

食品添加物表示制度に関する検討会 報告書

令和2年3月31日

食品添加物表示制度に関する検討会

目次

1. はじめに	1
2. 食品添加物表示制度の基本的な考え方	2
3. 食品添加物表示制度をめぐる情勢	3
4. 今後の食品添加物表示制度の方向性	9
5. おわりに	31
【参考】	
食品添加物表示制度に関する検討会 検討経過	32
食品添加物表示制度に関する検討会 委員名簿	34

食品添加物表示制度に関する検討会 報告書

1. はじめに

食品添加物に関する現行の表示制度は、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)により、原則として全ての加工食品について使用した食品添加物の表示が義務付けられた昭和 63 年当時の考え方を基本としつつ、一部、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(現「日本農林規格等に関する法律」(昭和 25 年法律第 175 号。以下「JAS 法」という。))に基づく表示制度も取り入れた形で、食品表示法(平成 25 年法律第 70 号)に移管され、今日に至るまで 30 年以上継続している制度である。この間、厚生労働省において、新たな食品添加物の指定や、既存添加物の評価、消除等も行われた。また、平成 15 年に食品安全基本法(平成 15 年法律第 48 号)が施行され、内閣府に食品安全委員会が設置され、食品添加物を指定等する際に、食品健康影響評価が実施されることとなった。さらに平成 17 年には、「食品の表示に関する共同会議」(厚生労働省、農林水産省共催)において、我が国の食品添加物表示制度と食品表示の国際基準であるコーデックス規格や米国等諸外国の食品添加物表示制度を比較した議論も行われている。

食品添加物表示制度の在り方については、食品表示の一元化に向けた法体系の在り方等を検討するために消費者庁において開催された食品表示一元化検討会の報告書「食品表示一元化検討会報告書」(平成 24 年 8 月公表)において、食品表示の一元化の機会に検討すべき項目とは別に検討すべき事項として位置付けられた。また、消費者基本計画(平成 27 年 3 月 24 日閣議決定)においては、個別課題として実態を踏まえた検討を行う事項と整理された。

そのため、消費者庁において、平成 31 年 4 月に、消費者、事業者及び学識経験者等から構成される「食品添加物表示制度に関する検討会」(以下「検討会」という。)を開催し、消費者の食品添加物の表示の利活用の実態や、海外における食品添加物の表示制度等も踏まえ、食品添加物表示制度の在り方について検討を行った。検討に当たっては、消費者の自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保を実現するために消費者が求める情報、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響、食品関連事業者間の公正な競争の確保、食品関連事業者の実行可能性及び国際整合性等を考慮した。

2. 食品添加物表示制度の基本的な考え方

- (1) 食品添加物は、人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が定めるものを除き、その製造や販売等が制限されることが食品衛生法第 10 条において規定されている。すなわち、日本国内で製造、販売等される食品添加物は、人の健康を損なうおそれのないものとして国が使用を認めているものであることから、食品添加物の表示は、消費者の自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保を実現するためのものであり、選択のための表示であることを前提として表示制度を構築することが必要である。
- (2) 食品表示制度は、消費者が食品を選択するに当たって必要な情報について、事業者の実行可能性等を十分に踏まえた上で、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）を定め表示を義務付けることを基本としている。しかし、義務付けられた表示事項は、消費者がその表示を認識し、その内容を理解し、活用することによって初めて価値を発揮するものであるという視点をもって検討を行う必要がある。
- (3) 現在表示が義務付けられていない事項について新たに表示や情報提供の義務付け等をする場合は、それが「より多くの消費者が重要と考える情報」かどうかという観点から、優先順位をつけて検討すべきであるという考え方が「食品表示一元化検討会報告書」において示されている。また、「食品表示の全体像に関する報告書」（令和元年 8 月消費者委員会食品表示部会）においても、表示事項間での優先順位については、今後調査、検討が必要であるとされており、消費者委員会食品表示部会における議論との整合性を図る必要がある。
- (4) 食品添加物の表示に対する消費者の理解を深めるためには、食品添加物そのものの安全性やどういった食品にどのような食品添加物が何の目的で使用されるのかといった食品添加物そのものの説明も併せて、積極的に普及、啓発することが必要である。

3. 食品添加物表示制度をめぐる情勢

(1) 食品添加物に関する規制

食品衛生法第4条第2項において、(食品)「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によつて使用する物」と定義されている。

また、食品衛生法第10条において、「人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める場合を除いては、添加物(天然香料及び一般に食品として飲食に供されている物であつて添加物として使用されるものを除く。)並びにこれを含む製剤及び食品は、これを販売し、又は販売の用に供するために、製造し、輸入し、加工し、使用し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない」とされている。

さらに、食品衛生法第11条において、厚生労働大臣は、添加物の製造、加工、使用等の方法について基準を定めることができるとされており、これに基づき、食品添加物を使用可能な食品が定められているもの、その使用量が定められているもの、使用可能な食品や使用量の定めがないもの等がある。

なお、食品衛生法第10条及び第11条に係る規制を行うに当たっては、食品安全基本法第24条の規定に基づき、原則、食品安全委員会の意見を聴かなければならないとされている。

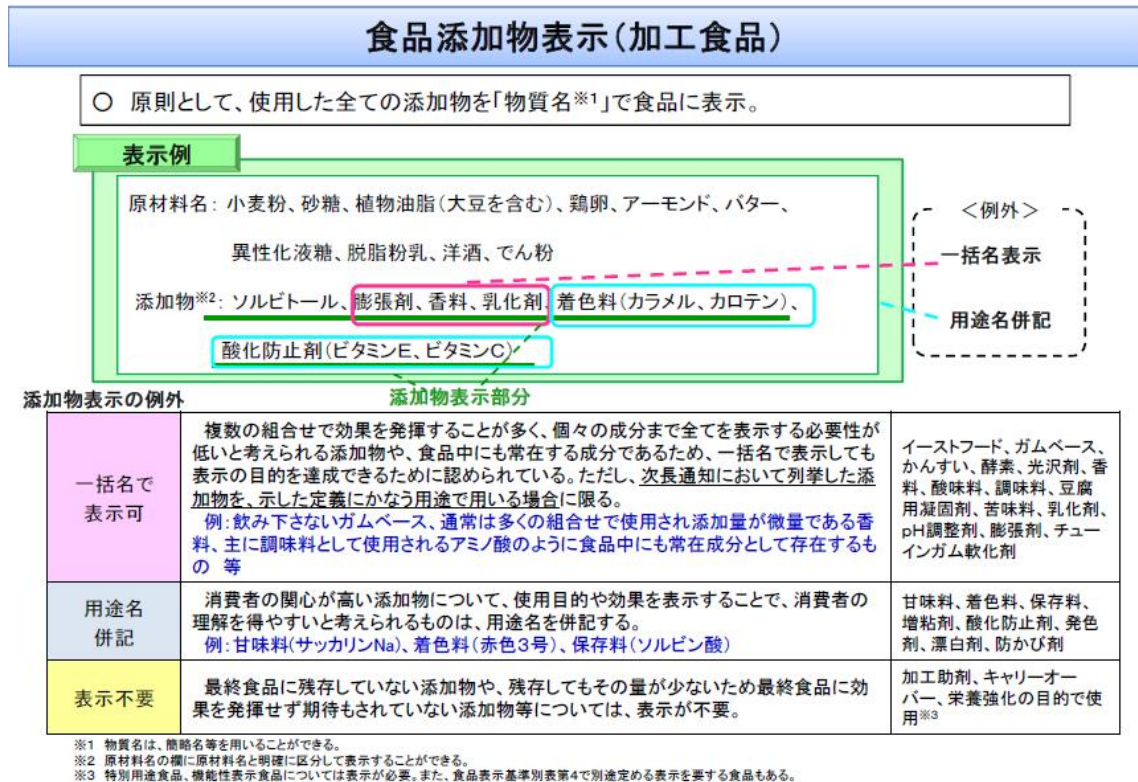
食品衛生法で規定され、定められた基準に基づき使用された食品添加物は、食品表示基準に従って容器包装に表示される(資料1)。

