

追加資料

論点 1

一括名表示、簡略名・類別名表示の在り方

論点 2

用途名表示の在り方

令和元年11月
消費者庁食品表示企画課

目次

1. 一括名表示、簡略名・類別名表示について	1
2. 用途名表示について	10
3. コーデックス機能分類と我が国の表示基準との比較	16
4. 使用した食品添加物の表示例について	22
5. (参考1) これまでの検討会における意見	26
6. (参考2) 食品表示制度を取りまく情勢	42

1. 一括名表示、簡略名・類別名表示について

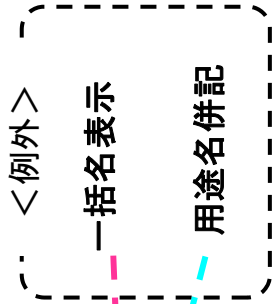
食品添加物表示(加工食品)

○ 原則として、使用した全ての添加物を「物質名※1」で食品に表示。

表示例

原材料名：小麦粉、砂糖、植物油脂(大豆を含む)、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉

添加物※2：ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料(カラメル、カロテン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)



添加物表示の例外

一括名で表示可	複数の組合せで効果を発揮することが多く、個々の成分まで全てを表示する必要性が低いと考えられる添加物や、食品中にも常在する成分であるため、一括名で表示しても表示の目的を達成できるために認められている。ただし、次長通知において列挙した添加物を、示した定義にかなう用途で用いる場合に限る。 例：飲み下さないガムベース、通常は多くの組合せで使用され添加量が微量である香料、主に調味料として使用されるアミノ酸のように食品中にも常在成分として存在するもの等	イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、光沢剤、香料、酸味料、調味料、豆腐用凝固剤、苦味料、乳化剤、pH調整剤、膨張剤、チューインガム軟化剤
用途名併記	消費者の関心が高い添加物について、使用目的や効果を表示することで、消費者の理解を得やすいと考えられるものは、用途名を併記する。 例：甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤色3号)、保存料(ソルビン酸)	甘味料、着色料、保存料、増粘剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤
表示不要	最終食品に残存していない添加物や、残存してもその量が少ないため最終食品に効果を発揮せず期待もされていない添加物等については、表示が不要。	加工助剤、キャリアーオーバー、栄養強化の目的で使用※3

※1 物質名は、管略名等を用いることができる。
※2 原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
※3 特別用途食品、機能性表示食品については表示が必要。また、食品表示基準別表第4で別途定める表示を要する食品もある。

一括名表示について①(食品表示基準別表第7、次長通知)

一括名	目的と効果	食品添加物の例
イーストフード	イーストの栄養源	塩化アンモニウム、グルコン酸カリウム、リン酸一水素マグネシウム等、計18物質
ガムベース	チューインガム用の基材	エステルガム、プロピレングリコール脂肪酸エステル、ポリブテン等、計11物質、他、既存添加物
かんすい	中華麺類の製造に用いられるアルカリ剤	炭酸カリウム(無水)、ピロリン酸四カリウム、ポリリン酸ナトリウム等、計16物質
苦味料	苦味の付与、増強	カフェイン、ニガヨモギ抽出物等。指定添加物には該当する物質なし
酵素	触媒作用として使用され、最終製品中で失活せず、効果を有するもの	アスパラギナーゼ 他、アガラーゼ等、既存添加物
光沢剤	食品の保護及び表面に光沢を与える	ウルシロウ、カルナウバロウ等。指定添加物には該当する物質なし
香料	香気を付与、増強	アセトアルデヒド、2, 3, 5-トリメチルピラジン等、多数、他、天然香料
酸味料	酸味の付与、増強	アジピン酸、グルコンデルタラクトン等、計24物質、他、既存添加物
チューインガム軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ	グリセリン、プロピレングリコール、D-ソルビトール
水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度を調整する(かんすいの目的で使用されるものを除く)	アジピン酸、クエン酸三ナトリウム、フマル酸一ナトリウム等、計35物質、他、既存添加物
膨張剤	生地を膨張させ、食感を向上させる	アジピン酸、グルコンデルタラクトン、炭酸アンモニウム等、計41物質

一括名表示について②(食品表示基準別表第7、次長通知)

一括名	目的と効果	食品添加物の例
豆腐用凝固剤	豆乳を凝固させる	塩化カルシウム、グルコノデルタラクトン、粗製海水塩化マグネシウム等、計6物質
乳化剤	乳化、分散、浸透、起泡、消泡等	オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、クエン酸三エチル、ポリソルベート20等、計13物質、他、既存添加物 上記のほか、プロセスチーズ、チーズフード及びプロセスチーズ加工品に添加される場合： クエン酸カルシウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸二水素カルシウム等、計23物質
調味料(甘味料及び酸味料に該当するものを除く。)	味の付与、味質の調整	アミノ酸: L-アスパラギン酸ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、グリシン等、計22物質、他、既存添加物 核酸: 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム等、計6物質 有機酸: クエン酸カルシウム、フマル酸-ナトリウム等、計17物質 無機塩: 塩化カルシウム、粗製海水塩化カルシウム等、計11物質

簡略名、類別名表示について(次長通知)

簡略名：一般的に広く知られている名称

簡略名の例	食品添加物
亜硝酸Na	亜硝酸ナトリウム
アスコルビン酸Na、ビタミンC、V.C	L-アスコルビン酸ナトリウム
炭酸水素Na、重炭酸Na、重曹	炭酸水素ナトリウム
カリヨウバン、ミョウバン	硫酸アルミニウムカリウム

簡略名(同種の機能の添加物を併用)の例	食品添加物
安息香酸(Na)	安息香酸及び安息香酸ナトリウム
ソルビン酸(K、Ca)	ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム
グルタミン酸塩(K、Ca)	L-グルタミン酸カリウム及びL-グルタミン酸カルシウム
リン酸塩(Ca、Na)	ピロリン酸二水素カルシウム及びピロリン酸四ナトリウム
塩化物(Ca、Mg)	塩化カルシウム及び塩化マグネシウム

類別名：物質の化学構造等から類別した名称

類別名の例	食品添加物
フラボノイド色素、果実色素、野菜色素	カキ色素、タマネギ色素、タマリンド色素
カロチノイド色素、果実色素	オレンジ色素、ヘマトコッカス藻色素、マリーゴールド色素
アントシアニン色素、野菜色素	ムラサキイモ色素、ムラサキトウモロコシ色素、ムラサキヤマイモ色素

一括名、簡略名・類別名に関する委員等からの意見

	現状を肯定する意見	現状を否定する意見
一括名	・ 使用した目的が理解できる。 ・ なじみがある。 ・ 限られたスペースで表示が可能。	・ 使用した個々の物質が分からない。
簡略名・類別名	・ 難解な物質名を表示するよりも伝わりやすい。 ・ なじみがある。 ・ 限られたスペースで表示が可能。	・ 使用した個々の物質が分からない。 ・ 同じ物質で複数の簡略名があると表示作成時に戸惑うことがある。

食品添加物表示に関する消費者意向調査報告書（抜粋）

Q 4. 下記はお菓子の表示例です。あなたは菓子Aの表示と菓子Bの表示は、どちらが分かりやすく、見やすいと思いますか。（ひとつだけ）

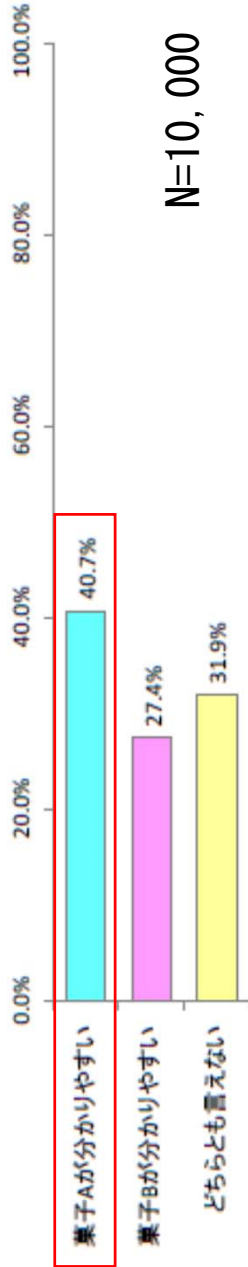
一括名で表示した場合（現行）
菓子A

名 称	豆菓子
原材料名	落花生（国産）、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、食塩、砂糖、香辛料
添加物	調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、紅麴、カロチノイド）
内 容 量	50g
消費期限	欄外下部に記載
保存方法	高温多湿をさけて保存してください。
販 売 者	△△株式会社 〒000 0000 △△県△△市△△
	製造所固有記号は欄外下部に別記

