

令和元年6月27日
山崎製パン株式会社

第3回食品添加物表示制度に関する検討会 ヒアリング資料

1. 現在の食品添加物の表示について

(1) 添加物に関するお客様からの問合せについて（2018年4月～2019年3月）

- ・お客様相談室で受けた昨年4月から今年3月までの1年間の受付内容は、多い順に「仕様・価格」、「期限・保存」、「栄養成分」、「原料」、「要望」、「添加物」となっています。添加物に関する問合せは、問合せ全体の2.3%で多くはありません。
- ・添加物に関する問合せは、大きく3つに分けられ、安全性に関する問合せが59.6%と最も多く、添加物の詳細についての問合せが25.1%、ハラルなど宗教等に由来する問合せが15.3%となっています。
- ・安全性に関する問合せの内容は、「添加物の使用を減らして欲しい、使用しないで欲しい」、「(他社の表示と見比べ) イーストフード、乳化剤を使用しないで欲しい」、「カビが生えないのは防腐剤が入っているからか」「添加物を使っていない製品は」など、添加物の安全性に懸念を持っているお客様からの問合せです。
- ・添加物の詳細についての問合せの内容は、そのほとんどが物質名・簡略名で表示している添加物についてであり、「ソルビット、グリシンとはどんなもの」など使用目的・用途の問合せが大半を占め、一括名で表示している添加物の物質名の問合せは多くありません。

(2) 現在の食品添加物の表示についての意見、要望

【添加物の安全性、有用性の啓蒙】

- ・安全性に関する問合せ件数が最も多いという当社のお客様相談室の実態からも分かるように、添加物については、安全性と有用性が国際的にも国においても科学的に評価され、ポジティブリストとして使用が認められているにもかかわらず、漠然とした不安、悪いイメージが蔓延しています。添加物が安全でないと誤解されている状況を改善する取組みが最優先課題であり、国として徹底していただきたい。

【文字の大きさ】

- ・文字の大きさは、大福・饅頭等の表示面積が150 cm²以下の小さな製品は8.5ポイントより小さくなっていますが、製品の大きさを見て文字が大きくできないことを納得していただいているためか、「見にくい、分かりにくい」という声は聞かれません。

【一括名表示】

- ・食品添加物全てを物質名で表示することが検討課題にありますが、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と思われます。また、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、表示面積が限られる

150 cm² 以下の小さな製品は、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できません。

【ウェブの活用】

- ・表示以外の媒体を使用することについては、ウェブ等の活用は対応ができません。当社では、販売アイテム数が約 5,000 と多く、製品の改廃が毎週あり、また配合変更等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なうことは非常に困難です。また規格変更の場合、旧製品の消費（賞味）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問題もあります。

【頻繁な表示制度見直しへの対応】

- ・食品表示法の制定以降、食品表示制度の見直しが続いていますが、表示変更に対応する事業者の負担（原料規格書の見直し、表示関係のデータベース・システムの見直し、包材の切り替え等）は、人件費も含めて多大であり、過度な負担とならないよう変更時期も考慮して検討していただきたい。