(2) 食品添加物に関する表示の規制の推移

食品添加物に関する表示の規制は、食品衛生法の規定に基づく、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)によって行われてきた。

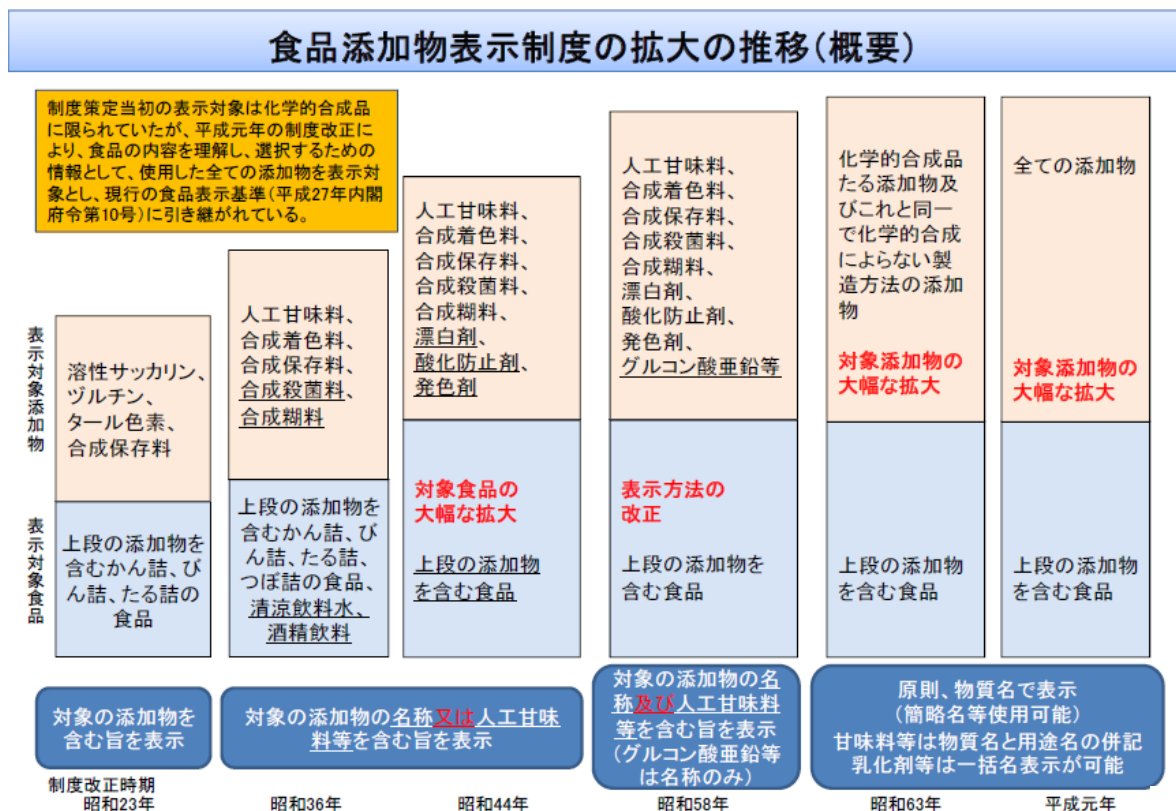
具体的には、昭和20年代から昭和50年代までは、公衆衛生の観点から表示の必要性が高い食品添加物に関し、食品への表示を義務付けてきたが(JAS法では昭和40年代に個別の食品に添加物の表示が規定された。)、昭和60年代当時の加工食品の普及状況、食品流通の国際化等から、食品の内容を理解し、選択するための情報として食品添加物表示が重要になってきたことを踏まえ、昭和63年に食品衛生法施行規則の一部を改正し、食品に使用した化学的合成品たる添加物及びこれと同一の物質で化学的合成によらない製造方法の添加物は、原則として全て表示の対象とすることとされた。さらに、平成元年には国際動向も踏まえ、化学的合成品か否かにかかわらず、原則全ての添加物について表示の対象とすることとされた。その後、食品表示一元化で、JAS法に基づく添加物の表示制度も取り入れて、現在、食品表示法に基づき定められた食品表示基準が運用されている(資料2)。

(資料 1)



(資料 2)

出典: 第1回検討会 資料2より



(3) 食品添加物の表示に関する国際的な状況

使用した食品添加物を物質名で表示することを原則としている点では、我が国の表示制度とコーデックス規格、欧米、豪州等の諸外国の制度も同様である。ただし、その詳細において一部、例えばその表示方法等に違いがある。

表示方法については、我が国では原則物質名で表示するが、コーデックス規格では物質名（コーデックスの用語では「一般名」とされている。）のほか、個々の食品添加物に指定された番号による表示も可能としている。また、使用した食品添加物について、我が国では8つの目的での使用に限り、物質名だけでなく用途名を併記することとしているが、コーデックス規格では25の用途（コーデックスの用語では「機能分類」とされている。）を示し、使用した全ての添加物について、物質名又は番号に機能分類を併記することとされている。

コーデックス規格及び各国における食品添加物に関する表示制度の概要は次のとおりである（資料3）。

(資料3)

食品添加物に関する諸外国の表示制度(概要)							
調査目的： 食品添加物表示の在り方の検討に資する基礎資料を収集、整理するため、食品表示一元化検討会資料である、中間論点整理についての意見募集に寄せられた意見も参考に、海外の食品添加物表示制度について把握すること。							
	日本	コーデックス	米国	カナダ	豪州	中国	仏国
表示順	原材料と区分して重量順	重量順	重量順	原材料の後ろに任意の順	重量順	原材料と区分して重量順	重量順
表示方法	一般名（物質名）	一般名（具体名） 国際番号	一般名	一般名	一般名（名称） コード番号	一般名（具体名） INSコード	一般名（物質名） E番号
用途名併記	8種類	25種類	5種類	確認できず	25種類	22種類	24種類
一括名対象	14種類	ガムベース、 着香料、加工デンプン	香料	香料、調味料、 ガムベース	香料	香料	デンプン、ガムベース
栄養強化の目的で使用されるもの	表示免除（一部の食品を除く）	添加物ではない	規定から削除	添加物ではない	添加物ではない	添加物ではない	添加物ではない
加工助剤	表示免除	表示免除	表示免除	表示が必要（添加物ではない）	表示免除（添加物ではない）	表示免除	表示免除
キャリアオーバー	表示免除	表示免除	表示免除	表示免除（条件付き）	記載なし	表示免除（条件付き）	表示免除