用途名と物質名で表示した場合
菓子B

名 称	豆菓子
原材料名	落花生（国産）、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、食塩、砂糖、香辛料
添加物	調味料（L-アスパラギン酸ナトリウム、L-トリプトファン、L-グルタミン酸ナトリウム、グルタミン酸、β-グルタミン）、着色料（カラメル、紅麴、カロチノイド）
内 容 量	50g
消費期限	欄外下部に記載
保存方法	高温多湿をさけて保存してください。
販 売 者	△△株式会社 〒000 0000 △△県△△市△△
	製造所固有記号は欄外下部に別記

・ 表示の見やすさについて「菓子Aが分かりやすい」が40.7%と最も多かった。



食品添加物表示に関する消費者意向調査報告書（抜粋）

Q66. 下記はお弁当の表示例です。あなたは弁当Aの表示と弁当Bの表示は、どちらが分かりやすく、見やすいと思いますか。（ひとつだけ）

一括名で表示した場合（現行）
弁当A

名称	ミックス弁当
原材料名	ごはん、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼酎、スパゲッティ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨脹剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）
消費期限	欄外下部に記載
保存方法	高温多湿を避けて保存してください。
販売者	△△△株式会社 〒000 0000 △△県△△市△△
製造所固有記号	欄外下部に別記

用途名と物質名で表示した場合
弁当B

名称	ミックス弁当
原材料名	ごはん、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼酎、スパゲッティ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	調味料（L-グルタミン酸ナトリウム、L-アスパラギン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5-リボスクレオチド二ナトリウム、DL-アラニン、DL-メチオニン、コハク酸ナトリウム）、pH調整剤（クエン酸、クエン酸三ナトリウム）、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨脹剤（炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム）、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）
消費期限	欄外下部に記載
保存方法	高温多湿を避けて保存してください。
販売者	△△△株式会社 〒000 0000 △△県△△市△△
製造所固有記号	欄外下部に別記

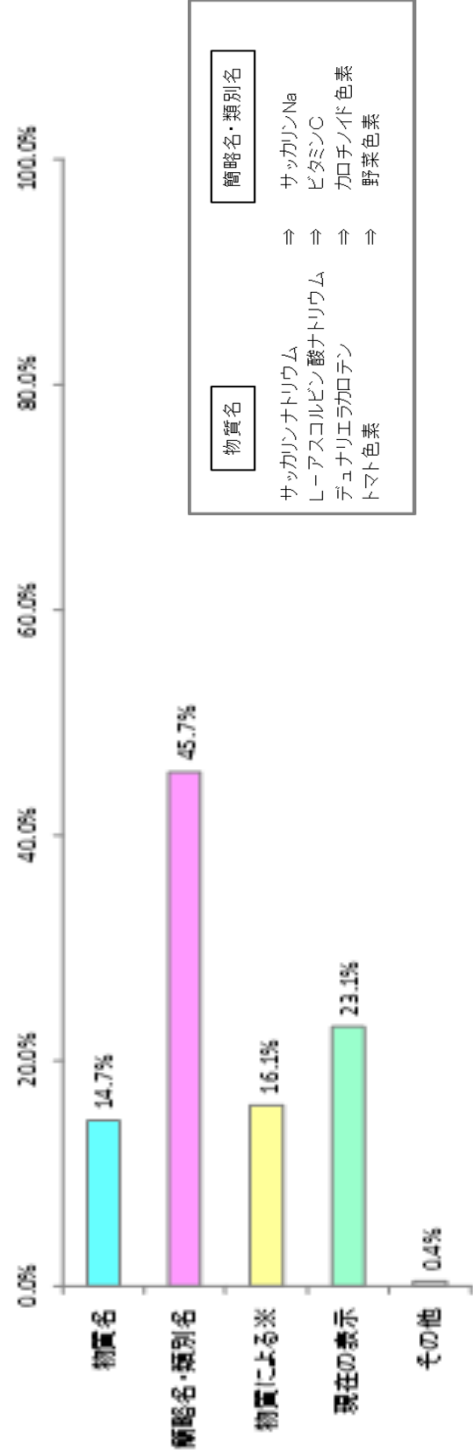
- ✓ 表示の見やすさについて「弁当Aが分かりやすい」が45.5%と最も多かった。
- ✓ 男性は10代、20代、30代、70代以上の世代で40%を超える者が、女性では10代、20代、30代、60代、70代以上の世代で50%を超える者が弁当Aの表示の方が分かりやすいと回答した。

■ 弁当A（一括名で表示）が分かりやすい見やすい
■ 弁当B（用途名と物質名で表示）が分かりやすい見やすい
■ どちらとも言えない



Q57. 食品添加物は、原則、「物質名」で表示されますが、名称にはつづりの長いものも多いため、限られた表示面積内での見やすさを考慮して、一般に広く使用されている名称を持つ添加物の場合には、「簡略名」で表示されたり、類似の効果を有する食品添加物を配合して所期の目的に対応する場合も多いため、グループを総括する「類別名」で表示されることがあります。あなたが実際に購入する際に、どちらの表示が見やすい(理解しやすい)ですか。(ひとつだけ)

- ✓ 「購入時の表示」について、「簡略名・類別名」が見やすいとの回答が45.7%と最も多く、男性では60代以上が、女性では全ての世代で40%を超えていた。



※物質による：(例：ビタミンCはラーアスコルビン酸より分かりやすいが、サッカリンナトリウムはサッカリンNaよりも分かりやすい)

2. 用途名表示について

【食品添加物表示について（報告）（抜粋）】

（食品添加物表示検討会（昭和62年9月24日））

（３） 用途名併記

- 保存、酸化防止等を目的とする添加物もあれば、乳化、調味等を目的とする添加物もあり多種多様。
- 最終製品に残存して効果を示す添加物もあれば、ほとんど残存しないもの、製造過程で分解除去されるものもある。
- 天然には存在しないものもあれば、食品の構成成分と同じものも少なくない。
- 更に、使用量や対象食品等の使用に関する基準を必要とするものもあればそうでないものもある。
- これらのうち、特に食品の取扱いや選択の観点から、表示の必要性が高いものについて、物質名のほか用途名を併記することが適当。

用途名表示について(食品表示基準別表第6、次長通知)

用途名	表示方法	食品添加物の例
甘味料	甘味料、人工甘味料又は合成甘味料	アセスルフアムカリウム、アスパルテーム、キシリトール、グリチルリチン酸二ナトリウム、サッカリン、サッカリンカルシウム、サッカリンナトリウム、スクラロース
着色料	着色料又は合成着色料	β -アポ-8'-カロテナール、 β -カロテン、カンタキサンチン、食用赤色2号及びそのアルミニウムレーキ、食用赤色3号及びそのアルミニウムレーキ、食用赤色40号及びそのアルミニウムレーキ、食用赤色102号、食用赤色104号、食用赤色105号、食用赤色106号、食用黄色4号及びそのアルミニウムレーキ、食用黄色5号及びそのアルミニウムレーキ、食用緑色3号及びそのアルミニウムレーキ、食用青色1号及びそのアルミニウムレーキ、食用青色2号及びそのアルミニウムレーキ、三酸化鉄、鉄クロロフィリンナトリウム、銅クロロフィル、銅クロロフィリンナトリウム、二酸化チタン、ノルビキシンカリウム、ノルビキシンナトリウム、リボフラビン、リボフラビン酪酸エステル、リボフラビン5'-リン酸エステルナトリウム
保存料	保存料又は合成保存料	安息香酸、安息香酸ナトリウム、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム、デヒドロ酢酸ナトリウム、ナイシン、パラオキシ安息香酸イソブチル、パラオキシ安息香酸イソプロピル、パラオキシ安息香酸エチル、パラオキシ安息香酸ブチル、パラオキシ安息香酸プロピル、プロピオン酸、プロピオン酸カルシウム、プロピオン酸ナトリウム、亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム、ピロ亜硫酸ナトリウム
増粘剤、安定剤、ゲル化剤、又は糊料	増粘目的の場合：増粘剤又は糊料 安定目的の場合：安定剤又は糊料 ゲル化目的の場合：ゲル化剤又は糊料	アセチル化ジヒン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アルギン酸ナトリウム、アルギン酸プロピレングリコールエステル、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、カルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、デンプングリコール酸ナトリウム、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ポリアクリル酸ナトリウム、ポリビニルピロリドン、メチルセルロース、リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン
酸化防止剤	酸化防止剤	エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム、エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム、エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、クエン酸イソプロピル、ジブチルヒドロキシトルエン、ブチルヒドロキシアニソール、没食子酸プロピル、アスコルビン酸、アスコルビン酸ステアリン酸エステル、アスコルビン酸ナトリウム、アスコルビン酸パルミチン酸エステル、dl- α -トコフェロール、亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム、ピロ亜硫酸ナトリウム
発色剤	発色剤	亜硝酸ナトリウム、硝酸ナトリウム
漂白剤	漂白剤	亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム、ピロ亜硫酸ナトリウム
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤	アゾキシストロビン、イマザリル、オルトフェニルフェノール、オルトフェニルフェノールナトリウム、チアベンダゾール、ジフェニル、ピリメタニル、フルジオキシニル、プロピコナゾール

