

消費者庁説明資料

論点3

「無添加」、「不使用」の表示の在り方

令和元年9月
消費者庁食品表示企画課

目次

1. 「無添加」、「不使用」の表示に関する現行のルール・ 2
2. これまでの検討会における主な意見 …………… 7
3. 消費者意向調査結果報告書の概要について………… 8
4. 「無添加」、「不使用」表示に関する用語について………… 10
5. 「無添加」、「不使用」の表示の在り方について………… 13

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

(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」などと表示を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)

(3) 公正競争規約における無添加等に関する規定

例:ドレッシング類の表示に関する公正競争規約及び施行規則(抄)

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(特定用語の使用基準) 第5条 事業者は、ドレッシング類の取引に関し、次の各号に掲げる用語を表示する場合は、施行規則に定めるところによらなければならない。 (1)～(4) (略) (5) 「無添加」又はこれに類似する用語 (6)・(7) (略)</p>	<p>(特定用語の使用基準) 第3条 規約第5条に掲げる特定用語は、次の各号に規定する基準により表示するものとする。 (1)～(4) (略) (5) 規約第5条第5号に掲げる「無添加」又はこれに類似する用語は、無添加である原材料名等が明確に併記され、かつ、当該原材料につき、次のア又はイの基準を満たした場合でなければ、表示することができない。 ア 原材料名に係る表示については、ドレッシング類のすべての製造工程において当該原材料が使用されていないことが確認できる場合 イ 添加物に係る表示については、当該食品添加物につき、食品衛生法(昭和22年法律第233号)に定める添加物(栄養強化の目的で使用されるもの、キャリアオーバー及び加工助剤に該当するものを含む。)を一切使用していないことが確認できる場合</p>
<p>(不当表示の禁止) 第6条 事業者は、ドレッシング類の取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。 (1) (略) (2) 第4条に規定する特定事項の表示基準又は前条に規定する特定用語の使用基準に合致しない表示 (3) 合理的な根拠がないにもかかわらず、第4条に規定する特定事項又は前条に規定する特定用語に類似する表示を行うことにより、当該商品の品質が実際のものよりも著しく優良であるかのように誤認されるおそれがある表示 (4)～(14) (略)</p>	<p>第4条 規約第6条に掲げる不当表示に該当するものには、次のものが含まれる。 (1) (略) (2) 規約第6条第2号関係 ア 単なる「無添加」等、訴求対象である原材料等が明瞭でない表示 イ 特定の添加物を使用していないだけであるにもかかわらず、他の又は一切の添加物が無添加であるかのような表示 ウ 規約第2条第2項第3号又は第4号の基準において使用できない原材料及び添加物について、無添加である旨の表示(規約第5条第4号に定めるものを除く。) (3)～(7) (略)</p>

このほか、「豆乳類の表示に関する公正競争規約」、「もろみ酢の表示に関する公正競争規約」、「辛子めんたいこ食品の表示に関する公正競争規約」、「ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約」、「みその表示に関する公正競争規約」、「しょうゆの表示に関する公正競争規約」、「食用塩の表示に関する公正競争規約」、「チョコレート利用食品の表示に関する公正競争規約」、「単式蒸留焼酎の表示に関する公正競争規約」においても、無添加等の表示について明記している。(参考1(16～22ページ)参照。)

(4)コーデックス等における無添加等に関する規定

①コーデックス一般ガイドライン

強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン(CAC/GL 1-1979) (抜粋)

1 範囲及び一般原則

1. 2

本ガイドラインは、いかなる食品も、虚偽の、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により、記載又は提示されてはならない、という原則に基づいている。

1. 3

食品を販売する者は、当該食品への強調表示の妥当性を実証できなければならない。

5 条件付き強調表示

(vi) 食品に特定の物質が含まれていないこと又は添加されていないことを強調する強調表示は、当該強調表示が誤認させることのないものであり、当該物質が以下の全てに該当する場合に用いることができる。

(a) コーデックス規格又はガイドラインにおいて特別な要件の対象となっていないこと。

(b) 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。

(c) 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。

(d) 当該食品中の存在、又は当該食品への添加が認められていること。

②食品添加物表示検討会報告書

食品添加物表示について(報告) 食品添加物表示検討会(昭和62年9月24日)(抜粋)

最近、表示義務が課せられていない食品添加物が添加又は使用されているにもかかわらず「無添加」等と表示する食品が見うけられるが、このような表示をすることは好ましいものではない。国民の信頼を損なうこのような表示が行われることのないよう十分に指導が行われるべきである。

(5) 一般飲食物添加物に関する規定等

食品衛生法第4条第2項: 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もの

食品衛生法第10条: 人の健康を損なう恐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。

※ 一般飲食物添加物: 通常、食品として用いられるが、食品添加物として使用されるもの

食品表示基準Q&A

(加工-75)

