

食品添加物表示制度を めぐる事情

平成31年4月
消費者庁食品表示企画課

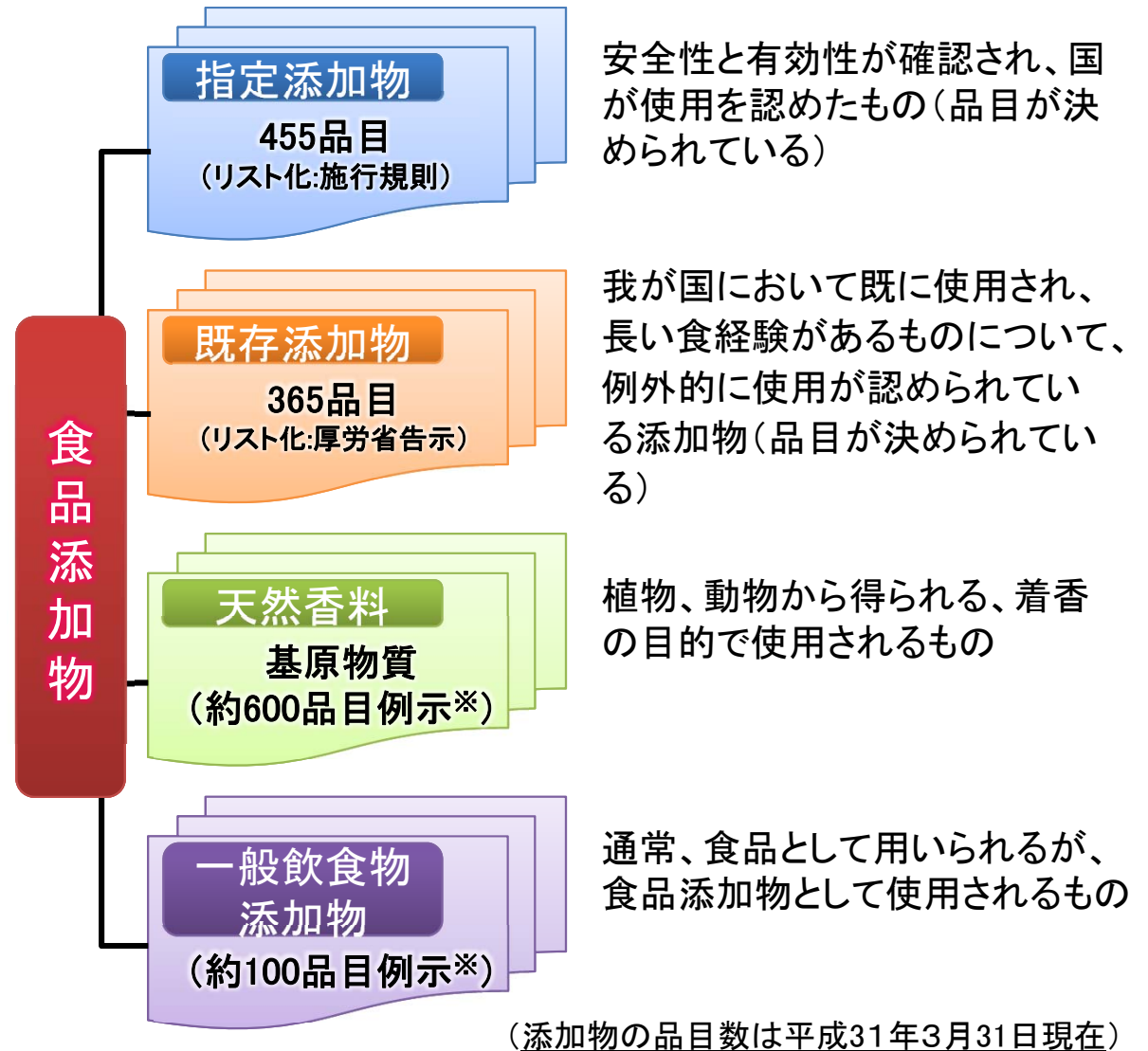
食品添加物の定義・種類

食品添加物の定義

[食品衛生法
(昭和22年法律第233号)第4条]

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って使用する物(第2項)