※青文字は使用対象食品や使用量が定められているもの。

用途名併記が必要な添加物は、使用対象の食品や使用量が定められているものが多い。

国内の食品添加物の使用用途について

	通知等で主な用途が 複数示されている物質	通知等で主な用途が 一つの物質	通知等で用途が 示されていない物質
指定添加物	1 1 9	2 9 8	4 6 (うち 1 1 物質は食品 衛生法の使用基準で用 途が限定可能)
既存添加物	5 5	2 4 4	6 6

明確に用途が定められていない物質は、事業者が使用用途を決めて使用することとなるため、同じ物質であっても事業者によって使用用途が異なることがある。

用途名の表示の方向性について

用途名の表示については、用途を知りたいという意見や現状維持が分かりやすいといった意見は挙げたものの、用途名併記の在り方について、具体的な意見は挙げがっていないため、取り得る選択肢とそれを採用した場合の評価内容を以下のように整理した。

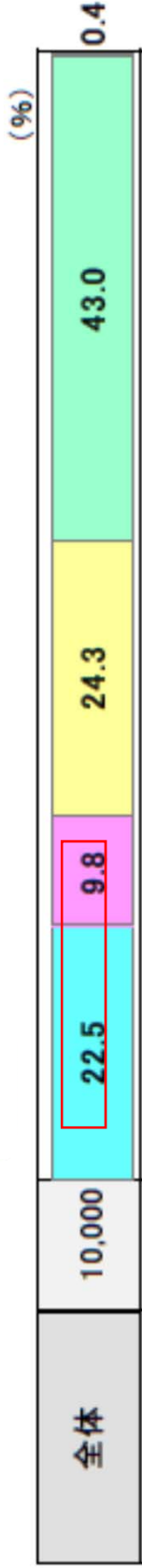
選択肢	評価内容
全てに用途名併記 (併記対象を増やす)	・使用した目的と物質が分かりやすい。 ・文字数は増加する。 ・小規模事業者を含めた事業者の実行可能性
用途名併記を行わない (併記対象を減らす)	・使用した目的が分かりにくい。 ・文字数は減る。 ・小規模事業者を含めた事業者の実行可能性
物質名を用途名にする	・使用した目的が分かる。 ・文字数は減る。 ・使用した物質は分からない。 ・監視業務の実行可能性
現状維持	・なじみがある。

食品添加物表示に関する消費者意向調査報告書（抜粋）

Q3. あなたは、8つの用途に限り用途名と物質名を併せて表示する現在の制度についてどのように思いますか。（ひとつだけ）

- 8つの用途に限らず、全ての食品添加物について用途名を表示した方が分かりやすい
- 全ての食品添加物の用途名を表示する必要はないが、8つから数を増やした方が分かりやすい
- 現状のままでよい
- 特に気にしていない
- その他

・ 現行の用途名併記の規定の拡充を求める者の割合は約3割。



第6回食品表示一元化検討会（参考資料2 食品表示に関する消費者の意向等調査（Webアンケート結果））

Q16 加工食品における食品添加物の表示名について、以下のうち、必要と思うものを選んでください。

物質名（例：ソルビン酸カリウム）だけを見てもその素性や役割がわからないので、用途名（例：「保存料（ソルビン酸カリウム）」の「保存料」という語句）の方を必須とする（71.1%）

どんな物質が使われているかといった情報が重要なので、物質名（例：ソルビン酸カリウムの方を必須とする（28.9%）

3. コーデックス機能分類と我が国の食品表示基準との比較

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格における分類名、機能分類名の表示の規定

○分類名表示に係る規定

※包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985）より

4.2.3.1（過敏症となる原材料を除き、）一般的な分類名がより有益な情報を提供すると考えられる場合以外は、以下の分類名を用いることができる。

・ガムベース

4.2.3.1 Except for those ingredients listed in section 4.2.1.4, and unless a general class name would be more informative, the following class names may be used:

• Gum base

4.2.3.4 以下の分類名は、以下の各分類に該当し、食品への使用が一般的に許可されている食品添加物の一覧に掲げられているものについて用いることができる。

- 香料及び着香料
- 加工でん粉

4.2.3.4 The following class titles may be used for food additives falling in the respective classes and appearing in lists of food additives permitted generally for use in foods:

- Flavour (s) and Flavouring(s)
- Modified Starch(es)

○機能分類の表示に係る規定

4.2.3.3 以下の各分類に該当し、食品への使用が許可されている食品添加物の一覧に掲げられている食品添加物については、以下に掲げた機能分類を、国内法で求められる特定の名称又はコーデックス国際番号システム（CAC/GL 36-1989）などのような識別番号と併せて用いなければならない。

4.2.3.3 For food additives falling in the respective classes and appearing in lists of food additives permitted for use in foods, the following functional classes shall be used together with the specific name or recognized numerical identification such as the Class Names and the International Numbering System for Food Additives (CXG 36-1989) as required by national legislation.

pH調整剤、固結防止剤、消泡剤、酸化防止剤、漂白剤、増量剤、炭酸化剤、着色剤、保色剤、乳化剤、乳化塩、固化剤、調味料、小麦粉処理剤、発泡剤、ゲル化剤、光沢剤、保水剤、防腐剤、噴出剤、膨張剤、キレート剤、安定剤、甘味料、増粘剤、Acidity Regulator、Anticaking Agent、Antifoaming Agent、Antioxidant、Bleaching Agent、Bulking Agent、Carbonating Agent、Colour、Colour Retention Agent、Emulsifier、Emulsifying Salt、Firming Agent、Flavour Enhancer、Flour Treatment Agent、Foaming Agent、Gelling Agent、Glazing Agent、Humectant、Preservative、Propellant、Raising Agent、Sequestrant、Stabilizer、Sweetener、Thickener

コーデックス機能分類と我が国の表示基準における一括名、用途名の比較

コーデックス機能分類 (表示上、併記が必要なものの)	コーデックスの機能分類に該当する食品添加物 (青色は国内では使用が認められていない物質)	食品表示基準における一 括名又は用途名
pH調整剤Acidity Regulator	Adipic Acid (アジピン酸), Potassium Sulfate (硫酸カリウム) 等	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤
固結防止剤Anticaking Agent	Ferrocyanides of Calcium, Potassium and Sodium (フェロシアン化カルシウム、カリウム、ナトリウム)、Calcium Carbonate (炭酸カルシウム) 等	該当なし
消泡剤Antifoaming Agent	Octanoic acid (オクタン酸), Petroleum Jelly (ワセリン), Polydimethylsiloxane (シリコーン樹脂)	乳化剤 (乳化、分散、浸透、起泡、消泡 等)
酸化防止剤Antioxidant	Erythorbic Acid (エリソルビン酸), Sulfur Dioxide (二酸化硫黄) 等	酸化防止剤
漂白剤Bleaching Agent	Benzoyl peroxide (過酸化ベンゾイル), Chlorine (塩素)	漂白剤
増量剤Bulking Agent	Maltitol (マルチトール), Sorbitol (ソルビトール) 等	該当なし
炭酸化剤Carbonating Agent	Carbon Dioxide (二酸化炭素)	該当なし
着色剤Colour	Allura Red AC (食用赤色40号), Patent Blue V (パテントブルー-V) 等	着色料又は合成着色料
保色剤Colour Retention Agent	4-Hexylresorcinol (四ヘキシルレゾルシノール), Magnesium Chloride (塩化マグネシウム), Magnesium Hydroxide Carbonate (炭酸水素マグネシウム)	該当なし
乳化剤Emulsifier	Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol (グリセリン脂肪酸エステル), Carob Bean Gum (カロブビーンガム) 等	乳化剤
乳化塩Emulsifying Salt	Sodium polyphosphate (ポリリン酸ナトリウム), Calcium polyphosphate (ポリリン酸カルシウム) 等	(乳化剤)
固化剤Firming Agent	Aluminium Potassium Sulfate (硫酸アルミニウムカリウム), Calcium Chloride (塩化カルシウム) 等	該当なし
調味料Flavour Enhancer	L-Glutamic Acid (L-グルタミン酸), Neotame (ネオテーム) 等	調味料