出典：第1回検討会 資料2より

(4) 食品添加物の表示に関する消費者の意識

消費者庁が平成 29 年度に実施した「平成 29 年度食品表示に関する消費者意向調査報告書」によると、およそ 6 割の消費者が食品を購入する際に添加物の表示を参考にしている。一方で、食品添加物は国が使用を認めたものだけが使用されているということを理解している消費者は 4 割にも満たない。また、およそ 5 割の消費者が「添加物不使用」、「無添加」といった表示を商品選択の参考としており、参考にしていると回答した 5 割の消費者のうち約 7 割は、安全で健康に良さそうという理由を選択している。加工食品に使用した食品添加物の表示制度が横断的に義務化されて 30 年以上が経過しているが、これらの結果から、食品添加物に関する理解が進んでいないことが示唆される（資料 4～6）。

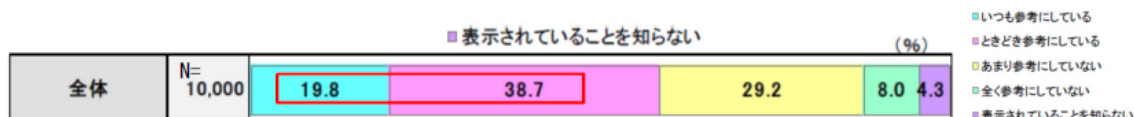
(資料 4) 平成 29 年度消費者意向調査より①

食品添加物表示に関する消費者意向調査の概要

調査目的：
消費者の添加物表示の理解・活用状況、認知度等を把握するため、ウェブでアンケート調査を実施。
調査期間及び委託先等：
平成30年1月26日から平成30年2月9日までを調査期間とし、株式会社オノフに委託、回答者は10,000名（男性：4,854名、女性：5,146名）

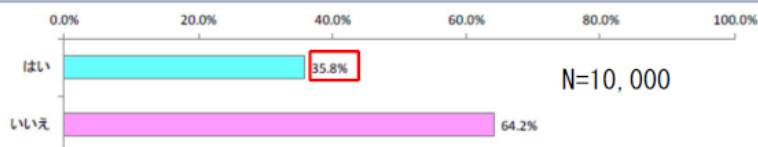
Q 1. あなたが食品を購入する際、「添加物」の表示を商品選択のためにどの程度参考にしていますか。（ひとつだけ）

・食品購入時に「添加物」の表示を「ときどき参考にしている」が38.7%と最も多く、「いつも参考にしている」と合わせると58.5%。



Q 2. あなたは、「食品添加物」は、安全性が評価されたものや我が国において広く使用されて長い食経験のあるものとして国に認められたものが、食品の加工又は保存の目的で使用されていることを知っていますか。（ひとつだけ）

・「食品添加物」は、安全性が評価されたものや我が国において広く使用されて長い食経験のあるものとして国に認められたものが使用されていることを知っていた者の割合は35.8%。



出典：第 1 回検討会 資料 2 より

(資料5) 平成29年度消費者意向調査より②

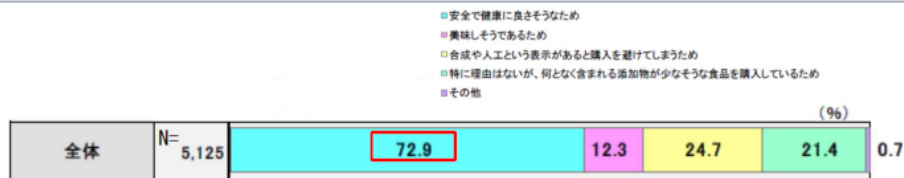
Q5. 現在販売されている食品には、「人工甘味料無添加」、「保存料を使用していません」、「合成着色料不使用」、「添加物不使用」など、添加物を使用していない旨の表示が見られます。あなたは購入時の商品選択の際に参考にしていますか。(ひとつだけ)

- ・「同じ類の食品であれば、「〇〇を使用していない」、「無添加」の表示がある食品を購入している」が39.4%と最も多かった。



Q6. (購入時の商品選択の際、「無添加」等の「表示がある食品を購入している」という方にお伺いします) あなたが「〇〇を使用していない」、「無添加」の表示がある食品を購入する理由をお教えてください。(いくつでも)

- ・商品選択時に表示がある商品を購入している者の理由としては、「安全で健康に良さそうのため」が72.9%と最も多かった。

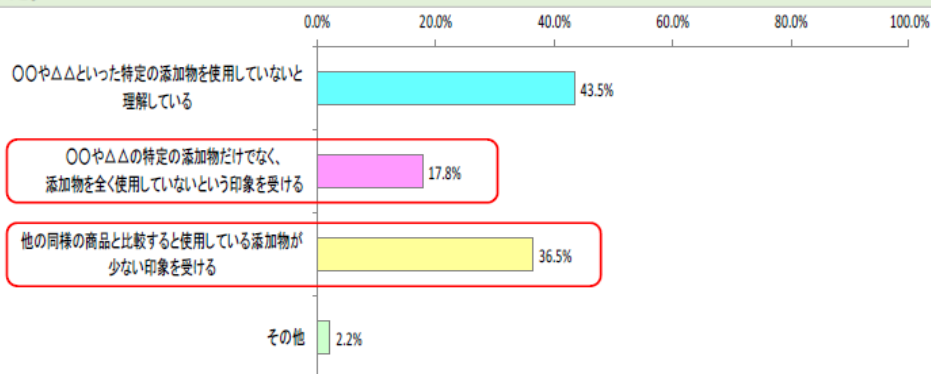


出典：第1回検討会 資料2より

(資料6) 平成29年度消費者意向調査より③

Q70. あなたは「〇〇を使用していない」、「△△無添加」など、〇〇や△△といった特定の添加物を使用していないという表示について、どのように思いますか。(ひとつだけ)

特定の添加物を使用していないという表示について、「〇〇や△△といった特定の添加物を使用していないと理解している」が43.5%と最も多かったが、「〇〇や△△といった特定の添加物だけでなく、添加物を全く使用していないという印象を受ける」と「他の同様の商品と比較すると使用している添加物が少ない印象を受ける」を合わせると54.3%であった。



その他

- ・体に良さそうという印象を受ける。
- ・「合成〇〇不使用」と表示されていても、「天然〇〇」が使用されることが多いので、表示自体信用していない。
- ・無添加の表示を無視している。
- ・それが自分にとって影響を与えるものが無添加とあれば安心できるが、ただし影響与える添加物を知る人のみ。
- ・良いとは思いますが、その基準はそもそもどうなのか？とか、製造元が勝手に言っているだけなのか、ちゃんと第三者機関が調べているのかなど、疑問が付きにくい。
- ・食品の鮮度が短いから早く消費しないといけないと感じる。

(5) 消費者委員会食品表示部会における検討

消費者委員会食品表示部会は、平成29年8月の加工食品の原料原産地表示制度に関する食品表示基準の一部改正に対する答申の付帯意見を踏まえ、平成30年8月から「食品表示の全体像」に係る検討、具体的には「一括表示事項間の優先順位」と「インターネットを活用した表示の可能性を含む、ウェブ上における情報提供と従来の容器包装上の表示との組合せ」を中心に、10回にわたり検討を行った。

その結果取りまとめられた「食品表示の全体像に関する報告書」では、表示事項間の優先順位及びウェブによる食品表示については、今後調査、検討が必要とされている（資料7）。

(資料7)

資料1-6

「食品表示の全体像に関する報告書」の概要

背景

- 義務表示の内容増加に伴い、製品上に表示する文字が多くなっている。
- 今後、義務化される表示が増えれば、状況は更に深刻化し、消費者が安全性に関わる表示を見落とす可能性もある。

➡

目的

- 食品表示を取り巻く現状等について整理しつつ、消費者のニーズにも十分留意した上で、食品表示の全体像について以下の点を中心に検討。
 - ①表示事項間の優先順位
 - ②インターネットを活用した表示の可能性を含む、ウェブ上における情報提供と従来の容器包装上の表示との組合せ