食品添加物の種類



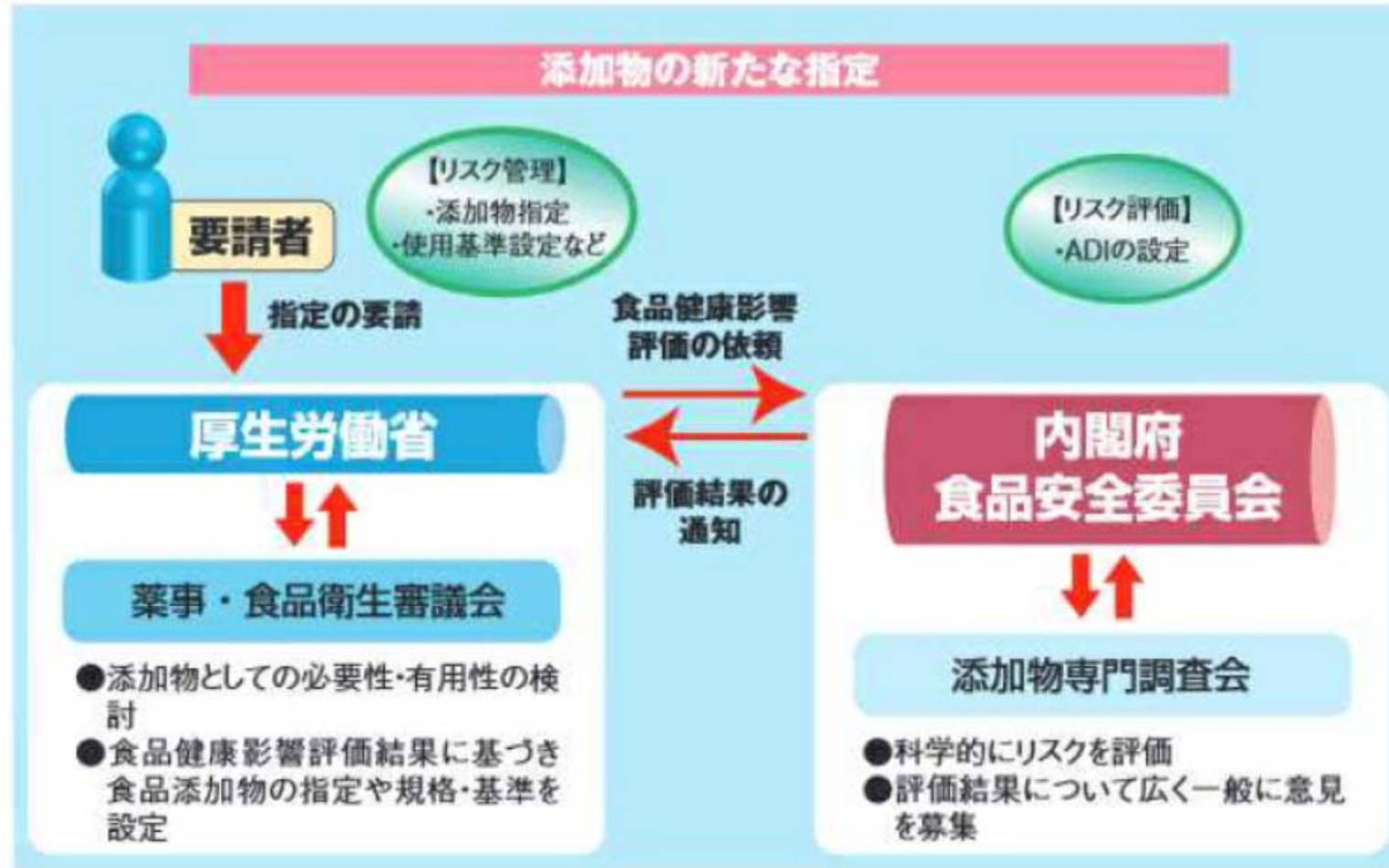
※ 消費者庁次長通知「食品表示基準について(以下「次長通知」という。)」
(平成27年3月30日消食表第139号)別添 添加物2-2及び2-3

食品表示法(平成25年法律第70号)第2条第1項

この法律において「食品」とは、全ての飲食物(医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和35年法律第145号)第2条第1項に規定する医薬品、同条第2項に規定する医薬部外品及び同条第9項に規定する再生医療等製品を除き、食品衛生法第4条第2項に規定する添加物(第4条第1項第1号及び第11条において単に「添加物」という。)を含む。)をいう。