コーデックス機能分類と我が国の表示基準における一括名、用途名の比較

コーデックス機能分類 (表示上、併記が必要なもの)	コーデックスの機能分類に該当する食品添加物 (青色は国内では使用が認められていない物質)	食品表示基準における 一括名又は用途名
小麦粉処理剤Flour Treatment Agent	Azodicarbonamide (アゾジカルボンアミド), Stearyl Tartrate (酒石酸ステアリル) 等	該当なし
発泡剤Foaming Agent	Methyl Ethyl Cellulose (メチルエチルセルロース), Nitrous oxide (亜酸化窒素), Xanthan Gum (キサンタンガム) 等	乳化剤 (乳化、分散、浸透、起泡、消泡等)
ゲル化剤Gelling Agent	Alginic acid (アルギン酸), Carrageenan (カラギナン) 等	ゲル化剤又は糊料
光沢剤Glazing Agent	Propylene Glycol (プロピレングリコール), Beeswax (ミツロウ) 等	光沢剤
保水剤Humectant	Propylene Glycol (プロピレングリコール), Sorbitol (D-ソルビトール) 等	該当なし
防腐剤Preservative	Potassium Sorbate (ソルビン酸カリウム), Propionic Acid (プロピオン酸)、Potassium Nitrite (亜硝酸カリウム), Sodium Nitrate (硝酸ナトリウム) 等	保存料又は合成保存料
噴出剤Propellant	Carbon Dioxide (二酸化炭素), Nitrogen (窒素) 等	該当なし
膨張剤Raising Agent	Glucono delta-Lactone (グルコノデルタラクトン), Aluminium Potassium Sulfate (硫酸アルミニウムカリウム) 等	膨張剤
キレート剤Sequestrant	Ammonium Polyphosphate (ポリリン酸アンモニウム), Citric Acid (クエン酸)	該当なし
安定剤Stabilizer	Ammonium Alginate (アルギン酸アンモニウム), Guar Gum (グアーガム)	安定剤又は糊料
甘味料Sweetener	Calcium Cyclamate (サイクラミン酸カルシウム), Saccharin (サッカリン) 等	甘味料、人工甘味料又は合成甘味料
増粘剤Thickener	Acetylated Oxidized Starch (アセチル化酸化デンプン)、Starch Acetate (酢酸デンプン)、Distarch Phosphate (リン酸架橋デンプン)、Hydroxypropyl Cellulose (ヒドロキシプロピルセルロース) 等	増粘剤又は糊料

コーデックス機能分類にないものと我が国の表示基準における一括名、用途名の比較

表示を求められていない コーデックスの機能分類	コーデックスの機能分類に該当する食品添加物 (青色は国内では使用が認められていない物質)	食品表示基準における 一括名又は用途名
Color fixative	Potassium Nitrite (亜硝酸カリウム), Sodium Nitrate (硝酸ナトリウム), Aluminium Ammonium Sulfate (硫酸アルミニウムアンモニウム) 等	発色剤
Yeast food	Ammonium Chloride (塩化アンモニウム), Potassium Chloride (塩化カリウム)	イーストフード
該当なし	炭酸カリウム (無水)、ピロリン酸四カリウム 等	かんすい
Enzyme preparation (酵素製剤)	Asparaginase from <i>Aspergillus niger</i> expressed in <i>A. niger</i> , Lipase from Animal (アスパラギナーゼ),	酵素
acidulant	Citric Acid (クエン酸), Phosphoric Acid (リン酸) 等	酸味料
該当なし	グリセリン、プロピレングリコール 等	チューインガム軟化剤
該当なし	塩化カルシウム、グルコノデルタラクトン 等	豆腐用凝固剤
該当なし	カフェイン、ニガヨモギ抽出物 等	苦味料

機能分類及び機能分類に該当する食品添加物の出典：

<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>

CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM FOR FOOD ADDITIVES CAL/GL36-1989

コーデックス機能分類に該当がない、かんすい、チューインガム軟化剤、豆腐用凝固剤、苦味料は消費者庁次長通知から該当する食品添加物を引用

コーデックス一般規格に規定される分類名表示に係る規定と一括名の比較

分類名（コーデックス）	食品表示基準	主な食品添加物
ガムベース（Chewing gum base component） ※ 1	ガムベース	Microcrystalline Wax（マイクロクリスタリンワックス），Talc（タルク）
加工デンプンModified Starch(es) ※ 2	（簡略名・類別名として）加工デンプン	アセチル化アジピン酸架橋デンプン、酸化デンプン 等
香料及び着香料 Flavour (s) and Flavouring (s) ※ 2	香料又は合成香料	アミルアルコール、イソペンチルアミン 等

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985）

- ※ 1 原材料の表示として、チューインガム用ガムベースの製造で使用される、全ての種類のガム製剤について、「ガムベース」と表示できる。
- ※ 2 添加物の表示として、加工でん粉又は香料の分類に該当する物質であって、食品への使用が一般的に許可されている食品添加物の一覧に掲げられているものについては、それぞれ、「加工でん粉」、「香料」と表示できる。

4. 使用した食品添加物の 表示例について

使用した食品添加物の表示例について①

現行制度以外の例は、全て一括名を使用していない。なお、香料については、コーデックス規格に基づく表示の場合でも、機能分類名（一括名）の使用が認められていることから、一括名としている。

また、諸外国では表示に当たり、原材料と食品添加物を明確に区分していないが、表示例に当たっては、現行制度のとおり区分としている。

現行制度による表示例

名 称	ミックス弁当
原材料名	ごはん、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼酎、スパゲッティ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）

簡略名・類別名を使用し、現行の8用途により表示する場合

名 称	ミックス弁当
原材料名	ごはん、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼酎、スパゲッティ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け
添加物	グルタミン酸Na、アスパラギン酸Na、コハク酸一Na、リボヌクレオチド二Na、アラニン、メチオニン、コハク酸二Na、クエン酸、クエン酸三Na、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、炭酸水素Na、グルコンデルタラクトン、炭酸Ca、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）

簡略名・類別名を使わず、現行の8用途の併記により表示する場合

名 称	ミックス弁当
原材料名	ごはん、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼酎、スパゲッティ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け
添加物	Ｌ－グルタミン酸ナトリウム、Ｌ－アスパラギン酸ナトリウム、コハク酸－ナトリウム、5'－リボヌクレオチドナトリウム、DＬ－アラニン、DＬ－メチオニン、コハク酸二ナトリウム、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グリシン、着色料（カラメルI、オレンジ色素、食用赤色106号、ベニバナ黄色素）、香料、炭酸水素ナトリウム、グルコンデルタラクトン、炭酸カルシウム、甘味料（カンゾウ抽出物）、保存料（ソルビン酸カリウム）

使用した食品添加物の表示例について②

簡略名・類別名使わず、全てに用途名併記する場合（コーデックス型）

名	ミックス弁当
原材料名	ごはん、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼酎、スパゲッティ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け
添加物	調味料（レーグルタミン酸ナトリウム、L-アスパラギン酸ナトリウム、コハク酸-ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム、DL-アラニン、DL-メチオニン、コハク酸二ナトリウム）、pH調整剤（クエン酸、クエン酸三ナトリウム）、日持向上剤※（グリシン）、着色料（カラメルI、オレンジ色素、食用赤色102号、食用赤色106号、ペニバナ黄色素）、香料、膨張剤（炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム）、甘味料（カンゾウ抽出物）、保存料（ソルビン酸カリウム）

簡略名・類別名、用途名併記は使わず、表示する場合（物質名で表示）

名	ミックス弁当
原材料名	ごはん、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼酎、スパゲッティ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け
添加物	L-グルタミン酸ナトリウム、L-アスパラギン酸ナトリウム、コハク酸-ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム、DL-アラニン、DL-メチオニン、コハク酸二ナトリウム、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グリシン、カラメルI、オレンジ色素、食用赤色102号、食用赤色106号、ペニバナ黄色素、香料、炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム、カンゾウ抽出物、ソルビン酸カリウム

