



## 依頼による食品分析データの受入れについて

第9回食品成分委員会(平成26年1月24日了解)

第15回食品成分委員会(平成30年3月1日改訂)

第21回食品成分委員会(平成4年6月21日改訂)

日本食品標準成分表は、きめ細かく利用者のニーズに対応していく観点から、必要に応じて未掲載の食品の掲載、及び既掲載食品の掲載値の更新に向けて分析していくことが望ましいが、現状では、全てに対応していくことは困難です。

このため、未掲載食品や既掲載食品の成分値について、分析データの提供による掲載・改訂等の依頼があった場合は、以下の1. 受入れの条件および2. 受入れの主な流れに従い、食品成分委員会で掲載の可否を決定します。

なお、食品によってサンプリング方法、分析項目、分析方法等の調整が必要となり得ますので、提供データの分析前に、事前に資源室までご相談下さい。

### 1. 受入れの条件

分析データの受入れに当たっては、原則として公平性やデータの信頼性確保の観点から、以下の要件を満たすこととする。

#### (1) 掲載依頼者(分析データ提供者)について

地方公共団体等公的機関、若しくは当該食品を扱う業界を代表する業界団体等とする。

#### (2) 掲載が可能な食品・成分の性格について

食品については、我が国において、日常摂取され、ある程度の流通量があるものであること。また、個別企業の商品・ブランドのみのものではないこと。

成分については、現在の日本食品標準成分表に掲載している成分であること。また、1食品1標準成分値を原則とし、国内において年間を通じて普通に摂取する場合の全国的な代表値を満たすものとする。

ただし、地域特有の食品や限定された期間で摂取される伝統的な食品など上記の条件と異なる食品の掲載を希望する場合については資源室まで相談のこと。

#### (3) 提供データの分析機関について

提供される分析データの分析を実施した機関は以下の条件を満たしていること。

- 1) 妥当性が確認された方法を用いていること。
- 2) 内部品質管理(内部精度管理)を行っていること。
- 3) 技能試験(外部精度管理)に参加していること。
- 4) 当該分析対象成分についてISO/IEC 17025の認定を受けていること。

#### (4) 分析、サンプリング方法について

1) 分析方法は、日本食品標準成分表分析マニュアル(以下、「マニュアル」という)に定められている方法、又はそれに準じる方法で妥当性が確認された方法であること。

2) 分析のための試料は、該当食品の標準的なものとし、産地、時期等に偏りが無い複数サンプルとしていること。

#### (5) 分析データについて

分析データについては、別紙1及びマニュアルにより、提出を求めるが、収載後は利用者からの問合せに答えられるよう収載依頼者において保管されていること。

## 2. 受入れの主な流れ

### (1) 事前相談

#### 1) 収載したい食品の位置づけ等を明確化

依頼者から提出された別紙1の「依頼者」、「1. 収載を希望する食品」及び「2. 食品の概要について」により、食品成分委員会委員によるメール協議・確認により収載候補への検討の妥当性の可否について、その旨を依頼者に伝える。妥当であれば2)以降の手続きを続ける。

#### 2) 分析に当たってのサンプリング方法、分析項目、分析方法等の調整

該当する食品群の担当委員のほか、分析方法に専門性を有する委員及び成分表の利用に専門性を有する委員の意見を聞く。

(必要に応じて、委員が直接依頼者に連絡を取ることもあり得る。)

3) 依頼者に対し、分析に当たってのサンプリング方法、分析項目、分析方法等に関する委員の意見を伝える。

### (2) 分析の実施

#### 1) 必要に応じて依頼者への分析機関のあつせん。

#### 2) 依頼者にて分析の実施。(1)3)、別紙1及びマニュアル付録4による)

### (3) 分析データの提出

#### 1) 依頼者から(2)の分析結果等を別紙1により資料提出。

#### 2) (1)3)を満たした提出資料となっているか確認。

### (4) 食品成分委員会による収載成分値の検討

1) 依頼者から提出された成分値を元に、資源室と該当する食品群の担当委員等で収載値(案)を整理。

#### 2) 食品成分委員会による成分値の検討。

### (5) 食品成分委員会で収載の可否を決定

### (6) 収載予定値(案)としてホームページにて公表





### (7) 日本食品標準成分表に収載

## 3. 留意点

(1) 食品分析にあたっては、サンプリング方法(ゆで、焼きなどの調理方法含む)、分析項目、分析方法等の確認や調整が必要となる場合がある。このため、原則として、分析前に事前相談されることを推奨する。