より良い食品表示に向けて(課題)

- 安全性、自主的・合理的な選択の機会の確保のための義務表示(一括表示)だが、「平成29年度食品表示に関する消費者意向調査」(消費者庁)の結果によれば、一括表示を「確認していない」という人が一定数存在し、消費者に十分活用されていない項目も存在する。
- 同調査の結果によれば、一括表示に関しては、そのデザイン、フォント、文字サイズ等や情報量に起因する見づらさへの不満を持つ人が35～75%の幅で存在する。
- 一方で、食品を選択するために更なる情報を求める等、食品表示のより一層の充実も求められている。

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。

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

出典：第4回検討会 資料1-6より

4. 今後の食品添加物表示制度の方向性

検討会では、消費者及び食品関連事業者の関係団体などからヒアリングを行ったほか、消費者庁が平成 29 年度に行った各種調査（消費者意向調査、食品添加物表示制度に係る実態調査）の結果も踏まえて、議論を行った。これまでの検討会での議論を踏まえた今後の食品添加物表示制度の方向性は、以下のとおりである。

（１）一括名表示、簡略名・類別名表示及び用途名表示の在り方

① 現行制度の概要

食品表示基準第 3 条第 1 項において、使用した食品添加物について物質名で表示することが規定されているが、複数の組合せで効果を発揮する食品添加物や、食品中にも常在する成分である食品添加物は、一括名での表示が可能とされている（資料 8）。

また、物質名の表示は、一般に広く使用されている名称（簡略名）や物質の化学構造等から類別した名称（類別名）を有する食品添加物にあっては、その名称をもって代えることが可能とされている（資料 9）。

さらに、同項において甘味料、着色料、保存料等の 8 つの用途で使用了食品添加物については、物質名のほか用途名の併記を行うこととされている（資料 10）。

（資料 8）一括名表示について

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、グルコノデルタラクトン等、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、グルコノデルタラクトン、炭酸アンモニウム等、計 41 物質
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、リン酸二水素カリウム等、計 23 物質
調味料(甘味料及び酸味料に該当するものは除く。)	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、フマル酸一ナトリウム等、計 17 物質
		無機塩：塩化カリウム、粗製海水塩化カリウム等、計 11 物質

出典：第4回検討会 資料3より

(資料9)簡略名、類別名表示について

(「食品表示基準について」(平成 27 年 3 月 30 日付け消食表第 139 号消費者庁次長通知。以下「次長通知」という。))別添 添加物 1-1、1-2、2-1)

簡略名:一般的に広く知られている名称

簡略名	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
カリミョウバン、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及び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

出典:第4回検討会 資料3より

(資料 10)用途名表示について

(食品表示基準別表第6、次長通知別添 添加物1－3)

※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。

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	アセスルファムカリウム、アスパルテーム、アドバンテーム、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、三二酸化鉄、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、ノルビキシナカリウム、ノルビキシナナトリウム、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	アセチル化アジピン酸架橋デンプン、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、アルギン酸ブ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、硝酸カリウム、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

出典：第6回検討会 資料2より

② 整理の方向性

一括名表示、簡略名・類別名表示及び用途名表示は、これまで30年以上用いられてきたことから、消費者にとってなじみがあり、一定の役割を果たしてきた。一方、一括名表示、簡略名・類別名表示は、使用した個々の添加物が分からない場合がある。同様に、用途名表示に関しても、用途名を併記させている添加物は8用途に限られているため、使用した添加物の用途が分からない場合がある。

これらについて、消費者団体等関係者からは現状の表示制度を肯定する意見と省略せずに全て表示すべきとする意見に分かれ、事業者団体等関係者ヒアリングでは、おおむね現状の制度を肯定しつつも、消費者は使用した用途が知りたいのではないかといった意見、将来的には国際的な表示のルールを意識した方がよいのではないかとの意見も挙げた。

そこで、検討会では、使用可能な添加物が我が国と国際基準であるコーデックス規格とで異なること、表示制度だけでなく添加物に関する規制そのものがコーデックスと異なること等について整理を行った上で、コーデックスに基づく表示例を番号による表示例も併せて作成した。この表示例を用いて現状の制度と比較して検討したところ、一括名表示、簡略名・類別名の表示については、文字数の大幅な増加による表示可能面積と見やすさ・分かりやすさのバランスを考慮する必要があること、番号に置き換えることが可能なものとそうではないものが存在すること、番号による表示は消費者になじみがないこと、用途名の表示についてはコーデックスの機能分類

をそのまま導入して併記すると、我が国の表示制度には存在しないなじみのない分類もあること、複数の機能を持つ添加物の用途名は事業者による差異が生じやすく、消費者が用途について誤認するおそれもあること等から、添加物の規制そのものが異なる中で表示制度だけを変更することは現時点では困難であり、現状維持とすることが適当と考えられる（資料 10～13）。

一方で、使用した個々の添加物やその使用目的を知りたいという消費者のニーズも踏まえ、ヒアリングにおいて団体等関係者から情報提供の例も紹介されており、容器包装への表示義務とは別に、事業者において、消費者からの問合せに対する丁寧な対応やこういった添加物がどんな目的で使われるといった情報について、（資料 14）を参考にウェブを活用した自主的な消費者への情報提供に努めることが望まれる。

また、ウェブの活用に関しては、事業者及び消費者それぞれにおいてウェブ環境が整備されていない者もいることから、今後の消費者委員会食品表示部会における「食品表示の全体像」に関する議論も参考に、情報提供の手段を事業者が選択していくことが望まれる。

なお、情報提供については、香料のようにコーデックス規格を始めとした諸外国においても個々の物質名は表示されていない事例があることにも留意が必要であり、できるところから取り組んでいくことが望ましい。

(資料 10) 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

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)

出典：第4回検討会 資料3より

○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

出典：第4回検討会 資料3より

(資料 11) コーデックス機能分類と我が国の食品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
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
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 (グァーガム)	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
------------------	---	---------

出典：第6回検討会 資料2より

(資料 12) コーデックス機能分類にないものと我が国の食品表示基準における
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
Coulor 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 Aspergillus niger expressed in A.niger、Lipase from Animal (アスパラキナーゼ)、	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、苦味料は次長通知から該当する食品添加物を引用

出典：第6回検討会 資料2より

(資料 13) 使用した食品添加物の表示例について

・ 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
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・類別名使わず、全てに用途名併記する場合（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
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、コハク酸一ナトリウム、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、ベニバナ黄色素）、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）

・ 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（ <u>621</u> 、L-アスパラギン酸ナトリウム、コハク酸一ナトリウム、 <u>635</u> 、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（ <u>330</u> 、 <u>331(iii)</u> ）、日持向上剤※（ <u>640</u> ）、着色料（ <u>150a</u> 、 <u>160a(ii)</u> 、 <u>124</u> 、食用赤色 106 号、ベニバナ黄色素）、香料、膨張剤（ <u>500(ii)</u> 、 <u>575</u> 、 <u>170</u> ）、甘味料（カンゾウ抽出物）、保存料（ <u>202</u> ）

※グリシンは「日持向上剤」という用途名で仮に表示。

(資料 14)