簡略名・類別名を使用し、全てに用途名併記する場合（コーデックス型）

名	ミックス弁当
原材料名	ごはん、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼酎、スパゲッティ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け
添加物	調味料（グルタミン酸Na、アスパラギン酸Na、コハク酸Na、リボヌクレオチドナトリウム、アラニン、メチオニン、コハク酸二Na）、pH調整剤（クエン酸、クエン酸三Na）、日持向上剤※（グリシン）、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤（炭酸水素Na、グルコノデルタラクトン、炭酸Ca）、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）

簡略名・類別名を使用し、用途名併記は使わず、表示する場合（物質名で表示）

名	ミックス弁当
原材料名	ごはん、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼酎、スパゲッティ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け
添加物	グルタミン酸Na、アスパラギン酸Na、コハク酸Na、リボヌクレオチドナトリウム、アラニン、メチオニン、コハク酸二Na、クエン酸、クエン酸三Na、グリシン、カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄、香料、炭酸水素Na、グルコノデルタラクトン、炭酸Ca、甘草、ソルビン酸K

※ グリシンは「日持向上剤」という用途名で仮に表示。

使用した食品添加物の表示例について③

INS番号を用いる場合（コーデックス型）

名 称	ミックス弁当
原材料名	ごはん、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼鮭、スパゲッティ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	調味料（621、L-アスパラギン酸ナトリウム、コハク酸－ナトリウム、635、DL-アラニン、DL-メチオニン、コハク酸二ナトリウム）、pH調整剤（330、331(iii)）、日持向上剤※（640）、着色料（150a、160a(ii)、124、食用赤色106号、ベニバナ黄色素）、香料、膨張剤（500(ii)、575、170）、甘味料（カンゾウ抽出物）、保存料（202）

※1 我が国で添加物として食品への使用が認められているものであって、コーデックスではその使用が認められていないものは、INS番号が付されていない（例：食用赤色106号。）。また、コーデックスで、食品添加物と別に管理される香料はINS番号が付されていない。

※2 物質名で表示されているものは、INS番号が付されていないことを意味している。

CAS登録番号を用いる場合

名 称	ミックス弁当
原材料名	ごはん、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼鮭、スパゲッティ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	調味料（6106-04-3、3792-50-5、2922-54-5、5'-リボヌクレオチドナトリウム、302-72-7、59-51-8、150-90-3）、pH調整剤（5949-29-1、6132-04-3）、日持向上剤※（56-40-6）、着色料（カラメルⅠ、オレンジ色素、2611-82-7、3520-42-1、ベニバナ黄色素）、香料、膨張剤（144-55-8、90-80-2、471-34-1）、甘味料（カンゾウ抽出物）、保存料（24634-61-5）

※1 CAS登録番号（CAS Registry number）とは、化学物質を特定するための番号。CAS RNとも呼ばれる。
なお、既存添加物については、CAS登録番号は付されていないものがある。

※2 物質名で表示されているものは、CAS登録番号が付されていないことを意味している。

用途のみで表示した場合

名 称	ミックス弁当
原材料名	ごはん、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼鮭、スパゲッティ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	調味料、pH調整剤、日持向上剤※、着色料、香料、膨張剤、甘味料、保存料

※ グリシンは「日持向上剤」という用途名で仮に表示。

5. (参考1) これまでの検討会における意見

一括名表示に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）①

意見	分類
- 現在の食品添加物表示は、見やすさ、分かりやすさの点で工夫されており、消費者の方々に、長年に渡り定着しているもの。 - 一括名表記の在り方ということでも定着しており、それに対して、例えば事業者には消費者からこんな問合せがあつて、ここが分かりにくいとか、消費者にとっては、この表示がもっと詳しくほしいのだけども、それがきちんとできていないとか、そういった様々な意見がある。 - 一括名表示は分かりやすく、これまで長い間使用されてきてなじみがある。 - 一括名表示は何を目的とした添加物かが分かりやすい。 - 物質名だけ見ても、一般的に消費者には意味が分からないことが多々あり、表示は商品選択のための情報であることを考えると、物質名は正確であつても親しみのない名前である場合など、商品選択に資する情報とは考えにくい。 - 現行の一括名・用途名併記は維持をする。 - 書かれている添加物が何か、本当に8割以上の方が分からないでいらっしゃる。 - 調味料（アミノ酸等）という一括名表示は、お客様にとって、知りたい情報の量と見やすさの観点から、十分に分かりやすい表示であり、変更する必要性は低い。 - 一括名で表示された添加物の物質名を知りたいとの問合せは多くない。 - 食品添加物を全て物質名で表記するとなると、現状のプリンターラベルには文字数制限があり、また、新食品表示法により栄養成分表示も義務化されるため、対応できない可能性が高い、特に値付機の種類により文字数に限りがあるため、文字数が多いとラベルが2枚張りになり、場合により出力できなくなる。 - 新型の高性能な値付機に入替るとなると、費用は1店舗当たり最低250万円ほどかかります。当社は44店舗ですので、単純に掛け算すると1億1000万円以上が必要となります。 - 容器包装という事で考えるのであれば、全体像の議論、あるいは、これまでの一元化の取りまとめの中で、義務表示につきましては、ほぼスペース的には限界ではないかといったことと併せて考えると、一括名をばらして書くことになる、物理的に容器包装上にスペースが必要になる。 - 問合せがあつた場合には物質名をお答えしておりますので、一括名を廃止して物質名で表示をする必要性は低い。 - 現在の添加物の表示形式は、限られたスペースの中で消費者が短時間に必要な情報を得られる、バランスの取れた優れた制度だと考えております。 - 一括名表示は個々の物質を表示する必要性が低く、定義と範囲が明確であることで分かりやすく表示されており、仮に一括名を廃止して物質名表示をするとなりますと、消費者にとっては分かりやすさが損なわれ、好ましくない表示になる。 - 消費者に使用する添加物の用途が明確に分かりやすいようにしていくためには、一括名の表示の運用が必要。 - 一括名表示の在り方については、総じて現状維持との意見が多い。 - 事業者だけの立場から言いますと、基本的には、現行制度が望ましい。	現状を肯定

一括名表示に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）②

意見	分類
- 一括名表示を減らし、物質名表示の原則をより徹底すべき。 - 物質名にかわる一括表示とか一括名、簡略名、類別名は廃止すべき。 - 調味料（アミノ酸など）は見やすいですが分かりません。（アミノ酸など）とは何なのかとの教育もなくて、表示もないとなると選びようがありません。 - 物質名を書いてももらいたい人は、情報が開示されているということの信頼感があるのですね。つまり、どう見ても分かりやすいという風には見えない、ぱっと見たら文字も多い、それでも、両方（お菓子、お弁当の表示例）とも4分の1の方が「分かりやすい」と答えているのは、情報が開示されていることの安心感だと思います。 - 安心感だけでなく、知る権利が重要。	現状を否定
- 消費者団体としては、本当に真逆の意見も出ておりました。一括名表示でよい、現状のままでもいい、そのほうが分かりやすいという意見と、いやいや、一括名表示ではなくて物質名表記を望む、そういう意見、両方あります。 - 両方ありますので、私どもとしては、今のところ、どちらとも言えないという感じなのですけれども、大事なところは、容器包装への表示は、安全性のところが最優先であるということで、アレルギー表示とかいう、そういう安全に関わる表示のスペースは十分確保しておかなければいけない。 - 今ある一括名のもので、物質をきちんと書くことができるものがあるかどうか、今ある一括名の中で、用途名に拡大できるものがあるのかどうか。ないのかもしれないけれども、そのときに、一括名はどういうルールで作られているのか。その整理も30年前の整理と、また、違ってきているかと思いつくので、そこも、改めて、見ることも大事なかなと思います。 - かつては日本生協連のCO-OPというブランドでも一括名表示だけでなく、物質名をずっと併記してきました。	両論
調べた限りでは、コーデックスでは1つの物質で10個の用途名を持っている例があります。表示の際には、恐らく苦労をしていると思います。平たく言うところ、物質名、番号とその用途の候補と、それから、使用できる食品が使用基準表の中におさまっているのか、何とかそれをつなぎ合わせて表示できるようにコーデックスではなっている。ただ、先進国でコーデックスどおりの食品添加物制度をとっている国はほとんどないです。皆、それぞれ工夫して、融通をきかせているというのか、柔軟さを持っていると捉えております。	その他

