

## 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15回食品成分委員会改訂）」[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/1367595.htm](http://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御相談ください。
- 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（七訂）分析マニュアル・解説」（以下「マニュアル」という。）を参照してください。  
[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/1368931.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/1368931.htm)
- 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（赤身/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。調理を行った場合の記録について、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 11-18 を用いて該当するものを提出してください。

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。

【参考】食品による提出資料のイメージ

(食品によって異なりますので詳しくは御相談ください。)

食品の概要 提出する様式		野菜、藻類、きのこ等の調理前、生のもの	野菜、藻類、きのこなどの生の素材を調理したもの、必ず生の素材とセットで分析する。	肉、魚などの調理前、生の素材の状態のもの	肉、魚などの生の素材を調理したもの、必ず生の素材とセットで分析する。	※ 加工食品等 (加工された状態で入手、使用されるもの。冷凍食品なども該当する場合あり)	※ そう菜。複数の素材を用いて標準的なレシピで作られた料理。
表 4	試料来歴表	○	○	○	○	○	△
表 5	測定用試料調整記録書(基本)	○	○	○	○	○	○
表 6	測定用試料調整記録書(肉類 (赤肉・脂身))						
表 7	廃棄率記録書 (植物性食品)	○	○			△	
表 8	廃棄率記録書 (動物性食品)			○	○	△	
表 9	調理記録書 (植物性食品)		○				
表 10	調理記録書 (動物性食品)				○		
表 11	食品成分表基礎データ表(基本)	○	○	○	○	○	○
表 12	食品成分表基礎データ表(調理したもの)		○		○		
表 13	食品成分表アミノ酸編基礎データ表 (基本)	○	○	○	○	○	○
表 14	食品成分表アミノ酸編基礎データ表 (調理したもの)		○		○		
表 15	食品成分表脂肪酸編基礎データ表 (基本)	○	○	○	○	○	○
表 16	食品成分表脂肪酸編基礎データ表 (調理したもの)		○		○		
表 17	食品成分表炭水化物編基礎データ表 (基本)	○	○	○	○	○	○
表 18	食品成分表炭水化物編基礎データ表 (調理したもの)		○		○		