ウェブサイト上での情報提供事例（添加物）⑤



○個々の商品の情報ではないが、食品添加物の情報をウェブサイト上に掲載している例。

◎主な食品添加物について

弊社で使用している食品添加物は、次のように適正管理しています。

○食品添加物の使用量は、食品衛生法の使用基準に適合しています。

○使用量は、目的の効果を発揮するために必要最小限となるよう商品設計しています。

○商品設計のとおり製造したことを証明できるように食品添加物の使用記録を残しています。

分類	表示例	使用目的
調味料	調味料（〇〇）	食品の味を調えたり、補うために使用します。成分によりアミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の4つのグループに分かれます。
結着補強剤	リン酸塩（〇〇）	食肉製品の結着性や保水性を向上させるために使用します。加熱によって失われてしまうお肉の水分を保ち、食感のバサつきを抑えます。
発色剤	発色剤（〇〇）	原料肉自身の持つ色素と結合して、加熱しても安定した桃赤色とするために使用します。また、食肉製品特有の風味を与えたり、脂肪の酸化や食中毒菌などの増殖を抑えたりする働きもあります。
乳化安定剤	カゼインナトリウム	水と油を均一に混合させる効果を持ち、原料肉と脂肪や調味液などがよく混ざり合うように使用します。
酸化防止剤	酸化防止剤（〇〇）	食品の酸化や劣化を防いで品質を保つほか、発色剤の効果を高めて色調を安定させるなどの目的で使用します。
保存料	保存料（〇〇）	細菌やカビなどの増殖を抑える働きがあり、食品の腐敗や酸化を防ぎ保存性を高めるために使用します。
pH調整剤	pH調整剤	食品を適切なpH（水素イオン濃度；酸性・アルカリ性の度合）に保つために使用します。pHを調整することで微生物の増殖を抑制し保存性を高めるなどの効果があります。
日持向上剤	グリシン、酢酸Na	保存料ほどの効果はありませんが、食品の日持ちを向上させる目的で使用します。
増粘安定剤	増粘剤（〇〇）、 増粘多糖類	水に溶けて粘りを持ち、原料肉と調味液などをよく混ぜあわせたり、結着性や保水性を向上させるために使用します。

以下、そのほかの添加物についても記載（略）

第 53 回消費者委員会食品表示部会 資料2より

(2) 「無添加」、「不使用」の表示の在り方

① 現行制度の概要

ア 「無添加」、「不使用」の表示

食品表示基準第7条において、「糖類」及び「ナトリウム塩」に関しては、健康増進に資することから「糖類を添加していない旨」及び「ナトリウム塩を添加していない旨」に関する表示について規定している。

また、食品表示基準第9条において、第3条及び第4条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語（第2号）、その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示（第13号）等、表示禁止事項を規定している（資料15）。

さらに、食品表示基準Q & A（平成27年3月30日付け消食表第140号食品表示企画課長通知）において、食品表示基準第9条に規定する表示禁止事項の解釈及び「無添加」等の表示を事業者が任意で行う際の考え方を示している（資料16）。

イ 「人工」、「合成」の用語

食品表示基準別表第6において、甘味料については「甘味料、人工甘味料又は合成甘味料」、着色料については「着色料又は合成着色料」、保存料については「保存料又は合成保存料」、食品表示基準別表第7において、香料については「香料又は合成香料」の用語を規定している。

なお、平成元年の食品衛生法に基づく制度改正で、国際動向を踏まえ、食品に使用した食品添加物は天然と化学的合成品とに差を設けず、原則として全て表示することとなったが、次長通知においても、この考え方を継承しており、食品添加物の表示において「天然」又はこれに類する表現の使用を認めず、食品に使用した場合は、上記の差を設けることなく、原則として全て表示することとしている。

(資料 15)

1. 「無添加」、「不使用」の表示に関する現行のルール

(1) 食品表示基準における「無添加」、「不使用」に関する規定

食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)

(任意表示)

○ 第7条 食品関連事業者が一般用加工食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項(特色のある原材料等に関する事項にあっては、酒類を販売する場合、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合及び不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合を除く。)が当該一般用加工食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

(略)	(略)
糖類(単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。以下の項において同じ。)を添加していない旨	次に掲げる要件の全てに該当する場合には、糖類を添加していない旨の表示をすることができる。 一 いかなる糖類も添加されていないこと。 二 糖類(添加されたものに限る。)に代わる原材料※1(複合原材料を含む。)又は添加物を使用していないこと。 三 酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物に含まれていた量を超えていないこと。 四 当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの糖類の含有量を表示していること。
ナトリウム塩を添加していない旨	次に掲げる要件の全てに該当する場合には、ナトリウム塩を添加していない旨の表示をすることができる。 一 いかなるナトリウム塩も添加されていないこと(ただし、食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であって、当該食品に含まれるナトリウムの量が別表第十三の第三欄に定める基準値以下であるときは、この限りでない。) 二 ナトリウム塩(添加されたものに限る。)に代わる原材料※2(複合原材料を含む。)又は添加物を使用していないこと。

※1 代わる原材料:ジャム、ゼリー、甘みの付いたチョコレート 等、 ※2 ウスターソース、ピクルス、しょう油 等

(表示禁止事項)

○ 第9条 食品関連事業者は、第3条、第4条、第6条及び第7条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならない。

- 一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- 二 第3条及び第4条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- 三～十二 (略)
- 十三 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

出典：第5回検討会 資料3より

(資料 16)

(2) 食品表示基準Q&A(食品表示企画課長通知)
における「無添加」、「不使用」に関する記載

食品表示基準Q&A

(糖類を添加していない旨及びナトリウム塩を添加していない旨関係)

(加工-232)

糖類や食塩(ナトリウム)以外のものであっても、事実であれば無添加の表示は可能ですか。

(答)

糖類、ナトリウム以外については規定がないため、事実であれば表示は可能。

(加工-90)

「添加物は一切使用していません」、「無添加」などと表示することはできますか。

(答)

1 通常同種の製品が一般的に添加物が使用されているものであって、当該製品について添加物を使用していない場合に、添加物を使用していない旨の表示をしても差し支えないと考えます。

なお、加工助剤やキャリアーオーバー等で表示が不要であっても添加物を使用している場合には、添加物を使用していない旨の表示をすることはできません。

また、「無添加」とだけ表示することは、何を加えていないかが不明確なので、具体的に表示することが望ましいと考えます。

2 さらに、同種の製品が一般的に添加物が使用されることがないものである場合、添加物を使用していない旨の表示をすることは適切ではありません。

(加工-281)

表示禁止事項の「実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語」、「その他内容物を誤認させる文字、絵、写真、その他の表示」とは、どのようなものですか。

(答)

1 加工食品の表示禁止事項は、第3条、第4条、第6条及び第7条(名称、原材料、添加物等)に関連するものに限定されます。

2 具体的には、例えば、以下のものが該当します。

- ・特定の原産地のもの、有機農産物など、特色のある原材料を一切使用していないにもかかわらず、当該特色のある原材料を使用した旨の強調表示
- ・産地名を誤認させる表示
- ・添加物を使用した加工食品に「無添加」と表示

3 (略)

出典：第5回検討会 資料3より

② 整理の方向性

ア 「無添加」、「不使用」等の表示

食品表示基準上、添加物が不使用である旨の表示に関する特段の規定はなく、現状では、食品関連事業者が任意で「無添加」、「不使用」等の表示を行っている。そのことが消費者意向調査において示された、一部の消費者の食品添加物や表示に関しての理解が進んでいない理由の一つと考えられる。また、3の(4)で示した消費者意向調査結果では、特定の添加物が不使用であることを意味する、例えば「〇〇不使用」という表示について、〇〇のみならず全く添加物を使用していないという印象を持つ消費者が存在することも分かった。