簡略名・類別名に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）

意見	分類
・ 簡略名や類別名の制度があることも分かりやすいです。 ・ 消費者への情報伝達手段において、容器包装で短時間で商品選択に役立たせるには、「分かりやすく伝える」ことが重要。現在の添加物の表示形式は、限られたスペースの中で消費者が短時間に必要な情報を得られる、バランスの取れた優れた制度。 ・ 原則表示の物質名は、簡略名や類別名といった一般の方にもなじみのある比較的分かりやすいもので表示が可能で、よく考えられた制度だと思います。	現状を肯定
・ 物質名に代わる一括表示とか一括名、簡略名、類別名は廃止すべき。 ・ 見ても分からない表示、例えば、アセチル化アジピン酸架橋ゼンブンとか、まとめて加工ゼンブンという表示。 ・ 一番問題ではないかと思っている類別名表示は増粘多糖類で、既存添加物名簿の中に40くらい増粘安定剤があり、これを2つ以上使った場合には物質名を書かなくて増粘多糖類と書いていい。 ・ 比較的よく使われる食品添加物の表記名の一覧表を内部で持っていて、それに基づいて商品のデータベースを全部統一して標準化を図っております（クチナシ黄色素を例示（クチナシ黄色素は、カロチノイド、カロテノイド色素、クチナシ色素等の表示が可能だが、クチナシ黄色素として表示している。））。 ・ 汎用される食品添加物の表記名一覧表を作成して、表示の標準化を図ること、例にあるクチナシ黄色素は、何通りもの簡略名、類別名がある中で、最終的に物質名になっているのはすごいことだと思う。 ・ 同じ用途、同じ物質の食品添加物であっても表記が複数あるため、事業者により食品添加物の表記方法が異なる。例えば「D-ソルビトール」が正式名ですが、簡略名として「ソルビトール」や「ソルビット」の書き方がある。この辺りを調整せず、事業者の規格書どおり入力・登録すれば、同じ用途、同じ物質の食品添加物であっても複数の表記方法となり、お客様にとって、物質が複数あることで分かりにくいだけでなく、不安を助長することも考えられるのではないか。	現状を否定
・ 事業者の製品規格書どおり、食品添加物の物質名や、用途名は、そのまま準拠してやるようにしている。例えば「ソルビトール」とか「ソルビット」とか、統合して分かりやすく表示するようにはしています。 ・ たくさんの方が書けないから、増粘多糖剤と1つ書いてしまうことが起きているのではないか。	その他

番号表示に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）

意見

- 「製品規格書に基づく商品ラベル作成」のところで、それぞれメーカーで添加物名について、書き方がばらばらなので、大変だというお話だったと思うのですが、国際的だったらCAS番号という標準化された番号があって、どのような用途であっても化学物質として同じ番号です。そういうものが消費者にとって必要かどうかは今後の議論として、事業者にとって、そういうものがあるって、商品ラベルを作るときに、それに統一してもらったら非常に楽だとお考えでしょうか。
- 番号制度がヒアリングでも全然なかったのですが、今、アジアに行ってもINS番号を見かけますし、ヨーロッパに行っても、E番号というのがずっと定着しています。国際的にはそれがあるのに日本はない。そういうところも実際に番号制度を導入したらどうなるか。これは、もしかしたら、消費者の人はこんな番号なんか見たくないよという話になるかもしれません。では、番号がどうなのかということも含めて、そこは広く検討をして、できるのかどうか。事業者の方は実行可能性とおっしゃいますけれども、では、実際にどのぐらい大変なのかということも見えない。
- 海外でも、番号制度でも、後から、自分がこの三百何番はやめておこうとかそういうことが分かって、情報開示されていることの安心感があるのだと思います。恐らく書いてあることの中身というよりも、情報が開示されていることに対する信頼感があるのではないかと思います。
- 番号制にするとか、インターネットとか、何らかのやり方がもし検討できるならしてみる。けれども、それ以前に、先ほどおっしゃったように、1つの物質名でいろいろな用途があるとかそういうことになるとやはりできない。できないという困難性はいろいろな理由があると思うので、そこを整理してもらいたいと。

用途名表示に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）①

意見	分類
- 現在の食品添加物表示は、見やすさ、分かりやすさの点で工夫され、消費者の方々に長年に渡り定着しているもの。 - 用途名併記は分かりやすく、これまで長い間使用されてきてなじみがある。 - 用途名併記は何を目的とした添加物かが分かりやすい。 - 現行の一括名・用途名併記は維持。 - 現在の添加物の表示形式は、限られたスペースの中で消費者が短時間に必要な情報を得られる、バランスの取れた優れた制度。 - 用途名併記は目的や効果を表示する必要性が高いものということで表示されており、よく考えられた制度。 - 用途名と物質名の併記について、一部見直しの意見もあったが、総じて現状維持が望ましいという意見が多い。 - 容器包装ということで考えるのであれば、全体像の議論、あるいは、これまでの一元化の取りまとめの中で、義務表示につきましては、ほぼスペース的には限界ではないかといったことと併せて考えると、用途名を併記することは、物理的に容器包装上にスペースが必要になる。	現状を肯定
- 食品添加物の物質名を知りたい方は69%程度いて、併せて知りたい理由は何かとお聞きしたところ、名称よりも影響を知りたい、よく分からない名前なので知りたいという、いわゆる用途名、用途を知りたいということ。 - 弊社のお客様サービスの分析員のコメントとしましては、お客様は、食品添加物がよく分からないから影響を知りたいと感じているのではない、つまり、現状の食品添加物表示制度自体に重大な課題を感じておらず、漠然とした食品添加物の用途や安全性を知りたいという心境ではないか。 - 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、物質名ではなく、用途名を書いたほうがいいのでは。	用途が知りたい

用途名表示に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）②

意見	分類
・ ヨーロッパは添加物に全部用途をつけて用途名を併記している。 ・ 調べた限りでは、コーデックスで1つの物質で10個の用途を持つている例もあり、表示の際には、恐らく苦労をしていると思う。平たく言うところ、物質名、番号とその用途の候補と、それから、使用できる食品が使用基準の表の中におさまっているのか、何とかそれをつなぎ合わせて表示できるようにコーデックスではなっている。ただ、先進国でコーデックスどおりの食品添加物制度をとっている国はほとんどない。それぞれ工夫して、融通をきかせているというか、柔軟さを持っていると捉えている。 ・ 海外は、ヨーロッパなんかはそれを用途名で全部用途をつけて併記している。でも、実はEUもいろいろな問題を抱えているかもしれないし、アメリカはもう完全に物質名で出しているもので全部見える。一つの物質でたくさん用途があるものがどのぐらいあるのかもよく分からないような状況なので調べていただきたい。 ・ 消費者団体としては、本当に真逆の意見も出ており、現状のままのほうが分かりやすくしていくという意見と、一括名表示ではなくて物質名表記を望むといった意見がある。	海外制度、他

国際整合性に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）①

意見	分類
- 日本の食品添加物制度とコーデックスを含めた諸外国の食品添加物制度の違いを整理した上で、食品添加物表示制度の比較を議論すべき。 - 添加物の指定制度がそもそも異なり、これは表示の問題とはまた別のことだと思いますので、そこが一つポイントではないか。	添加物に係る 制度全体
- 国際化が進み、人と物の移動が活発になっていく中、輸出入や、日本に住む外国人の消費者への配慮から、今後、将来的には国際的な整合性も取っていただければいいなと思っています。 - 食品表示制度をより良くしていくためには、日本も国際的な立場にありますし、食品の輸出入も盛んになっていく中、将来的にはこのような国際的な表示のルールというのも意識していった方がいいのではないかと。 - 恐らく消費者の方は、国際ルールを意識していることはないと思うが、国際ルールとは別に、単純に一消費者としてしたら、用途名が分かればいいなと。それがコーデックスの基準に合っていけば、事業者もそうだし、個々の輸出入にもいいかなと思う。 - 各国によって表示制度は当然違うと思うが、ある程度国際的なルールを意識した表示制度であれば、日本だけではなく、いろいろな国の人にも理解が少しはしやすいのではないかとこの観点を持っております。 - 国際的な整合性といえば、日本の場合は原材料と添加物を分けていますけれども、諸外国ではそこを分けていない。国際的なルールの整合性を合わせることで、消費者の表示の見やすさというところ、そことこのバランスがどうなのかということもあります。 5年で全て国際基準に切り替えるためには、一概に5年とか10年とは御回答できないかなと思います。ただ、そういうことも意識していてもいいのではないかと考えております。 - できることならコーデックスの国際基準に合わせていくべきだと考えています。 - コーデックス国際基準に合わせたところから、どう考えるのかということで議論しないと議論は進みません。 - コーデックスの基準を参考にすべきとの御意見、国際化も視野に入れてはという意見が、消費者の側からも事業者の側からも聞かれたことから、では、それは可能かどうかということここでは検討をしておるべきだと思います。	国際整合性を 意識