我が国における食品添加物の安全性確保の体制

新たな食品添加物が販売などされる前に、有効性やその使用が人の健康に悪影響を生じないかどうかを確認するとともに、必要に応じて規格や基準を策定し、安全性を確保している。



出典：厚生労働省ホームページから一部抜粋

https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-hokuhinanzenu/pamph01_10.pdf

我が国における食品添加物の摂取量

スーパー等で売られている食品を購入し、その中に含まれている食品添加物量を分析して測り、その結果に国民栄養調査に基づく食品の喫食量を乗じて摂取量を求めるもの（マーケットバスケット方式による食品添加物の摂取量調査）。

食品添加物の摂取量はADI※¹を大きく下回っている。

	食品添加物	一日摂取量 (mg/人/日)	ADI (mg/kg 体重/日)	一人当たりの一日 摂取許容量※ ² (mg/人/日)	対ADI比 (%)
甘味料	アセスルファムカリウム	1.357	0-15	879	0.15
甘味料	サッカリンナトリウム	0.112	3.8	223	0.05
保存料	ソルビン酸	4.407	0-25	1465	0.3
保存料	安息香酸	1.194	0-5	293	0.41
着色料	食用赤色3号	0.002	0-0.1	6	0.03
着色料	食用黄色4号	0.129	0-10	586	0.02
酸化防止剤	ジブチルヒドロキシトルエン	0.009	0-0.3	18	0.05
酸化防止剤	トコフェロール類	6.41	0.15-2	117	5.47

※¹ ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取しても健康に悪影響がないと判断される量（無毒性量を安全係数で除して算出する。）。

※² ADIの上限×58.6（20歳以上の平均体重、(kg)）

出典：厚生労働省ホームページ

（平成27年度甘味料、平成28年度着色料及び保存料、平成29年度酸化防止剤を基に作成）

食品添加物表示制度の拡大の推移(概要)

制度策定当初の表示対象は化学的合成品に限られていたが、平成元年の制度改正により、食品の内容を理解し、選択するための情報として、使用した全ての添加物を表示対象とし、現行の食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)に引き継がれている。

表示対象添加物

溶性サッカリン、
ヅルチン、
タール色素、
合成保存料

人工甘味料、
合成着色料、
合成保存料、
合成殺菌料、
合成糊料

人工甘味料、
合成着色料、
合成保存料、
合成殺菌料、
合成糊料、
漂白剤、
酸化防止剤、
発色剤

人工甘味料、
合成着色料、
合成保存料、
合成殺菌料、
合成糊料、
漂白剤、
酸化防止剤、
発色剤、
グルコン酸亜鉛等

化学的合成品
たる添加物及
びこれと同一
で化学的合成
によらない製
造方法の添加
物

全ての添加物

**対象添加物の
大幅な拡大**

**対象添加物の
大幅な拡大**

表示対象食品

上段の添加物を
含むかん詰、び
ん詰、たる詰の
食品

上段の添加物を
含むかん詰、び
ん詰、たる詰、
つぼ詰の食品、
清涼飲料水、
酒精飲料

**対象食品の
大幅な拡大**

上段の添加物
を含む食品

**表示方法の
改正**

上段の添加物を
含む食品

上段の添加物
を含む食品

上段の添加物
を含む食品

対象の添加物を
含む旨を表示

対象の添加物の名称 **又は** 人工甘味
料等を含む旨を表示

対象の添加物の名
称 **及び** 人工甘味料
等を含む旨を表示
(グルコン酸亜鉛等
は名称のみ)

原則、物質名で表示
(簡略名等使用可能)
甘味料等は物質名と用途名の併記
乳化剤等は一括名表示が可能

制度改正時期
昭和23年

昭和36年

昭和44年

昭和58年

昭和63年

平成元年

食品添加物表示の基本的考え方及び表示例

- 食品表示法に基づく食品表示基準により、食品関連事業者等が販売する食品に表示を義務付け。
- 加工食品については、原則として、使用した全ての添加物の物質名の表示を義務付け。
- 物質名は、一般に広く使用されている名称を表示することも可能。
- 甘味料等の特定の用途に使用された添加物は、物質名だけでなく用途名の表示(用途名併記)を義務付け。
- 香料、乳化剤等の目的で使用された添加物は、個々の物質名に代えて機能等を一括して表示することも可能(一括名表示)。
- 加工助剤若しくはキャリアオーバーに該当する場合又は栄養強化の目的で使用された場合(一部の食品を除く。)、表示は不要。
- 生鮮食品については、表示対象の食品を限定し、使用した添加物の表示を義務付け。
- 設備を設けて飲食させる場合には、添加物の表示は不要。