2. 食品添加物を使用していない、いわゆる無添加の表示について

(1) 製パン業界における「イーストフード、乳化剤不使用」等の強調表示の自粛について

- ・パン類の製造においてイーストフード、乳化剤を使用することは、量産設備によりパンを製造する製パン業界にとって根幹の技術であり、基盤となる技術です。しかし市場で販売されている食パンや菓子パンへの「イーストフード、乳化剤不使用」等の強調表示が拡大してきたことから、製パン業界でこの問題について協議してまいりました。その結果、当該強調表示は消費者に様々な誤認を与えるおそれがある表示であるとの判断に至り、先般、大手製パン企業 21 社が加盟する日本パン工業会において自主基準を制定し、会員各社に当該強調表示の自粛を求めています。また今後、「包装食パンの表示に関する公正競争規約」の改定によって、この取組みを徹底していく予定です。
- ・「イーストフード、乳化剤不使用」等の強調表示は、日本パン工業会の会員会社一社が二十数年前に開始いたしました。その後、会員各社がイーストフードや乳化剤の添加物表示を回避する代替物質、代替技術の開発を油脂メーカー等に依頼し、開発された新規技術により、当該強調表示が製パン業界に拡大し始め、最近では多くのパン製品に当該強調表示が行われるようになってきました。また、同じく製パン業界の団体である日本パン公正取引協議会が、市販の包装食パンを対象として年 2 回実施している表示検査会では、検査員を依頼している消費者の方々から、毎回のように「イーストフード、乳化剤不使用」等の強調表示についての疑問や質問を受ける状況が続いていました。
- ・これまで当社では、当該強調表示の妥当性について科学的根拠に立った究明は控えていましたが、最近のこうした状況は看過できないと考え、日本パン工業会ならびに日本パン公正取引協議会に提案し、両団体において本年 1 月より、「イーストフード、乳化剤不使用」等の強調表示に関する検討を開始し、約 6 ヶ月間に亘り、当該強調表示のある製品中の乳化剤成分を分析するなど、当該強調表示の妥当性について調査し、協議を重ねてきました。

- ・添加物表示を回避する具体的な代替物質、代替技術として、乳化剤については、パンの原料である油脂の加工工程やパンの製造工程において、酵素技術によって油脂を分解し乳化剤成分を生成させる手法などがあります。この場合、使用した酵素はパンの加熱工程中に失活するため、添加物表示義務は生じません。しかし、これは油脂の加工工程やパンの製造工程において酵素によって生成された乳化剤成分を利用して、添加物の乳化剤と同じパン生地改良効果を得ているものです。実際に当該強調表示をしている市販のパン類を分析したところ、乳化剤成分が検出されました。イーストフードについても、代替技術として、蛋白質分解酵素をパン生地中の小麦蛋白やペプチドに作用させ、生成したアミノ酸をパン酵母の栄養である窒素源として利用する手法などがあります。この場合も酵素は加熱により失活するため、添加物表示義務は生じませんが、イーストフードと同等同質、同機能を有する代替物質が使用されていることが、当該強調表示をしているパン類の分析から確認されました。

(詳細は、当社ホームページに記載)

- ・こうした代替物質、代替技術を抛り所に「イーストフード、乳化剤不使用」等の強調表示が拡大した背景としては、添加物を不安視するお客様に対して当該強調表示が訴求力を持つこと、また、食品表示基準Q&A（加工-90）を法的根拠としていること等があげられます。Q&A（加工-90）では、加工助剤やキャリアオーバーとして添加物が使用されている場合は、「不使用」「無添加」等の強調表示はできないと規定していますが、代替物質や代替技術が使用されている場合の規定がなく、製パン業界においてはこのQ&A（加工-90）を根拠として「イーストフード、乳化剤不使用」等の強調表示が行なわれてきました。

- ・以上のとおり、日本パン工業会ならびに日本パン公正取引協議会では、当該強調表示について詳細に調査、検討を重ねた結果、イーストフードや乳化剤の代替物質を使用しながら、「イーストフード、乳化剤不使用」等の強調表示をすることは、事実に基づいた科学的根拠のある表示とは言えず、消費者に以下のような誤認を与えるおそれがある表示であるとの判断に至りました。

1. イーストフードや乳化剤は、国がその安全性、有用性を評価し、食品衛生法で使用が認められているにもかかわらず、食品安全面、健康面で問題があるかのような誤認
2. 当該強調表示をしている商品が、国が安全性、有用性を評価し認可しているイーストフードや乳化剤を使用した商品よりも優位性があるかのような誤認
3. 当該強調表示をしている商品に、イーストフード又は乳化剤がその代替物を含めて一切使用されていない、もしくは含まれていないという誤認

- ・また、特に「乳化剤不使用」等の強調表示については、油脂メーカーが開発した新規技術により可能となり拡大したことから、日本パン工業会ならびに日本パン公正取引協議会より日本マーガリン工業会に対し、この新規技術が、パン類に表示している「イーストフード、乳化剤不使用」等の強調表示を、科学的根拠をもって保証し得るものであるのか問い合わせをしました。その回答として日本マーガリン工業会からは、この新規技術による油脂類を原料としたパン製品には、添加物表示欄に乳化剤の記載が不要であることは保証できるが、「乳化剤不使用」等の強調表示をすることは、油脂業界として科学的根拠をもって保証し得るものではないとの見解を受けました。