ヒアリングでは、消費者団体等関係者、事業者団体等関係者共に、「無添加」等の表示は不要との意見、規制が必要との意見が挙げた。その理由として、「無添加」等の表示は添加物に対する誤解の原因であるという意見、添加物と同様の成分を含む代替食品を使用しているにもかかわらず特定の添加物を使用していない表示をしている例があるという意見、また、「無添加」等の表示が行われる原因は消費者庁の食品表示基準Q&Aにあるといった意見が挙げた。

検討の中では、食品表示基準第9条では表示すべき事項と矛盾する用語や内容物を誤認させるような文字等を禁止してはいるものの、その解釈を示す食品表示基準Q&Aが網羅的ではないこと、「無添加」等の表示方法を示す食品表示基準Q&Aが曖昧であることが指摘された。また、各業界で策定する公正競争規約にばらつきがあること、さらに「無添加」等の表示は商品の主要面に義務表示事項よりも目立つように表示されるケースがあり、本来見るべき一括表示欄が活用されていない現状等を踏まえ、「無添加」等の表示について何らかの方策を講じる必要があることが委員の総意とされた。

この点、委員の中からは「無添加」等の表示の法的禁止を求める意見もあったものの、「無添加」等の表示を一律に禁止することは、実際に添加物を使用せずに食品を製造する事業者が存在するであろうことを考えると妥当ではないと考えられる。また、食品には添加物と同じ成分を含むものもあり、監視指導に際しての食品分析においては、食品成分なのか、添加物成分なのか、区別できない場合があるという指摘もあった。他方、食品表示基準Q&Aの改正については、その性格からして網羅的なものとなり得ず、また、「無添加」等の表示による一部の消費者の誤認をなくすためには、より明確かつ効果的な方策を導入する必要がある。

このため、検討会としては、食品表示基準第9条の規定により、消費者を誤認させる表示や、表示すべき事項の内容と矛盾する表示等は禁止されていることから、この禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなるガイドラインを新

たに策定することを提案する。また、ガイドラインの策定等を通じて、事業者による既存の公正競争規約の改正、業界の新たな公正競争規約の策定が促されることによって、誤認を生じさせるおそれのある「無添加」等の表示が行われなくなることが期待され、ひいては、消費者の添加物に対する意識向上につながることも期待される。

イ 「人工」、「合成」の用語

消費者意向調査の結果では、消費者は添加物に関して「人工」、「合成」といった文言があると避けるという消費者が存在することが分かった。また、事業者団体等関係者からのヒアリングでは、「化学調味料」のように、食品表示法上、その定義が不明確な用語が使用されていることも、添加物に対する消費者の理解に影響しているとの意見が挙げられた。

検討会では、食品表示基準にある「合成保存料」、「人工甘味料」等の、「人工」及び「合成」を冠した食品添加物表示に関する規定については、添加物の表示が全面化された平成元年当時の食品衛生法における添加物表示の整理と矛盾することから、また消費者の誤認防止の観点から、委員の総意として当該用語を削除することが適当であるとされた。

なお、「化学調味料」のような法令上にはない用語の使用により消費者の添加物に対する理解に影響を与えると指摘された表示については、(2)の②のアで示されたガイドラインの検討段階において、事業者がその用語について広告等を含め表示することがないような検討も併せて行うことが望ましい。

(3) 栄養強化目的で使用了食品添加物の表示

① 現行制度の概要

食品表示基準第3条第1項の規定により、使用了食品添加物は表示することが原則とされているが、栄養強化目的で使用了食品添加物は、栄養に配慮が必要な特別用途食品及び機能性表示食品、食品表示基準別表第4に規定する農産物漬物等を除き、その表示が不要とされている（資料17）。

（資料17）

栄養強化目的で使用了添加物の表示に関する規定

食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第3条（横断的義務表示事項）の規定により、

栄養強化目的で使用了食品添加物は、その表示が不要とされている（特別用途食品及び機能性表示食品を除く）。

ただし、食品表示基準別表第4に規定する、農産物漬物、ジャム類、乾めん類、即席めん、マカロニ類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、ベーコン類、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、ウスターソース類、乾燥スープ、食用植物油、マーガリン類、調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、果実飲料、豆乳類は表示が必要とされている。

食品衛生法上の整理（昭和62年 食品添加物表示検討会報告書より）

栄養強化のための食品添加物

栄養強化のために添加されるビタミン、ミネラル、アミノ酸等についてはこれを食品添加物として取り扱わない国が多く、FAO/WHOにおいても食品添加物の定義の中にこれを含めていない。ビタミン、ミネラル、アミノ酸等を栄養強化の目的で使用する場合は、その含有量の表示も重要であることから、調製粉乳の表示等特殊な事例を除き、別途栄養成分として取り扱うことが適当と考える。

しかし、ビタミン、ミネラル、アミノ酸等を栄養強化の目的以外に使用する場合にあっては、他の食品添加物と同一に取り扱うことが適当である。

栄養成分表示

【義務：生活習慣病予防や健康の維持・増進に深く関わる重要な成分】

エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）

【任意（推奨）：脂質のうち「飽和脂肪酸」、炭水化物のうち「食物繊維」は、日本人の摂取状況や生活習慣病予防との関連から表示することが推奨される成分】

飽和脂肪酸、食物繊維

【任意（その他）】

糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類等

栄養成分表示 （1包装（2個）当たり）

熱量	483kcal
たんぱく質	17g
脂質	23g
炭水化物	52g
糖質	49g
食物繊維	3g
食塩相当量	3.6g
鉄	1.4mg

・成分名で表示
・含有量を表示

添加した物質（成分）だけでなく、食品が本来有している成分の含有量を含めて表示する。

（例：納豆にピロリン酸鉄を添加した場合、納豆にもともと含まれている鉄分も含めて表示する。）

出典：第7回検討会 資料1より

② 整理の方向性

栄養強化目的で使用した食品添加物については、加工食品に使用した食品添加物を原則全て表示させることを検討した昭和 63 年当時、諸外国において食品添加物として扱っていないこと、及びビタミン、ミネラル、アミノ酸等の含有量の表示は重要であることから、当時の食品衛生法では、別途栄養成分の表示として整理することが適当とされ、調製粉乳等、栄養に配慮が必要な食品以外ではその表示を要しないとされていた。一方で、JAS 法では、食品に応じた規格を設けその規格において使用可能な食品添加物を制限するとともに、昭和 40 年代から栄養強化目的で使用した食品添加物は表示するとされており、両法において栄養強化目的で使用した食品添加物の表示の考え方に違いがあった。

食品表示法に基づく食品表示基準における栄養強化目的で使用した食品添加物の表示の考え方は、以上のような違いがある食品衛生法と JAS 法の表示の取扱いをそのまま取り入れた結果、表示義務がある食品とない食品が存在し、消費者にとって分かりにくい状況となっている。また、国際的にみても、コーデックスや EU、豪州等においては、栄養強化目的の物質を食品添加物としていないものの、使用した物質は全て表示させている。このため、栄養強化目的で使用した食品添加物を知りたいという消費者ニーズも念頭に「表示を要しない」という規定を見直し、原則全ての加工食品に栄養強化目的で使用した食品添加物を表示させる方向で検討することが適当である。

ただし、その検討に当たっては、現在の表示状況、消費者の意向、事業者への影響について実態調査を実施するとともに、表示の事項間の優先順位、表示可能面積の問題等に関する消費者委員会食品表示部会における「表示の全体像」に関する議論も踏まえ、最終的な結論を得ることが適当であると考えられる。