国際整合性に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）②

意見	分類
- 調べた限りでは、コーデックスで1つの物質で10個の用途名を持っている例があります。表示の際には、恐らく苦勞をしていると思います。平たく言うところ、物質名、番号とその用途の候補と、それから、使用できる食品が使用基準表の中におさまっているのか、何とかそれをつなぎ合わせて表示できるようにコーデックスではなっている。ただ、先進国でコーデックスどおりの食品添加物制度をとっている国はほとんどないです。皆、それぞれ工夫して、融通をきかせているというか、柔軟さを持っていると捉えております。 - これはエビデンスをもって話さなければいけないのですけれども、協会の解釈では、過去の共同会議の結果にあつたように、コーデックスと大きく考え方が離れているということではないと思っています。	実情

「表示とは」に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）

意見

- ・ 表示については選ぶ権利、知る権利が重要。
- ・ 表示は、そこに書いてあることで、リスクを知って気をつけようというような事で必要。
- ・ 食品表示の全体像としては、見やすさ、確認のしやすさ、分かりやすさ、誤解を招かないものということがやはり大事で、食品表示の中では、安全に関わる表示、アレルギー表示ですとか消費期限の表示が優先されるべき。
- ・ 表示を見ただけで食品の中身が正しく理解できて、選択に資するもの。
- ・ 食品添加物の表示は、商品購入時の選択のための基礎になる情報なので、期限表示や保存の方法と同様に重要。
- ・ 消費者側の視点に立って、選択できる表示制度にしていけることが重要と考えます。
- ・ どういうものを使ってあるのかを選択の参考にしたいたというのは、消費者としては当然のニーズだと思えますので、それには答えるべき。
- ・ 表示は私たちがものを選ぶときのつてなのだというのが原則だとするならば、分からなかったらつてにならない。
- ・ 消費者への情報伝達は、容器包装による情報で、短時間で商品選択に役立つには「分かりやすく伝える」ことが重要であると考えっております。
- ・ 一つの売り場にお客様が滞在するのは数十秒だと思います。そこで、例えば、インターネット等で問合せをしたりする時間というのは、実際的にはないと思います。やはりすぐに現物で確認できるといことも、表示の分かりやすさのの一つだと考えております。
- ・ 海外でも、番号制度でも、後から、自分がこの三百何番はやめておこうとかそういうことがわかって、情報開示されていることの安心感があるのだと思います。文字も小さいです。でも、全部書きまますよね。だから、恐らく書いてあることの中身というよりも、情報が開示されていることに対する信頼感があるのではないかと思います。

表示可能面積に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）

意見	分類
・ 表示可能面積に対していっていいばいいという声が本音です。 ・ 一括名を廃止して添加物全てを物質名で表示することになった場合、表示面積に限られる150平方センチメートル以下の小さな製品につきましては、現在も文字の大きさが小さくなっており、表示面積の制約から対応が困難。 ・ 核家族化などの影響で少量パックの商品を要望されるお客様も増加傾向にありますから、商品の表示可能面積も小さいため、食品添加物の物質名を全て表記することは、中身が隠れてしまう問題もあるもので、物理的に難しいのではないかと考えております。	表示可能面積は限界
・ 義務表示項目の増加や、文字の最低ポイント数を上げることによって、一括表示欄の面積が大きくなることは必然と考えますが、その分、コマーシャルに当てる任意表示スペースを減らせばいいのではないかと。 ・ 情報が過多になるという御意見があるのですけれども、そうなったら添加物を使わないのではないのか。全部書かなければいけないことになったら、添加物を減らしていくのではないかと。	工夫すれば面積は問題ではない。
・ 食品表示部会において進められております全体像に関する検討の進捗状況を参考に、限られた表示面積の中でどこまで情報を入れるべきなのか、見やすさという視点でバランスに配慮した議論も必要。 ・ アレルゲンや消費期限等の安全性に関わる重要事項を含めた食品表示全体の視認性確保の視点で、あるいは限られた表示スペースの有効活用という視点でも検討を行う必要がある。 ・ スペースの問題はありますけれども、基本的には、使われている添加物は全て知ることができるような表示ルールの実現を望んでおります ・ スペースの問題も考えた全体的な議論が必要な段階になっているのではないかと。 ・ 「分かりやすく伝える」ことが重要としたときに、現在の添加物の表示形式は、限られたスペースの中で消費者が短時間に必要な情報を得られる、バランスの取れた優れた制度だと考えております。 ・ 表示のスペースの問題でありますけれども、お手元の商品で表示を確認するというのが原則だと考えており、優先順位はやはり必要だと考えております。 ・ 大事なところは、容器包装への表示は、安全性のところが最優先であるということで、アレルギー表示とかいう、そういう安全に関わる表示のスペースは十分確保しておかなければいけない。だから、一括表示の中のスペースを考えないと、そのスペースには限りがあるということなので、ほかの表示事項とのバランスを考えるべきなのかなと思います。そう考えると、まず全体のところを考えてというところもあるのかなと思います。 ・ 一元化検討会も、先ほどの結論も踏まえながら、優先順位についてどう考えるのかとか、表示のスペースの問題というのを、改めて、この検討会として整理した上で、議論をしていくべきではないかかと思えます。	バランス

容器包装以外の情報伝達に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）①

意見	分類
- 容器包装以外の媒体によって必要な情報を提供すれば、容器包装への表示は省略することができるという形で、消費者だけでなく、事業者にとっても選択の余地があるという意味で望ましい制度とすることも考えられる（一元化検討会報告書の引用として）。 - ウェブの活用について、表示の一部あるいは表示の詳細について、ウェブに掲載するのは難しいということなので、だろろうとは思いますが、同じJANコードが記載された新旧両方の製品が市場に流通するため、実際の商品とウェブ上の表示が異なってしまうことがあるという懸念なのだと思います。ただ、それはやむを得ないことなので、例えば、その表示のところに「この製品はリニューアル予定です、現在の表示は何年何月何日現在の表示です、変更する可能性があります、お客様相談室に御連絡ください」とか、そういう一文を加えておけば、間違いがないのではないかと思います。 - 品質を見極めるための添加物の詳細などは、規格を変更する可能性があるという断りを入れれば、それなりに参考になるのではないかと。 - 番号制にするとか、インターネットとか、何らかのやり方がもし検討できるならしてみる。	IT導入に向けて検討
- ホームページ等で一覧にして、こういうものはこういう用途で使っていますということは載せていますので、知りたい方はそこから見てもらっている。 - 当然知りたい方もいらっしゃると思いますので、ウェブサイトのほうで1品ずつ全部表示の詳細を公開している。 - 当社のホームページに主力の商品については、商品情報を掲載させていただいております。 - ホームページにおきましても、食品添加物について、よくある質問ということで、お問合せいただかなくても、当社のホームページにアクセスしていただければ、簡単に確認できるような掲載をさせていただいております。	IT導入済

容器包装以外の情報伝達に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）②

意見	分類
- QRからつながるウェブサイト、こういった大きなスペースの方で伝えるものと、小さい印刷物の中で伝えるもの、この辺をどう振り分けていくのか。 - 基本的な情報は商品の一括名のところに記載しながら、より詳しい情報をウェブサイトに表示する案がよいのではないか。 - ウェブサイトの利用も考えられるという話になっておりますけれども、こここそ増粘多糖類の物質名をぜひ書かせてもらいたい。 - ITはちよっとまだ無理というお話が何回あったのですけれども、ITに譲ることができる、どれを本体表示にしたらいいいですかということを、この会がもっと精査してほしい。 - 表示すべきことを包材とウェブにどう分けるかというのは、ここで検討する話ではないのですが、安全性に関わる重要なことは包材に表示すべきだと思います。	表示事項による（優先順位）
- カタログのほうに原材料を全て表示してほしいという意見を受けまして、すごく細かくて見にくいという意見もあるのですけれども、カタログに添加物含めて原材料は全て表示するように今は変えています。 - 一括名で表示された添加物の物質名を知りたいとの問合せは多くありません、問合せがあった場合には物質名をお答えしている。 - 丁寧に回答している事業者もあるということだったので、表示について疑問に思ったり不安に思ったりしたときに事業者に対して電話もいたします。書いていないことまで、こういうことで担保しておりますというふうにすごく丁寧に回答してくださる事業者もいらっしゃいますが、教えられませんかという事業者もいます。	IT以外