- ・消費者庁が実施した無添加表示に関する消費者意向調査結果でも示されているように、過半数の消費者が「〇〇無添加」等の強調表示をしている商品を選択し、その理由の7割以上が

「安全で健康によさそう」であるという結果は、添加物への漠然とした不安、悪いイメージがあることを示しており、健全とは思われません。「イーストフード、乳化剤不使用」等の強調表示も、添加物が安全でないと誤解し、不安視している消費者に対し、使用していない添加物を一括表示欄に記載しないだけでは、消費者への訴求効果に欠けることから広がったものです。また、こうした強調表示が、更に消費者の食品添加物への誤解を増幅させていると考えられ、日本パン工業会では、「イーストフード、乳化剤不使用」等の強調表示を自粛することといたしました。

(2) 食品表示基準Q&A（加工—90）の問題について

食品表示基準Q&A(加工—90) 抜粋

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

(答) 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。

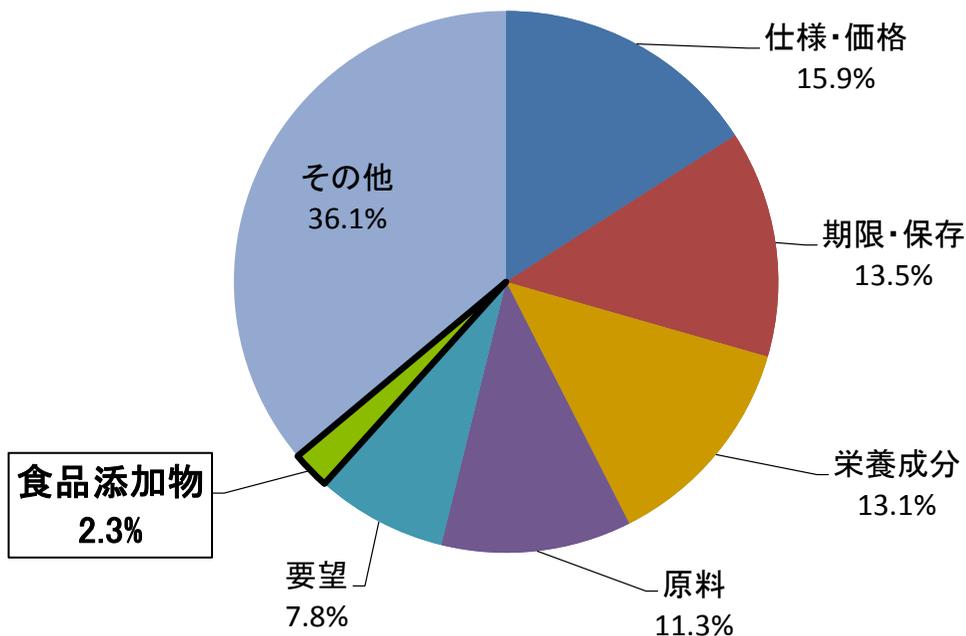
- ・食品表示基準第9条第1項13には、誤認表示に対する禁止事項として、「その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示」とありますが、一方で消費者に誤認を与えるおそれのある「〇〇不使用」等の強調表示は、Q&A（加工—90）を根拠として行なわれています。
- ・しかし、添加物と同等、同質の機能を持つ代替物質を使用した「〇〇不使用」等の強調表示は、安全性、有用性が科学的に評価され、認められている食品添加物を否定し、消費者の誤認を招く科学的根拠のない不適切な表示です。
- ・食品表示基準Q&A（加工—90）については、これを根拠に行われている「〇〇不使用」等の強調表示が、現実として消費者に誤認を与えている実態があることから、食品表示基準Q&A（加工—90）は廃止が望ましいと考えられるため、本検討会でご議論いただきたい。

以上

令和元年6月27日
山崎製パン株式会社
お客様相談室

食品添加物に関する問合せ(期間:2018年4月~2019年3月)

【問い合わせ内容】



【食品添加物】

