

管理栄養士国家試験

得点アップのための

一問一答 TOKU-ICHI

対照表

〈3〉食べ物と健康

法律、行政データなど、大きな変更がみられたものについてまとめました。
お差し替えのうえ、ご利用ください。(2017年3月1日現在)

ページ	該当箇所	旧	新
P.7	1-003	解説 わが国の穀物自給率は26%で、176の国・地域のうち127番目である。フランスは174%、ドイツは124%と高い(2009年)。	近年、わが国の穀物自給率は30%弱で推移している。一方、フランスは170～185%、ドイツは100～120%で推移している。国際的にみてわが国の穀物自給率は低いレベルにある。
P.6	1-005	問題 平成21年度	平成26年度
P.26,27	2-072 2-073 2-074	問題 日本標準食品成分表2010において	日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2016年において
P.27	2-073	解説 「日本人における利用エネルギー測定調査」	「日本食品標準成分表の改訂に関する調査」
P.77	4-107	解説 食品衛生法により食品添加物名の表示が免除されている。	食品表示法により、保存方法、期限表示、アレルゲンやL-フェニルアラニン化合物を含む旨については、省略ができなくなった。
P.85	5-002	解説 JAS法の加工食品品質表示基準	食品表示法
P.84	5-003	問題 栄養表示基準	栄養成分表示

〈3〉食べ物と健康 対照表

ページ	該当箇所		旧	新
P.85	5-003	解説	栄養表示基準では栄養成分は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物（糖質及び食物繊維）、ナトリウム、その他の順番で表示され、これらの成分表示は必須である。	栄養成分表示では栄養成分は、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）について表示が義務化された。
P.84,85	5-004	問題 解説	栄養表示基準	栄養成分表示
P.87	5-007	解説	食品衛生法	食品表示法
P.87	5-009	解説	食品衛生法及びJAS法ともに	食品表示法では
P.87	5-013、14	解説	栄養表示基準	栄養成分表示
P.89	5-019	解説	× 遺伝子組換え農産物の表示は、食品衛生法に規定されている。また、JAS法も規定されている。	○ 遺伝子組換え農産物の表示は、食品表示法に規定されている。
P.89	5-021	解説	JAS法の果実飲料表示基準は、平成18年3月、国際食品規格（Codex規格）に合わせて改正された。「生、フレッシュ」、「天然、自然」の用語は表示禁止となった。	食品表示基準により、「生」、「フレッシュ」などの新鮮であることを示す用語、「天然」、「自然」、「純正」、「ピュアー」の用語は表示禁止となっている。
P.91	5-023	解説	○ 食品表示に関する	× 食品表示法に関する
P.91	5-025	解説	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）	食品表示法
P.91	5-026	解説	義務ではなく任意である。……栄養表示基準に従う。	義務である。……栄養成分表示に従う。
P.91	5-030	解説	食品衛生法	食品表示法
P.93	5-032	解説	○ 特定保健用食品がある。	× 特定保健用食品、事業者の責任において機能性を表示する機能性表示食品からなる。
P.97	5-054	解説	× 健康増進法に基づく国の許可が必要	○ 健康増進法に基づく内閣総理大臣の許可*が必要

*実務は消費者庁長官が行っている（内閣総理大臣の権限を消費者庁長官に委任している）

〈3〉食べ物と健康 対照表

ページ	該当箇所	旧	新
P.99	5-059	解説 × 栄養機能表示ができる脂溶性ビタミンは、ビタミンA、D、Eの3種類である。また	○ 栄養機能表示ができる脂溶性ビタミンは、ビタミンA、D、E、Kの4種類である。なお
P.99	5-060	解説 ○ ミネラル5種類、ビタミン12種類	× ミネラル6種類、ビタミン13種類と、n-3系脂肪酸
P.100	5-069	問題 <u>栄養表示基準</u>	栄養成分表示
P.101	5-069	解説 栄養表示基準は、健康増進法に基づいて実施されている。……ナトリウムの含有量を表示する。	栄養成分表示は、食品表示法に基づいて実施されている。……ナトリウム(食塩相当量)の含有量を表示する。
P.100	5-070	問題 <u>栄養表示基準制度</u>	栄養成分表示
P.101	5-070	解説 <u>栄養表示基準制度</u> では販売に供する食品について、厚生労働省令で定める栄養成分または熱量を表示するが、許可は必要ない。	栄養成分表示では販売に供する食品について、許可は必要ないが、栄養成分表示が義務となっている。
P.102	TOKU-ICHI ゼミ18	変更 ※別表①	
P.103	TOKU-ICHI ゼミ19	削除	
P.104	TOKU-ICHI ゼミ21	変更 ※別表②	
P.105	TOKU-ICHI ゼミ22	表末に追加	
		栄養成分	表示できる機能
		n-3系脂肪酸	n-3系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素です。
		ビタミンK	ビタミンKは、正常な血液凝固能を維持する栄養素です。

〈3〉食べ物と健康 対照表

※別表①

医薬品	食品			
	保健機能食品			
医薬品 (医薬部 外品を含 む)	栄養機能食品 (企画 基準型) ⇒国の審査不要	特定保健用食品* (個別許可型) ●条件付き特定保健 用食品 (企画基準 型) ●疾病リスク低減表 示 ⇒国の審査必要	機能性表示食品 (届出型) ⇒企業の責任で表示 可能	一般食品 (いわゆる健康 食品を含む)

* 特別用途食品の一つである。

※別表②

適切な摂取ができる旨の表示について遵守すべき基準値一覧

栄養成分	含まない旨の 表示の基準値	低い旨の表示の基準値	低減された旨の 表示の基準値
	食品 100g 当たり () 内は、一般に飲用に 供する液状の食品 100mL 当たりの場合	食品 100g 当たり () 内は、一般に飲用に 供する液状の食品 100mL 当たりの場合	食品 100g 当たり () 内は、一般に飲用に 供する液状の食品 100mL 当たりの場合
熱量	5kcal (5kcal)	40kcal (20 kcal)	40kcal (20 kcal)
脂質	0.5g (0.5g)	3g (1.5g)	3g (1.5g)
飽和脂肪酸	0.1g (0.1g)	1.5g (0.75g) ただし、飽和脂肪酸由来の 熱量が 10%以下のもの	1.5g (0.75g)
コレステロール	5mg (5mg) ただし、飽和脂肪酸の含有 量が 1.5g (0.75g) 未満、 かつ飽和脂肪酸由来の熱量 が 10%未満のもの	20mg (10 mg) ただし、飽和脂肪酸の含有 量が 1.5g (0.75g) 以下、 かつ飽和脂肪酸由来の熱量 が 10%以下のもの	20mg (10mg) ただし、他の食品に比べて 低減された飽和脂肪酸の量 が 1.5g (0.75g) 以上の もの
糖類	0.5g (0.5 g)	5g (2.5 g)	5g (2.5 g)
ナトリウム	5mg (5mg)	120mg (120 mg)	120mg (120mg)

- 注1 ドレッシングタイプ調味料 (いわゆるノンオイルドレッシング) について、脂質の「含まない旨の表示」については「0.5g」を、「3g」とする。
- 2 1食分の量を 15g 以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量の占める割合が 15% 以下である場合、コレステロールにかかわる含まない旨の表示及び低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。