(2) 日本食品標準成分表に収載される成分値は、提供された分析値から水分値や調理加工の影響を考慮した数値に調整される可能性がある。

- (3) 日本食品標準成分表に掲載される食品の名称については、日本食品標準成分表のルールや食品成分委員会での検討を経て、調整される可能性がある。
- (4) 日本食品標準成分表掲載に当たっては、食品群別留意点において分析データ提供者を示すため「〇〇協会分析結果資料」等出典を記載する。
- (5) このほかの事項について、食品成分委員会による決定があり得る。

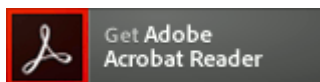
- ▶ [別紙1 様式 \(PDF:206KB\)](#) 
- ▶ [別紙1 様式 \(Word:29KB\)](#) 
- ▶ [別紙2 記入の注意事項 \(PDF:173KB\)](#) 
- ▶ [参考 分析マニュアル付録4記録用様式 \(Excel:289KB\)](#) 

## お問合せ先

---

科学技術・学術政策局政策課資源室

E-mail: kagseis@mext.go.jp



PDF形式のファイルを御覧いただく場合には、Adobe Acrobat Readerが必要な場合があります。  
Adobe Acrobat Readerは開発元のWebページにて、無償でダウンロード可能です。

---

(科学技術・学術政策局政策課資源室)

(別紙1 様式)

令和 年 月 日

文部科学省科学技術・学術政策局  
政策課資源室長  
(食品成分委員会事務局)

(依頼者)  
名 称  
代表者名

日本食品標準成分表への収載依頼について

日本食品標準成分表に[a 新たな食品の収載 b 収載食品の成分値の改訂・追加] ※を希望しますので、別添のとおり関係書類を添えて提出します。

(事前相談時は、依頼者、連絡先、1. 【収載を希望する食品】、2. 【食品の概要について】を記載の上、資源室に提出。事前相談後に3. 【分析機関及び提供する分析データについて】以降も記載の上、提出。)

※) a, bのうち該当するものに○。

依頼者(団体等)名 :

住 所 : 〒

代表者名 役職名  
氏 名

連絡先

①住 所  
〒

②担当者名 :  
担当部署 :

③電話/メールアドレス

### 1. 【収載を希望する食品】

食品番号 (既収載食品 のみ)	食品名	調理後	学名 (該当がある場合)
●●	●●	—	●●
	●●	焼き	

※ 新規食品の場合は、食品番号は不要です。

成分項目については本表成分、脂肪酸等適宜略した記載でも可能です。

※ 調理後の食品 (焼き、水煮、フライなど) は素材 (生) とセットで収載します。

### 2. 【食品の概要について】※既収載食品の場合は必要ありません。

- ※ 当該食品の生産状況 (生産地、生産量/額)、消費・流通状況 (消費地、消費量/額)などをできるだけ詳しく記載してください。
- ※ 加工食品については、原材料名とそれぞれの分量を記載してください。
- ※ 料理 (そう菜) については、標準的なレシピ、作り方、食べられている範囲、大よその摂取頻度などについても記載してください。
- ※ 必要に応じて参考資料を添付してください。

### 3. 【分析機関及び提供する分析データについて】

(1) 分析を実施した機関等について (注)

分析機関の名称 :

所在地 :

分析を行った時期 :

(2) 分析方法、及び妥当性が確認された方法を用いているか

成分 ※1	分 析 方 法	妥当性が確認された方法か※2

記載注意) ※1：分析する成分項目全てを記載してください。

※2：マニュアルに定められている方法であれば A、公定法（AOAC 法を含む）であれば B、マニュアルに準じる方法等で妥当性確認された方法であれば C と記載し、B の場合はそれを特定できる名称、C の場合は妥当性の確認方法についても記載してください。

