

2012年11月22日

【上野製薬補足資料】新食品表示制度についての意見交換会

上野製薬株式会社

上野製薬は、食品メーカーをお客様とするいわゆる B2B のメーカーです。業務用の食品衛生資材として、洗浄・除菌剤、脱酸素剤、食品添加物等を製造販売しています。本日はそのようなメーカーとして、新食品表示法への意見を述べさせていただきます。

弊社のような食品表示をすることのない企業が食品表示に問題意識を持っている背景には、保存料・日持向上剤といった食品添加物について情報発信・コミュニケーションに取り組んでいるということがあります。本日はそのような機会に利用しているパンフレット「みんなでおいしく食べたい！～保存料メーカーが説明します～」を配布しておりますのでご笑覧いただけますと幸いです。

以下は、「新食品表示制度についての意見募集」に提出済みの意見内容です。本日発言する内容もこれに基づいています。

【意見の要旨】

現行の複雑な表示ルールを一元化して体系整備されることに大いに期待しています。食品表示法（仮称）の目的である「食品の安全性確保」及び「消費者の適切な商品選択の機会の確保」に鑑みて、下記項目についてもご検討願いたく、意見提出いたします。

1. 現行三法（食品衛生法、JAS 法、健康増進法）で規制されていない表示であっても、「食品の安全性確保」や「消費者の適切な商品選択」を妨げているものがあれば、規制対象とするようにお願いします。例えば、食品添加物に関する「無添加」「〇〇不使用」等の表示は、消費者に誤解を与え、あるいは消費者の誤解を利用したものであると指摘されています。

2. 食品添加物の表示ルールはあまりに複雑で消費者にとって分かりにくいものとなっています。そもそも食品と食品添加物との区分は国ごとに異なる場合もある等、原材料としての表示ルールに著しい差を設ける合理性はないと考えます。ただし、食品添加物は消費者になじみのない名称が多いことから、物質名と用途名との併記を義務付け、これにできるだけ一本化することがわかりやすいと考えます。

3. 食品添加物は、厚生労働省の定める食品添加物公定書の規格に従って、各社が一定の品質のものを製造しています。食品添加物については、原則として栄養成分の計算値を定めていただき、それをもって栄養成分表示に使用できるように整備をお願いいたします。

【意見の詳細】

1. 食品添加物の「無添加」「〇〇不使用」といった表示は、食品添加物についてなんとなく不安なもの、使わない方がよいものといった印象を与えていることが明らかです。実際には、保存料のように適切に使った方が食品の安全性を高めるもの、着色料のように食品の見た目を美しくて楽しませてくれるものなど、食品添加物は役に立つから使われているのですが、これらの表示は誤ったメッセージを消費者に伝えています。このような誤解から食品添加物が過剰に排除されることがあれば、かえって食の安全が脅かされ、消費者が不利益をこうむることになりますので、新食品表示法（仮称）の目的である「食品の安全性確保」及び「消費者の適切な商品選択の機会の確保」にそぐわない不適切な表示であるといえます。

また、そもそも食品添加物の必要でないものに表示される「無添加」、代替品を用いての「無添加」、実際には安全な食品添加物について「安全に配慮して無添加にしました」等の表示は、消費者を欺くものです。「合成」「天然」の用語にも、消費者に誤ったイメージを与えている場合があります。これらの表示は消費者の適切な商品選択を妨げるとともに、事業者間の公正な競争を妨げるものでもあります。従いまして、新食品表示法（仮称）においてこれらを規制していただきますようお願いいたします。

2. 食品添加物表示は、用途名と物質名との併記を原則として、物質名のみ表示は廃止し、一括名は香料等のすべて表示することが現実的ではなく、CODEX との整合性を図ることのできるもののみ認めることにしていただきたくお願いいたします。

用途名については、用途目的に応じた用途名を併記するというルール徹底をお願いいたします。現在は、同目的で他の食品添加物を使いながら、「〇〇不使用」と表示する事例が見受けられます。例えば、業界では保存料ほどの保存効果はなく比較的短期間の日持ちを向上させる食品添加物を「日持向上剤」として保存料とは区分しています。保存料は「保存料（ソルビン酸）」等と用途名と物質名とを併記しますが、日持向上剤は「グリシン」等物質名のみ表示となります。保存料も日持向上剤も食品中の微生物増殖を抑える目的で使用するものであり、用途目的は同じです。さらに、食品や微生物の種類によっては、日持向上剤に分類されているもので十分な効果を持つ場合も多く、「保存料と遜色ない効果を持つ日持向上剤」も知られています。1)、2) 日持向上剤と保存料との区分は一般的になってはいますが、このように合理的とはいいがたいものであり、消費者に誤解を与える、あるいは消費者の誤解を利用する『無添加』『〇〇不使用』が氾濫する原因ともなっています。

1) 「食肉製品の腐敗防止」Foods & Food Ingredients J. Jpn., 217, 3, pp329 - 333 (2012)

2) 「果実酸利用による食品の品質保持技術」ジャパンフードサイエンス, 2012年8月号

以上