(4) 食品添加物表示の普及、啓発、消費者教育について

① 消費者の認知状況

前述のとおり、平成 29 年度に行った消費者意向調査では、食品添加物は国が使用を認めたものだけが使用されていることを半数以上の消費者が知らないという回答であった（資料 4）。また、食品添加物は原材料と区別して表示されるようになったことを知っているという回答した者の割合は 11.7%、食品添加物表示が重量順に表示されていることを知っているという回答した者の割合は 35.8%、使用した食品添加物が一括名でまとめて表示されるものもあることを知っているという回答した者の割合は 12.0%であった。これらの結果から、食品添加物の表示に関して消費者の理解が進んでいないと考えら

れる。

なお、食品添加物に関する情報は、新聞、ニュース等から得ている消費者が大部分を占めるが、世代が若くなるにつれてウェブから情報を得る消費者の割合が上がる傾向がある（資料 18）。

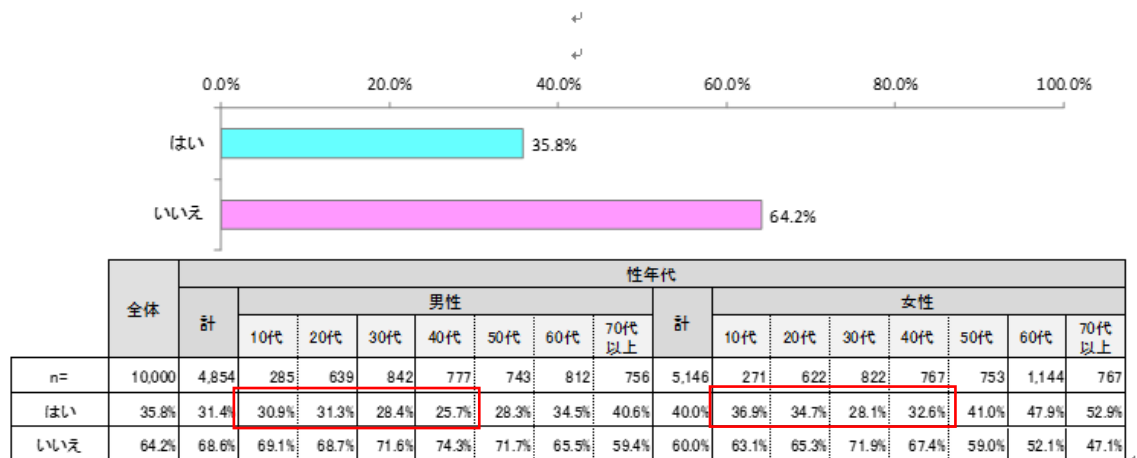
（資料 18）

食品添加物の消費者理解の現状（平成29年消費者意向調査報告書から）

平成29年消費者意向調査において、食品添加物の使用目的の認知度と、使用目的を知っている者の情報源について、確認を行った。

Q52. あなたは、「食品添加物」は、安全性が評価されたものや我が国において広く使用されて長い食経験のあるものとして国に認められたものが、食品の加工又は保存の目的で使用されていることを知っていますか。
（ひとつだけ）

- ✓ 「食品添加物」は、安全性が評価されたものや我が国において広く使用されて長い食経験のあるものとして国に認められたものが使用されていることを知っていた者の割合は 35.8%。
- ✓ 男性では 70 代以上、女性では 50 代、60 代、70 代以上が、40%を超える認知度であった。

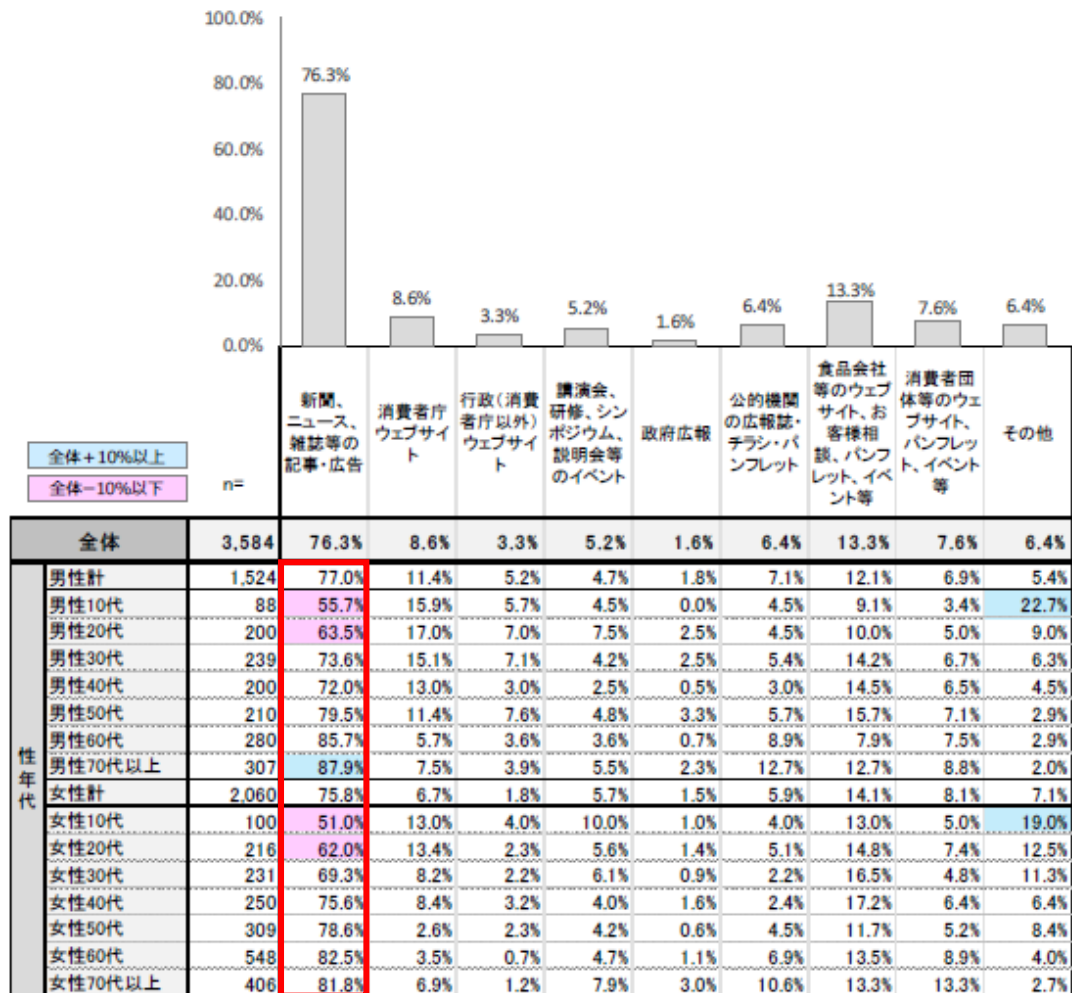


出典：第 7 回検討会 資料 2 より

Q53. (食品添加物使用の目的について知っている者にお伺いします)

あなたは「食品添加物」の安全性に関する情報をどのように知りましたか。(いくつでも)

- ✓ 「食品添加物」の安全性に関する情報を知った経緯は、「新聞、ニュース、雑誌等の記事・広告」が 76.3%と最も多かった。



・新聞、ニュース、雑誌等の記事・広告は、全年齢層において、高い比率となっている。(主に赤枠部分)・マスコミからの情報以外については、年齢対象群ごとに異なった傾向がみられる。