生鮮食品 (個別的義務表示)

食品添加物は、食品表示基準別表第24に定める食品に対して使用した場合に個別的に表示義務がある。

(表示例)

防かび剤
チアベンダゾール



防かび剤
フルジオキシニル



加工食品(横断的義務事項)

食品添加物は、原材料と明確に区分して、食品中の添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

(表示例)

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	<u>酸味料、甘味料(サッカリンナトリウム)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)</u>
内 容 量	50g
賞味期限	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

名 称	洋生菓子
原材料名	卵(国産)、砂糖、生乳、植物油、クリーム、カラメルソース、ゼラチン/乳化剤、pH調整剤、 <u>増粘多糖類、香料</u>
内 容 量	130g
賞味期限	2019年8月5日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
販 売 者	△△△株式会社 △△県△△市△△1-2-3
製 造 所	○○○有限会社 ○○県○○市○○5-6-7

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(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)

<例外>

一括名表示

用途名併記

添加物表示部分

添加物表示の例外

<p>一括名で表示可</p>	<p>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。</p> <p>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</p>	<p>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</p>
<p>用途名併記</p>	<p>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。</p> <p>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)</p>	<p>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</p>
<p>表示不要</p>	<p>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。</p>	<p>加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化の目的で使用※3</p>

※1 物質名は、簡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。

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 エデンパン	香料	香料、調味料、 ガムベース	香料	香料	デンパン、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
キャリーオー バー	表示免除	表示免除	表示免除	表示免除(条 件つき)	記載なし	表示免除(条 件付き)	表示免除

消費者基本計画等

1. 消費者基本計画（平成27年3月24日閣議決定 抜粋）

（3）食品表示による適正な情報提供及び関係法令の厳正な運用

平成25年6月、従来の食品衛生法（昭和22年法律第233号）、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）及び健康増進法（平成14年法律第103号）に規定されていた食品の表示に関する規定を一元化する食品表示法が成立し、平成27年4月より施行することとしている。

同法に基づく新たな食品表示制度について、消費者、事業者等への普及啓発を行い、円滑な施行とその定着を図るとともに、インターネット販売等における食品表示、加工食品の原料原産地表示、食品添加物表示、遺伝子組換え表示の在り方などの個別課題について順次実態を踏まえた検討を行う。

2. 食品表示法案に対する附帯決議（衆・参 消特委 平成25年5月28日、参議院 平成25年6月28日 抜粋）

食品表示基準の策定に当たっては、消費者の表示利活用の実態、食品の製造・流通の実態等を十分に調査し、消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示、表示の実行可能性、国際基準との整合性等を十分に踏まえること。

3. 食品表示法案に対する附帯決議（衆 消特委 平成25年5月28日 抜粋）

義務化に伴う栄養表示基準の見直しをはじめ、加工食品の原料原産地表示の在り方、中食・外食へのアレルギー表示の在り方、食品添加物表示の在り方など表示基準の見直しは、本法成立後速やかにその検討のための機関を設置するなど、本法の目的及び基本理念を踏まえ、可能な限り、検討内容及びスケジュールを具体的に示した上で速やかに着手するとともに、その実施期間等を消費者基本計画に明記すること。

4. 食品表示法案に対する附帯決議（参 消特委 平成25年6月19日 抜粋）

栄養表示義務化に伴う表示基準の見直しを始め、加工食品の原料原産地表示の在り方、中食・外食へのアレルギー表示の在り方、食品添加物表示の在り方など表示基準の見直しについては、本法成立後速やかにその検討のための機関を設置し、検討に着手すること。

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:

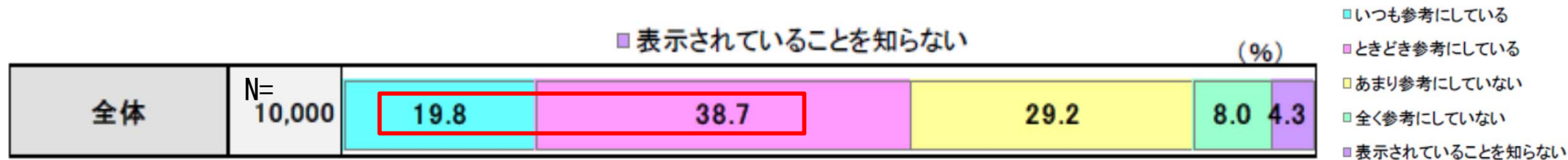
消費者の添加物表示の理解・活用状況、認知度等を把握するため、ウェブでアンケート調査を実施。