「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品目リスト」(以下「一般飲食物添加物リスト」という。)に記載されていない食品は、添加物の目的で使用しても、添加物表示は不要と解してよいですか。

(答)

添加物の目的で使用した場合は、当該物が食品であっても、添加物としての表示が必要です。

参考: 白菜エキスの取扱いについて(平成19年7月6日食安基発第0706002号)の概要

- 1 白菜を粉砕、搾汁及び加熱後、濃縮することにより、原材料由来の硝酸塩を1%程度含むものを、食肉製品(ハム等)に添加し、製造工程での亜硝酸塩の生成により食品を発色させるものである。当該「白菜エキス」は、食品として流通しているものであるが、一般に食品として飲食に供される物であつて添加物として使用されるもの(一般飲食物添加物)に該当すると解してよろしいか。また、他の野菜等を用い類似の方法で同程度濃縮したものを発色の目的で使用する場合についても、一般飲食物添加物に該当すると解してよろしいか。
- 2 一般飲食物添加物に該当する場合、食品の発色目的で使用されていることから、当該添加物を告示する場合は、発色剤の「用途名」の併記が必要と解してよろしいか。

上記の質問に対し、一般飲食物添加物として扱うこと、発色剤として表示すること。

事業者ヒアリング資料から: 添加物であるグルタミン酸や核酸の代替として酵母エキスやたんぱく加水分解物を使用している。

2. これまでの検討会における主な意見

意見の概要	分類(案)
<ul style="list-style-type: none"> ・無添加表示は、優良誤認(食品添加物一切不使用と誤認)を招く表示例が多いので、不要。 ・保存料不使用と表示しながら日持ち向上剤を使用している例もあり、無添加表示は禁止。 ・化学調味料不使用の表示を含め無添加表示は、消費者の誤認を招き現行のQ&Aでは不十分のため、無添加表示を禁止。 ・無添加、不使用の表示は消費者の誤認を招くので禁止。 ・入っていないものをわざわざ書く必要はない。 ・表示の信頼性を損ねることにもなる。 	禁止
<ul style="list-style-type: none"> ・添加物に対する誤解を解くためにも無添加、不使用を安易に使わせないように用語を用いる際の基準の明確化。 ・消費者の誤認を生じさせないためには、食品表示基準上に明確なルールが必要。 ・単なる無添加、不使用という表示は誤解を招く表現であるため、食品表示基準上に何らかのルールを作って、使用の制限をする。 ・無添加、不使用表示は要らないが、無添加にしている、不使用にしている事業者がアピールできるようなものを作るならいいのではないか。 	食品表示基準の明確化
<ul style="list-style-type: none"> ・消費者庁のQ&A(加工-90)は廃止。 ・法規制の前に、現状のルール(Q&A)も大切にすべき。 ・現状Q&Aに示されているルールが徹底されていないことの方が問題がある。 ・Q&Aを充実させることも方法の一つ。 	Q&A関連
<ul style="list-style-type: none"> ・禁止すべきとの意見が多くあった一方で、現状維持、公正競争規約により自主規制しているので、規制強化に反対との意見もある。 ・強調表示はいかがなものかと思っているが、添加物として認められた乳化剤では無い食品などほかのものを使っていることを書くことについて、規制緩和の時代に規制してくださいというのは非常に違和感を覚える。 	現状維持(規制強化反対)
<ul style="list-style-type: none"> ・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た後、公正競争規約を改訂予定。 ・自主基準を策定したことは有意義である。 ・無添加表示の内規を設けているが、食塩や砂糖も製造時に加工助剤等として使うこともあるので、実際に「食品添加物無添加」と表示できるものはないだろう。 	自主的な取組(内規、公正競争規約等)

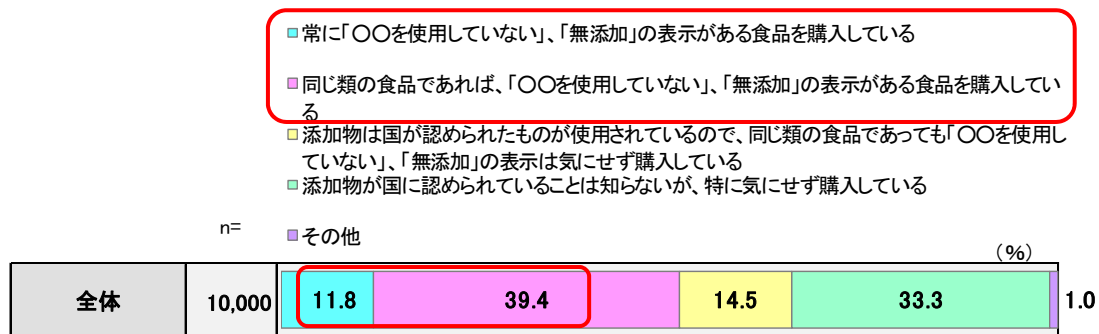
※ 意見の詳細は参考2(23~33ページ)参照。

3. 消費者意向調査結果報告書の概要について

(平成29年度食品添加物表示に関する消費者意向調査報告書より抜粋)

