法により正しい栄養価が得られるか否かを慎重に検討しているか？
- データベースが用いた分析手法が適用されているか？
- 分析試験と間接的栄養素分析の結果の間には差があり得る。栄養表示の検査は特定の手法を用いた分析試験に基づいている。
- 食品業者が間接的栄養素分析を行うにあたり確信が無い場合は、できあがった製品の分析試験に基づき栄養成分を確定すること。

栄養分析手法に関連する情報は、
《栄養表示および強調表示に関わる手
法指導書》をご参照ください。

～ありがとうございました～