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)

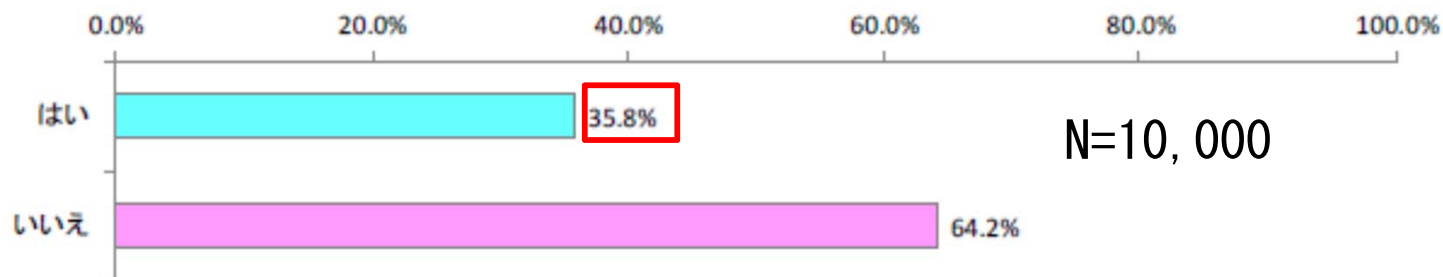
Q 1. あなたが食品を購入する際、「添加物」の表示を商品選択のためにどの程度参考にしていますか。(ひとつだけ)

- ・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)

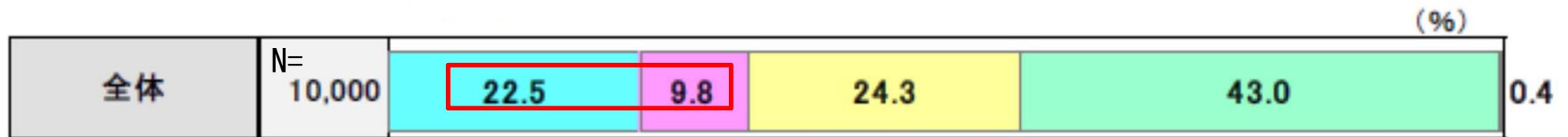
- ・「食品添加物」は、安全性が評価されたものや我が国において広く使用されて長い食経験のあるものとして国に認められたものが使用されていることを知っていた者の割合は35.8%。



Q 3. 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。



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）

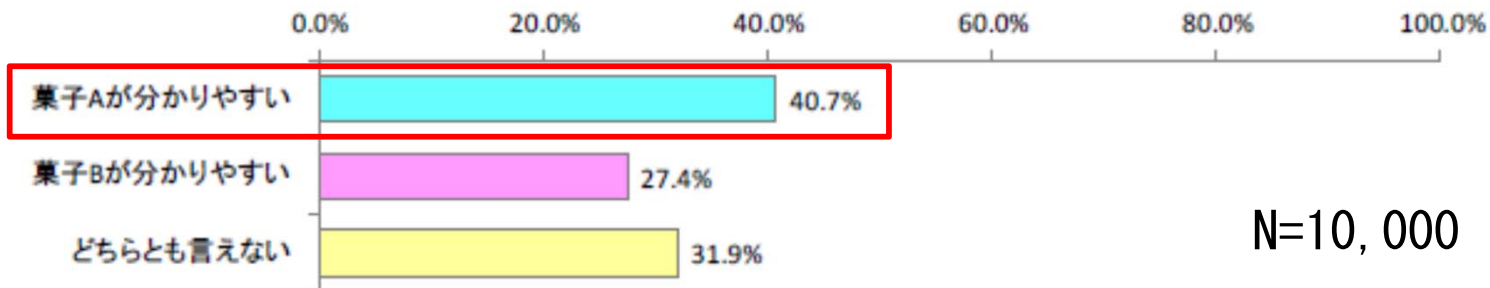
一括名で表示した場合（現行）
菓子A

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	<u>調味料（アミノ酸等）</u> 、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	<u>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、グルタミルバリルグリシン、ベタイン）</u> 、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。

