

「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会」開催にあたっての意見

令和3年3月4日

一般社団法人 日本食品添加物協会

上田 要一

食品添加物に係る無添加、不使用等の表示の氾濫が、食品添加物が使用されている食品の安全性に対する誤認を招いているに留まらず、「無＝安全」という認識の広がりや、「リスクの大小は量に依存する」というリスク評価の基本的な考え方の社会への普及を妨げ、国民の命や健康に関係する諸問題の合理的な解決の障害にも繋がっていると考えます。

「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会」の開催にあたり、以下、意見を提出します。

1. 「食品添加物表示に関する検討会」の結果を十分踏まえて検討すべき

消費者の方々に対する誤認の誘導を防止するため、消費者意向調査の結果及び「食品添加物表示に関する検討会」で行われた論議内容を十分に踏まえて検討すべきと考えます。

2. 無添加等の表示に関する国際的な基準や動向を踏まえるべき

ガイドラインの検討にあたっては、以下に例示するような国際基準や国際動向を踏まえるべきと考えます。

- (1) 「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」では、「虚偽の、あるいは誤認させる、若しくは欺く方法により又はその特性に関して誤った印象を与える恐れのある方法で表示してはならない」ことを原則とし、「類似する食品の安全性について疑念を引き起こし得るような強調表示、又は消費者の不安感をかきたてる若しくはそうした不安感に付け入るような強調表示」を禁止しています。

また、強調表示する場合には、「通常、当該食品中に存在すると消費者が予期していること」、「同程度に顕著な表現で明示されている場合を除き、当該食品に同等な特質を与える他の物質により代替されていないこと」、「当該食品への使用が認められていること」が必要と定めています。

- (2) 調味料として食品に広く使用される L-グルタミン酸ナトリウム(MSG)については、米国、カナダ、豪州・ニュージーランド、韓国、香港、ベトナム等の国々において、グルタミン酸を含有する成分を使用した食品に、「Non-MSG」、「No added MSG」等の L-グルタミン酸ナトリウム不使用を意味する強調表示をすることはできない、もしくは望ましくないとの見解や規定があります。

3. 誤認を招く無添加等の表示をガイドラインで制限すべき

食品表示基準第 9 条において「表示すべき事項の内容と矛盾する表示」、あるいは「内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示」が禁止されていることから、以下のような場合における無添加等の表示をガイドラインで制限すべきものと考えます。

- ① 対象が明確に表示されていない場合
- ② 対象が「食品表示基準」中の用語で表示されていない場合
- ③ 対象の食品添加物、あるいはそれが使用された食品の安全性に疑義を抱かせる場合
- ④ 他の食品添加物が使用されていない、あるいは食品添加物の使用量が少ないかのような誤認を招く表示がされている場合
- ⑤ 同一機能あるいは類似機能を有する他の食品添加物が使用されている場合
- ⑥ 同一成分や同機能成分を含む原材料で代替されている場合
- ⑦ キャリーオーバーや加工助剤として使用されている場合、及び原材料の製造工程を含め、全製造工程で使用されていないことが確認できない場合
- ⑧ 消費者が、通常、その食品に使用されていることを予期していない場合
- ⑨ 当該食品添加物の使用が法令上で認められていない場合
- ⑩ 消費期限、賞味期限、保存方法等の他の表示事項の誤認に繋がりがやすい表示
- ⑪ 人工、合成、化学、天然、自然を冠した用語を用いている場合
- ⑫ 誤認に繋がる強調表現(“一切”、“すべて”、“等”)を用いている場合
- ⑬ 著しく大きな文字により強調されている場合

4. 「無添加等の表示と同等の表示」として取り扱うべき表示をガイドラインで明確にし、同様に制限すべき

- (1) 食品添加物〇〇について、「無〇〇」、「〇〇ゼロ」、「〇〇フリー」、「〇〇未使用」、及びこれらに類する表示については、「〇〇無添加」、「〇〇不使用」の表示と同義の表示と考えられるので、本ガイドラインにおいて無添加表示として取り扱うべき表示と考えます。
- (2) 「無着色」、「無漂白」、「無調味」、「無乳化」、「無発色」の表示は、それぞれ、着色料、漂白剤、調味料、乳化剤、発色剤が無添加であることを想起させます。この例のように、食品添加物の名称の一部を用いた「無〇〇」の表示は本ガイドラインにおいて無添加表示として取り扱うべき表示と考えます。

5. 「無添加等の表示と関連付けられて誤認につながっている表示」をガイドラインで制限すべき

以下の例のような、無添加等の表示と関連付けて用いられることにより誤認につながっている表示について、ガイドラインで制限すべきと考えます。

- (1) ハムは塩漬(えんせき)工程を経て製造されるもので、「無塩せきハム」はあり得ません。食品表示基準別表第3のハム類において塩漬の工程が記載されています。しかしながら、「発色剤を使用せずに塩漬けしたハム」が「無塩せきハム」とされ、無添加表示と合わせて表示される場合があります。「発色剤を使用していない無塩せきハム」等の表示は、「塩漬けしていない」との誤認に加え、発色剤を使用した食品の安全性についての誤認を招いており、ガイドラインにおいて適切に制限すべきと考えます。
- (2) 亜硝酸ナトリウム等の発色剤は、コーデックスにおいては肉本来の赤色を保持する機能を有するため、「Color Retention Agent (保色剤)」とされております。「発色剤不使用のため、肉本来の色あいです」に類する表示を行なうことは国際的な表示と矛盾するものであるとともに、発色剤を使用した食品の安全性についての誤認を招いており、ガイドラインにおいて適切に制限すべきと考えます。
- (3) 「衛生管理を向上させたため、保存料を使用していない」旨の表示がされる場合があります。衛生管理を向上させることは事業者として当然の取り組みであり、保存料使用の有無と関連付けた表示を行うことは誤認につながる不適切なものと考えます。適切な衛生管理に加えて、必要に応じて保存料を使用することにより、食中毒リスクや食品ロスのさらなる低減につながる場合があります。

6. ガイドラインの策定に伴い Q&A を見直すべき

ガイドライン制定と同時に、食品表示基準の Q&A(加工-90、加工-232 等)の廃止、見直しが必要と考えます。加工-90 は廃止すべきと考えます。加工-232 は栄養成分強調表示関連の Q&A ではあるものの、食品添加物表示についての Q&A と混同するおそれがあるので、廃止、あるいは改定すべきと考えます。

7. ガイドラインの普及、公正競争規約への反映の取り組みを行うべき

ガイドラインの通知での発出に加え、事業者に徹底を図るための取り組みを消費者庁が行う必要があると考えます。同時に、各業種に対して公正競争規約の見直しや制定を促すなど、ガイドラインと規約の整合をはかるための取り組みを実施する必要があると考えます。

以 上