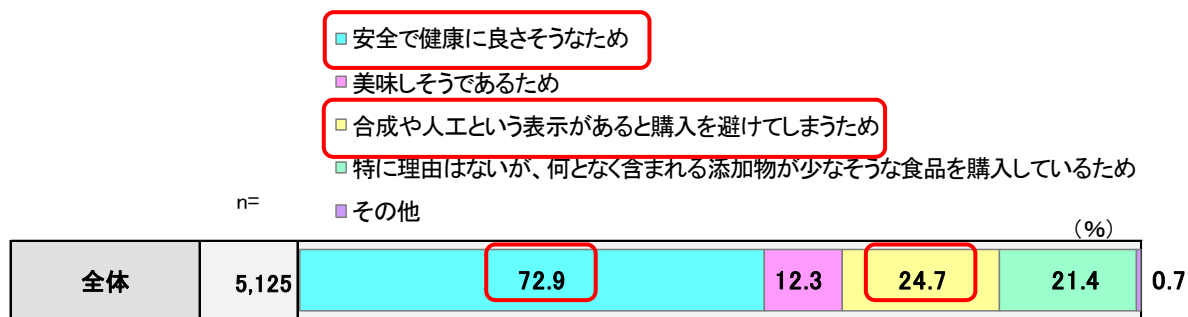
Q68. 現在販売されている食品には、「人工甘味料無添加」、「保存料を使用していません」、「合成着色料不使用」、「添加物不使用」など、添加物を使用していない旨の表示が見られます。あなたは購入時の商品選択の際に参考にしていますか。(ひとつだけ)

「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%と最も多く、「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」を合わせると51.2%であった。



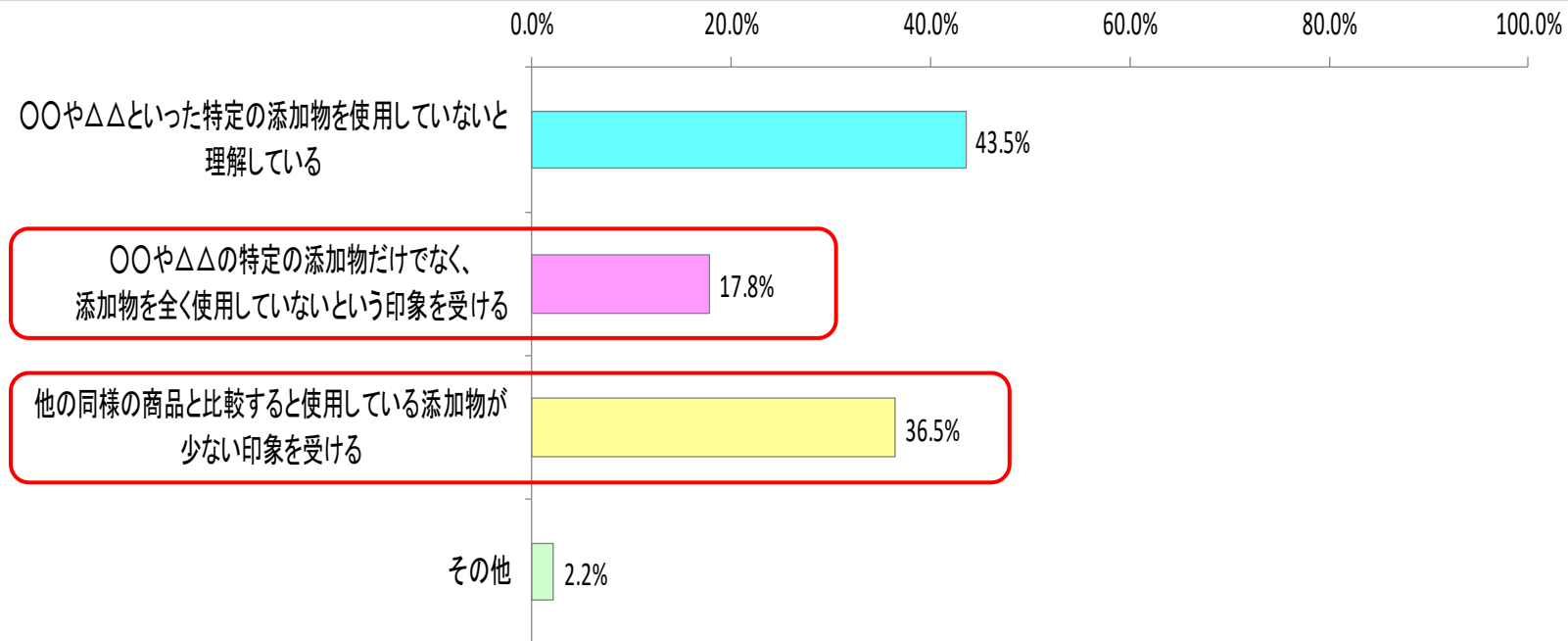
Q69. (購入時の商品選択の際、「無添加」等の「表示がある食品を購入している」という方にお伺いします)あなたが「〇〇を使用していない」、「無添加」の表示がある食品を購入する理由をお教えてください。(いくつでも)