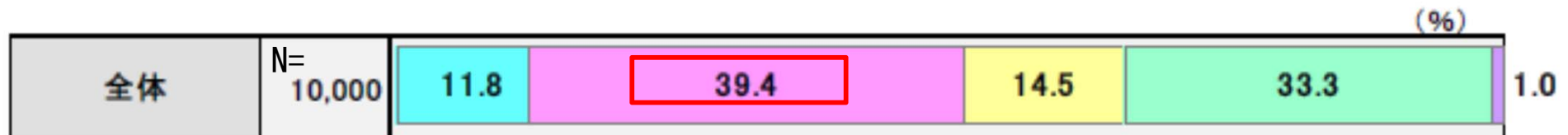


N=10,000

Q 5. 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。

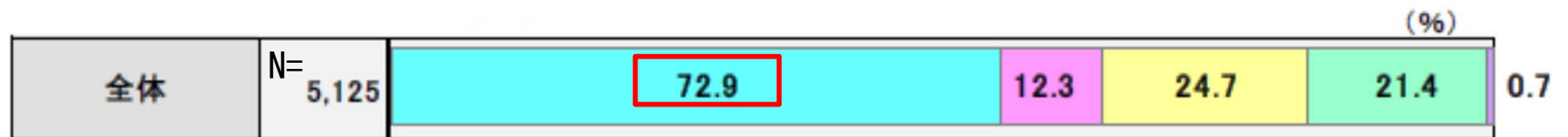
- 常に「〇〇を使用していない」、「無添加」の表示がある食品を購入している
- 同じ類の食品であれば、「〇〇を使用していない」、「無添加」の表示がある食品を購入している
- 添加物は国が認められたものが使用されているので、同じ類の食品であっても「〇〇を使用していない」、「無添加」の表示は気にせず購入している
- 添加物が国に認められていることは知らないが、特に気にせず購入している
- その他



Q 6. (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。

- 安全で健康に良さそうのため
- 美味しそうであるため
- 合成や人工という表示があると購入を避けてしまうため
- 特に理由はないが、何となく含まれる添加物が少なそうな食品を購入しているため
- その他



使用した食品添加物の情報開示に関する国内事業者の取組例

調査目的: 食品添加物表示の在り方検討に資する基礎資料を収集、整理するため、食品添加物表示に関する事業者の自主的な取組状況(自社ウェブサイトや二次元コード等による積極的な情報提供)について調査した。

ウェブサイト

一括名について

- ・豆腐用凝固剤や苦味料では、使用した物質名をウェブサイトに掲載している事例あり。
- ・他の一括名については、具体的な物質名の掲載はないが、添加物の作用に関する説明や代表的な物質名を掲載している事例あり。

加工助剤について

- ・栗を原材料とした食品、みかんを原材料とした食品及び塩を製造する事業者のウェブサイトにおいて、加工助剤として使用した添加物を掲載事例あり。

電話問合せ

- ・野菜ジュース: 香料の主成分について情報提供
- ・パン: イーストフード、水素イオン濃度調整剤、酵素について情報提供
- ・ガム: ガムベースについて情報提供

添加物について事業者ヒアリング結果(抜粋)

- ・添加物への認識については消費者の中でも一律ではないことから、正しい情報をごまかさず正しく伝えることとしている。
- ・できるだけ問合せいただいた時点で回答するようしており、原則24時間以内に回答するようになっている。
- ・お客様からの問合せについては、まずはお客様が何をお伝えになりたいのか傾聴することに徹している。
- ・問合せに対して、丁寧にその有用性を説明し、安全性についても伝えるよう努めている。

参考 食品表示の全体像に関する検討(消費者委員会食品表示部会)

食品表示部会における審議事項について

第275回消費者委員会(平成30年5月31日開催)において、以下のとおり了承された。

- 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検討。
- この調査審議のテーマについては、例えば、表示事項間の優先順位並びにインターネットを活用した表示の可能性を含むWeb上における情報提供と従来の容器包装上の表示との組み合わせなどが挙げられるが、食品表示の専門的知見が必要なため、専門家が揃っている食品表示部会において検討。

(参考)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。

出典:第44回食品表示部会資料より(平成30年6月6日)

平成30年8月から現在までに5回、検討が行われている。