参考)「その他」の主な回答

- ・SNS で知った・テレビで知った
- ・家族／友人から聞いて知った
- ・学校で知った(家庭科の教科書／大学の講義で／薬学部出身のため)
- ・書籍で知った

出典：第7回検討会 資料2より

② 整理の方向性

食品添加物は、食品の保存性を高めたり、混ざりにくいものを混ざりやすくしたり、うま味を付けたりと、加工食品においては一般的に使用される技術の一つであり、食品衛生法で認めたものを、同法の規定に従い適切に使用することにより安全性は確保されている。一方で、前述の消費者意向調査によると、安全や健康という理由で添加物を使用していない食品を選択する消費者も存在する。また、食品の選択の観点から使用した添加物に関する情報提供を求める消費者も存在する。

行政、消費者団体、事業者団体等はそれぞれ表示制度を含む食品添加物に関する普及、啓発を実施しているが、より効果的、効率的に実施をしていくために、行政、消費者団体、事業者団体等がそれぞれの強みをいかして連携し、対象とする世代に応じたアプローチを行うことが適当であると考えられる。特に、消費者庁は、各府省庁と連携し、例えば、食育を通じた取組、学生のみならず学生に教える立場の栄養教諭や栄養士等の専門職を対象とした取組の実施に努めることが望まれる。

また、検討会における検討事項は食品添加物の表示に関するものではあるが、食品添加物そのものに関する消費者の理解が進んでいないという状況に鑑み、食品添加物の表示の普及のほか、食品添加物の安全性や食品添加物がどのような食品にどのような目的で使用されるのかといったことも併せて普及、啓発を行うことが、食品表示の理解を深めるために適当であると考えられる。

5. おわりに

食品表示は、消費者が食品に関する情報を得る上で重要な手段である。食品表示法第3条第1項は、販売の用に供する食品に関する表示の適正を確保するための施策について、「消費者の安全及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会が確保され、並びに消費者に対し必要な情報が提供されることが消費者の権利であることを尊重する」ことが、同条第2項は、「小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響及び食品関連事業者間の公正な競争の確保に配慮して講ぜられなければならない」ことが基本理念として明記されている。検討会では、食品添加物に関する表示は自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保することであること、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響や、食品関連事業者間の公正な競争の確保等を留意事項とし、さらに消費者の意向、諸外国の表示制度、監視指導の実効性も踏まえ議論を進め、4. の（1）から（4）までで示した方向性について合意を得た。

なお、検討会では、食品添加物の表示について理解を進めるために、食品添加物そのものに関しても普及、啓発を進めていく上で一つの問題提起がなされた。食品添加物の表示の対象範囲ではないものの、検討会の求めに応じて提出された学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）第3の1（2）③二の「有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと」について、同告示により、食品添加物そのものに関する誤認が生じているのではないかとし、上記の普及啓発の重要性に鑑み、当該告示について改正を求める意見が複数の委員から挙げられた。

また、検討会における議論の範囲内ではなかったが、生鮮食品における食品添加物の使用実態及びその表示の経緯について委員から質問があり事務局から説明があった。

今回整理の方向性に示した内容によって、食品添加物がどのようなプロセスを経て国が使用を認めているかを普及啓発することで、食品添加物の安全性に関する理解が高まり、それによって食品に使用された食品添加物に関する表示を理解し、より活用されることで、消費者の自主的かつ合理的な選択につながることを期待される。

今後、消費者庁においては、消費者委員会食品表示部会における「表示の全体像」に関する議論も踏まえ、本報告書に示した方向性に沿って、消費者が表示から正しく情報を読み取り自主的かつ合理的な食品の選択ができる制度の構築を行うべきである。制度改正に当たっては、消費者の制度変更に対する理解の浸透及び食品関連事業者が円滑に表示変更に取り組めるよう、十分な準備期間を設けた上で、制度の周知・普及を進めていくべきである。

食品添加物表示制度に関する検討会 検討経過

第1回（平成31年4月18日）

- （1）検討会の開催について
- （2）食品添加物表示制度をめぐる事情
- （3）今後の進め方等について

第2回（令和元年5月30日）

○消費者団体からのヒアリング

- ・生活クラブ事業連合生活協同組合連合会 藤田^{ふじた} ほのみ氏
- ・食のコミュニケーション円卓会議 市川^{いちかわ} まりこ氏
- ・食品表示を考える市民ネットワーク 神山^{かみやま} 美智子^{みちこ}氏
- ・日本生活協同組合連合会 二村^{ふたむら} 睦子^{ちかこ}氏
- ・一般財団法人消費科学センター 犬伏^{いぬふし} 由利子^{ゆりこ}氏

第3回（令和元年6月27日）

○事業者団体からのヒアリング

- ・日本うま味調味料協会 荻原^{おぎわら} 葉子^{ようこ}氏
- ・山崎製パン株式会社 松長^{まつなが} 明弘^{あきひろ}氏
- ・三菱商事ライフサイエンス株式会社 高松^{たかまつ} 秀和^{ひでかず}氏
- ・株式会社サンベルクスホールディングス 鈴木^{すずき} 優喜朗^{ゆきお}氏
- ・日本ハム株式会社 岩間^{いわま} 清^{きよし}氏

第4回（令和元年8月29日）

- （1）これまでの委員御指摘事項に対する回答
- （2）食品添加物表示制度の在り方の検討に当たっての論点
- （3）食品添加物表示の表示方法の考え方

第5回（令和元年9月20日）

○食品添加物表示の表示方法の考え方

第6回（令和元年11月1日）

○食品添加物表示の表示方法の考え方

第7回（令和元年12月19日）

○食品添加物表示の表示方法の考え方

第8回（令和2年1月27日）

○食品添加物表示制度に関する検討会報告書 骨子（案）について

第9回（令和2年2月27日）

○食品添加物表示制度に関する検討会報告書（案）について

参考情報

○消費者庁ウェブサイト：食品添加物表示制度に関する検討会
報告書、検討会資料、議事録等を掲載

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_003/

○消費者庁ウェブサイト：食品表示に関する調査事業等について【平成29年度】
平成29年度に消費者庁が実施した以下の調査の報告書を掲載

・食品添加物表示制度に係る実態調査事業報告書

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2017/

食品添加物表示制度に関する検討会 委員名簿

ありた 有田	よしこ 芳子	主婦連合会 会長
いなみ 稲見	しげゆき 成之	東京都 福祉保健局健康安全部 食品監視課長
うえだ 上田	よういち 要一	一般社団法人 日本食品添加物協会 専務理事
うらごう 浦郷	ゆ き 由季	一般社団法人 全国消費者団体連絡会 代表理事兼事務局長
おおくま 大熊	しげる 茂	一般社団法人 全国スーパーマーケット協会 事業部教育研修課 調査役
さかた 坂田	み よ こ 美陽子	公益社団法人 全国消費生活相談員協会 食の研究会副代表
さとう 佐藤	きょうこ 恭子	国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部 部長
たけいし 武石	とおる 徹	一般財団法人 食品産業センター 企画調査部 部長
なかがき 中垣	としろう 俊郎	京都府立医科大学 大学院医学研究科 医療レギュラトリーサイエンス学 教授
にしじま ◎西島	もとひろ 基弘	実践女子大学 名誉教授
もりた 森田	ま き 満樹	消費生活コンサルタント

(◎座長、五十音順、敬称略、令和2年3月31日現在)