容器包装以外の情報伝達に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）③

意見	分類
• 包材表示以外の媒体を使用する案には反対で、商品の購入時に必要な情報は、きちんと商品に記名すべき。 • 個々の品物について、店頭でそれぞれウェブサイトで検索するのは非現実的。 • 表示以外の媒体使用を考える前に、食品表示の全体像を議論するべき。 • 販売アイテム数が多く、製品の改廃が毎週あり、配合変更などの規格変更も随時行われるため、包材内容の変更とウェブ上の変更作業を同期して正確に行うことは非常に困難。 • 規格変更の場合、旧製品の消費期限内の期間は、同じJANコードが記載された新旧両方の製品が市場に流通するため、包装紙への表示以外のウェブ等の媒体では区別ができないという問題もあります。 • 現状、消費者が容器包装の表示を重要な情報源として見ており、定着していると考えますので、ウェブ等の活用は、事業者の規模等により対応が難しいということもあり、義務化は現状では適当ではない。 • 弊社グループは7,000品ぐらいの商品がありますので、それを全て掲載するのは絶対的に不可能。 • 全ての方が情報端末を持っているというわけではなく、スマホやインターネットが見られないというお客様がおりますので、ホームページを印刷して送付することもある。情報弱者の方への配慮も必要だと思います。 • 表示以外の媒体使用について、事業者が対応できるのか、消費者がちゃんと読むことができるのかなど問題点も多く、消費者の大部分が容器包装からの情報が欲しいと思っている現状を踏まえると、現時点ではあくまでも補完的な活用にとどめるべきで、任意で情報伝達したいという事業者が進めていくにとどめるべき。	IT導入について慎重に検討
• 割とインターネットであっても表示してくれるのであれば、それはいいよねという方もいらっしゃいますが、やはりその場で見て選びたいよねという、やはりその場で書いてないと、いつも調べるわけではないよねというお声の方ももちろんいらっしゃいます。あるいはそもそもどちらでもよいという方もいらっしゃる。	その他

表示の全体像に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）①

意見

- 使用されている添加物についてできるだけ詳細に知りたいたいという意見がある一方で、表示事項が多くなると見にくくなるという意見もありますので、食品表示部会において進められております全体像に関する検討の進捗状況を参考に、限られた表示面積の中でどこまで情報を入れるべきなのか、見やすさという視点でバランスに配慮した議論も必要。
- 食品表示の全体像としては、見やすさ、確認のしやすさ、分かりやすさ、誤解を招かないものということがやはり大事であります。そして、食品表示の中では、安全に関わる表示、アレルギー表示ですとか消費期限の表示が優先されるべき。
- スペースの問題も考えた全体的な議論が必要な段階になっているのではないかと。
- 一番の問題は食品表示全体を見渡しながら、個別の表示の検討を進めるという基本的な姿勢が欠如しているのではないかと。
- 食品表示は情報内容を増やすことも大事ですが、見やすさ、理解しやすさも同じように大事で、そのバランスをどこで、どなたが取ってくださるのでしょうか。
- 消費者にとっても、事業者にとっても周知徹底されていないのであれば、現行の制度について振り返りをして、消費者にとって必要な表示の姿について検討をすることが必要なのではないかと。
- 消費者は非常に多様ですし、価値観ですとか、その方の置かれている状況も非常に多様です。したがって、何が分かりやすいかということも非常に多様であることを、まず踏まえる必要がある。
- 文字が小さくても書かれていることが重要な場合も当然ありまして、そういう意味では分かりやすさ、見やすさを余り追求し過ぎることはやはり十分ではないのかなと思ひまして、情報量もきちんと踏まえた上で、そのバランスについて議論をする必要がある。
- 表示の目的、優先度について社会的な合意作りが必要。本来的には、食品表示全体の考え方の整理、表示項目・内容の優先度についての整備を先に行うべき。
- 表示すべきことを包材とウェブにどう分けるかというのは、ここで検討する話ではないのですが、安全性に関わる重要なことは包材に表示すべきだと思っています。それ以外の、例えば品質を見極めるための添加物の詳細などは、規格を変更する可能性があるという断りを入れれば、それなりに参考になるのではないかと思いますので、その辺も御検討いただければと思います。

表示の全体像に関する意見（第1回から第4回検討会議事録）②

意見

- 両方ありますので、私どもとしては、今のところ、どちらとも言えないという感じなのですけれども、大事なところは、容器包装への表示は、安全性のところが最優先であるということで、アレルギー表示とかいう、そういう安全に関わる表示のスペースは十分確保しておかなければいけない。だから、一括表示の中のスペースを考えると、そのスペースには限りがあるということなので、ほかの表示事項とのバランスを考えるべきなのかなと思います。そう考えると、まず全体のところを考えるとというところもあるのかなと思います
- 一元化検討会も、先ほどの結論も踏まえながら、優先順位についてどう考えるのかとか、表示のスペースの問題というのを、改めて、この検討会として整理した上で、議論をしていくべきではないかなと思います。
- 現時点で、食品表示全体を見たときに、添加物表示の見直しが必要なのかなとか、消費者ニーズを、ヒアリングも大事ですけれども、もともときちんとデータを見て、過去のデータも含めて、消費者ヒアリングの結果をちゃんと整理した上で、添加物表示に対するニーズを把握するのと併せて、事業者のお客様相談あるいは、実行可能性という意味では、中小事業者の方がこれだけの制度改正に本当に対応できるのかといった視点も含めて、しっかりと現状の中で、今、この食品添加物表示について、どれだけのインパクトで見直す必要があるのかということについての、まずは前提の議論をきちんとした上で、個別の議論に入るべき。
- 容器包装ということで考えるのであれば、全体像の議論、あるいは、これまでの一元化の取りまとめの中で、義務表示につきましては、ほぼスペース的には限界ではないかといったことと併せて考えると、用途名を併記したり、あるいは、一括名をばらして書くことになると、物理的に容器包装上にスペースが必要になりますので、そういった点についてどう考えるかというのが非常に大きなポイントだと思います。

6. (参考2) 食品表示制度を取りまく情勢

添加物表示の省略規定を見直すにあたっての留意事項

食品表示一元化検討会報告書（平成24年8月9日）から
新たな義務付けを行う際の方（参考資料3）

表示対象を容器包装以外にも拡大しようとする場合
省略が認められている事項を情報提供させる方向で見直す場合



優先順位の考え方を活用：より多くの消費者が重要と考える情報かどうか

例：添加物の表示について

- ・パブリックコメントで見直しの意見有 ➡ 全ての情報を容器包装上に表示義務を課すと
➡ 見やすさが低下するおそれ、コスト上昇のおそれ（優先順位を考慮、容器包装以外の媒体を利用も検討
消費者と事業者双方にとって選択の余地があることが望ましい）

第4回検討会資料1-5の再掲

消費者委員会食品表示部会付帯意見

・加工食品の原料原産地表示制度にかかる答申書（平成29年8月10日付け）における付帯意見（抜粋）

1. 義務表示の増加に伴い、製品上に表示する文字がかなり多くなっている。加工食品の原料原産地表示も含めて、今後、義務化される表示が増えれば、状況は更に深刻化し、消費者が安全性に係わる表示を見落としてしまう要因にもなりかねない。現在の食品表示は製品上への表示が対象であるが、インターネットでの表示を表示制度の枠組みに組み入れて活用する方策検討も含めて、今後、表示の在り方や食品表示間の優先順位について総合的に検討すべきである。

第1回検討会資料2の再掲

「食品表示の全体像に関する報告書」の概要（抜粋）

2019年8月15日公表 内閣府消費者委員会食品表示部会 食品表示の全体像に関する報告書より

活用される食品表示とするための考え方（結論）

- 一括表示部分の「分かりやすさ」について、科学的根拠に基づく客観的定義が定まっておらず、改善すべき 要素も明確ではなく、消費者の意向に関してもエビデンスが不十分である。
- 表示事項は、状況や必要とする消費者の態様によって重要性がその都度変わること等から、全ての消費者にとっての重要性は一致しない。優先順位により表示事項を容器と容器以外とに仕分けることには現時点では慎重であるべきである。
- ウェブによる食品表示に関しては、整理すべき課題が多く、引き続き検討を行うべきである。

分かりやすく活用される食品表示とするために（提言）

- 「分かりやすさ」の定義を明確にするために、また、消費者のより詳細な利活用の実態や問題点等を把握するために、表示可能面積に対する一括表示面積の割合や、一括表示のデザイン、フォント、文字サイズ等の情報量の把握等の科学的アプローチに基づく調査が必要。
- ウェブによる食品表示を検討するために、優良事例等の現状を把握する調査が必要。

第4回検討会資料1-6の再掲