(3) 内部質管理（内部精度管理）の実施状況

(4) 技能試験への参加（外部精度管理の実施状況）

(5) 当該分析対象成分に対する ISO/IEC 17025 の認定状況

- ・ 認定番号：
- ・ 認定試験所の名称：
- ・ 認定範囲：  
（試験品目、試験項目）
- ・ 認定日：
- ・ 有効期限：
- ・ 認定機関：

※ 上記内容（1）、（3）～（5）がわかる資料（パンフレット等）でも代替可能です。

(別紙2)

## 記入の注意事項

- 分析データとの受入れに関して、食品成分委員会の基本的考え方は「依頼による食品分析データの受入れについて（第9回食品成分委員会了解、第21回食品成分委員会改訂）」[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/1367595.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/1367595.htm)によります。
- 食品によっては取扱いが異なる場合がありますので、依頼書の作成又は分析の実施を行う事前に資源室までご相談ください。
- 分析方法及びデータの記録法についての詳細は「日本食品標準成分表分析マニュアル」（以下マニュアル）を参照してください。  
[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/](https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/)
- なお、食品成分委員会での検討過程等において追加データを要請する場合があります。

### 1. 収載依頼について

収載依頼については、別紙1の様式により記載してください。

#### (ア)申請者について

依頼者(団体等)の名称、代表者とともに、本件について連絡が取れる担当者名、連絡先を明記してください。

#### (イ)収載を希望する食品について

収載を希望する食品は、我が国で日常摂取されているもので、ある程度が流通、消費量がある食品であることとし、食品名は一般的に用いられている名称で記載してください。個別の商品・ブランド名での収載は行っていません。

生(素材)の他に、調理後(焼き、ゆで等)の成分値を収載する場合は、生(素材)と別食品として(〇〇 生、〇〇 焼き、)として収載します。なお、成分表では原則として生と調理後の両方の分析を同一ロットの素材で行っています。

#### (ウ)食品の概要について

収載を希望する食品について、収載を希望する食品は、我が国で日常摂取されているもので、ある程度が流通、消費量がある食品であることがわかるように記載してください。当該食品の生産状況(生産地、生産量/額)、流通、消費の状況など、データがあるものは付してください。

加工食品についてはその原材料、料理(そう菜)については標準的なレシピを記載してください。

### **(エ)分析を実施した機関について**

分析機関が適正に分析を行う能力があることがわかるように記載してください。様式に記載した要件を満たしていれば、分析機関のパンフレット等の添付でも可。

### **(オ)分析方法及び妥当性の確認された方法であるか**

分析を行った項目すべてについて記載してください。マニュアルに定められている方法であれば A、公定法（AOAC 法を含む）であれば B、マニュアルに準じる方法等で妥当性確認された方法であれば C と記載し、B の場合はそれを特定できる名称、C の場合は妥当性の確認方法についても記載してください。

妥当性の確認された方法の内容は、室内再現性が一定のレベルにあることが確認された方法であること等を想定しています。

## **2. 分析データの提出について**

分析データの提出は原則として、マニュアル記載の付録 4 の様式を用います。様式の最新版については資源室までお問い合わせください。以下の様式について該当するもののすべてを別紙に添付して提出してください。なお、必要な試料数、調整方法については食品により異なりますので事前にお問い合わせください。

### **(ア)分析に用いた試料について**

マニュアル掲載の付録 4 の表 4 を用いて、分析に用いた試料の来歴を記載してください。記載に当たっては分析に用いた試料がその食品の代表的、標準的（品種、規格など）なものであることがわかるように記載してください。

### **(イ)試料調整の記録について**

マニュアル掲載の付録 4 の表 5（基本）、表 6（肉類（赤肉・脂身））を用いて試料の前処理について記載してください。廃棄部位がある食品の場合は表 7（植物性食品）、表 8（動物性食品）に記載してください。調理を行った場合は表 9（植物性食品）、表 10（動物性食品）に記載してください。また、分析を行った試料の写真を提出してください。

### **(ウ)分析データについて**

マニュアル掲載の付録 4 の表 11～19 を用い、原則すべての表の提出を必要とするが事前にご相談ください。

なお、分析で用いたクロマトグラム結果等がある場合は、問合せ等があった場合に対応できるように保存しておいてください。



※ 分析データ等についてはマニュアル付録4に沿って提出してください。