

さかど葉酸添加食品ガイドライン

1 趣旨

さかど葉酸添加食品の普及を促進することにより、葉酸に対する市民の理解を深め健康増進に資するとともに、企業等の競争力や販売力の強化による市内産業の振興を図るため、このガイドラインを定める。

2 対象

食品等の生産者又は製造者は、坂戸市内に住所地（法人にあっては本社又は主たる工場等の所在地）を有するものとする。

3 範囲

さかど葉酸添加食品の基準は以下のとおりとする。

平成 30 年 5 月 10 日施行

分類	規格	目安量	葉酸含有量
主食系パン	1に該当するもの。ただし2に該当するものは除く。 1 小麦粉もしくは米粉を主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、卵及びその加工品、糖類、食用油脂、乳及び乳製品、果実、野菜等を加えたものを練り合わせ、発酵させたものを焼いたものであること。 2 1にあん、クリーム、ジャム類、チョコレート、ナッツ、砂糖類、フラワーペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をそのまま若しくはクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したもの。	焼き上がり重量 100g当たり	250 μ g
麺類	小麦粉等の穀粉類を主原料とし、これに水、又はかんすい等を加え練り合わせ、製麺したもの又は、製麺した後加工したものであること。	1玉、1食分当たり (概ね 250g)	200 μ g
卵	鶏卵であること。	全卵 100g当たり	120 μ g
ドレッシング	食用植物油脂及び食酢若しくはかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製した調味料であるものであり、葉酸の供給源となる野菜の摂取を促進するもの。	製品 100ml 当たり	150 μ g

分類	規格	目安量	葉酸含有量
健康に配慮した食品（ただし、アルコールを含む飲料を除く）	<p>葉酸の補給を目的とした食品で、当該食品が以下の基準等に照らし、食を通じた健康づくり応援店認定検討委員会において、健康への配慮が認められるとされたもの。</p> <ol style="list-style-type: none"> 低エネルギー食品である。 エネルギー量が100g当たり40kcal又は100ml当たり20kcal以下であること。 低脂質食品である。 脂質の含有量が100g当たり3g又は100ml当たり1.5g以下であること。 低糖類である。 糖類の含有量が食品100g当たり5g又は100ml当たり2.5g以下であること。 食物繊維を強化した食品である。 食物繊維の含有量が食品100g当たり6g又は100ml当たり3g以上であること。 カルシウムを強化した食品である。 カルシウムの含有量が食品100g当たり105mg又は100ml当たり53mg以上であること。 低ナトリウム食品である。 ナトリウムの含有量が100g又は100ml当たり120mg以下であること。（食塩換算0.3g） 地産地消に配慮している。 原材料の概ね50%以上が坂戸産の農畜産物を利用していること。 坂戸市の健康政策を大きくPRしている。 坂戸市のイメージキャラクターをパッケージに使用するなど、市の健康政策を積極的にPRしていること。 	<p>一日あたりの摂取目安量あたり （食品表示基準第七条一項参考）</p>	<p>60～200 μg （※栄養機能食品の場合、72～200 μg）</p>

※なお、葉酸含有量は設計値とし、葉酸含有量検査に際しての誤差の許容範囲は、食品表示基準に基づきプラス80%、マイナス20%の範囲内であることとする。

4 適合食品

ガイドラインに適合する食品は、さかど葉酸マーク使用申請書を提出のうえ、さかど葉酸マークを使用することができる。

5 参考資料

食品表示法 食品表示基準、消費者庁 パン類品質表示基準、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準 他