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。



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、ただし影響を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イケないと感じる。

4. 「無添加」、「不使用」表示に関する用語について

(1) 用語の整理: 化学調味料

【化学調味料】ハム類の日本農林規格を例として

昭和48年農林省告示787号 ハム類の日本農林規格(抄)

第3条の表 表示の方法 1ウ(ア)

食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号。以下、「規則」という。)別表第2に掲げる添加物(規則別表第5に掲げるものを除く。)であって、結着性を高めるため又は味を調整するために使用したものにあっては、それぞれ「結着剤」又は「化学調味料」と記載すること。ただし、その固有の名称を表示することができる。

(当時の)食品衛生法施行規則別表第2に掲げるもの: グルタミン酸ソーダ、赤色102号、ビタミンC、安息香酸、次亜塩素酸ソーダ、アラニン、クエン酸ソーダ、コハク酸、酢酸、プロピレングリコール、硫酸マグネシウム、リンゴ酸、リン酸ソーダ、焼明ばん、サツカリン 等

(当時の)食品衛生法施行規則別表第5に掲げるもの: 人工甘味料(サツカリン等)、合成着色料(赤色102号、黄色4号等)、合成保存料(安息香酸、ソルビン酸等)、酸化防止剤(エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム等)、発色剤(亜硝酸ナトリウム等) 等

平成2年農林水産省告示第1225号 ハム類の日本農林規格(抄) 第3条第1項表示の方法の項1(2)ウ

食品添加物は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号。以下、「規則」という。)第5条第1項第1号ホ及び第2号並びに第6項の規定に従い、記載すること。

- ➡ ほぼ現行制度と同様の表示方法に変更。 ※ 「化学調味料」の用語は削除されている。
- ・ 使用した添加物を含む旨(一般に広く使用されている名称による表示も可能)。
 - ・ 甘味料、着色料、保存料等にあつては、使用した用途と使用した添加物を含む旨を表示する。
 - ・ イーストフードやガムベース等として用いられた添加物は、イーストフードやガムベース等と表示する。

参考: 昭和23年厚生省令第23号食品衛生法施行規則では「合成調味料」として溶性サッカリン、ヅルチン、グルタミン酸ソーダ、酢酸が分類されていたが、昭和32年に同省令が改正され、「合成調味料」が削除されている。

事業者ヒアリング資料から: 6割以上が化学調味料が何であるか分からないと回答しました

(2)用語の整理:人工、合成

食品表示基準別表第6、別表第7及び次長通知

	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	サッカリンナトリウム、スクラロース、キシリトール等
着色料	着色料又は合成着色料	食用赤色2号及びそのアルミニウムレーキ、β-カロテン、二酸化チタン等
保存料	保存料又は合成保存料	安息香酸、ソルビン酸、亜硫酸ナトリウム等
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、カルボキシルメチルセルロースナトリウム、酸化デンプン等
酸化防止剤	酸化防止剤	亜硫酸ナトリウム、エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム、エリソルビン酸等
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、二酸化硫黄等
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤	アゾキシストロンビン、イマザリル、オルトフェニルフェノール等
香料	香料又は合成香料	アセトアルデヒド、アセト酢酸エチル等

(参考)

昭和63年7月衛化第42号 厚生省生活衛生局長通知(抜粋)

第5 その他

4. 天然添加物の表示においては、化学的合成品たる添加物と差異を設けないこととしており、添加物表示における「天然」又はこれに類する表現の使用は認めない方針であること。

平成27年3月消食表第139号 消費者庁次長通知(抜粋)

添加物

3. 添加物の表示においては、いずれの場合においても「天然」又はこれに類する表現の使用は認められない。

(3)用語の整理:無塩漬

【無塩漬】ソーセージ品質表示基準を例として

昭和52年農林省告示第413号 ソーセージ品質表示基準(抄)

第4条

(1)エ 無塩漬ソーセージの場合

(ア)「無塩せきソーセージ」と記載すること。

(9) 使用上の注意:なるべく加熱してから食べることを望ましい旨を記載すること。

附則 (経過措置)

無塩漬ソーセージにあつては、「無塩せき」の文字の次にかっこを付して「亜硝酸塩無添加」の用語を付することができる。

農林物資規格調査会総会(平成21年2月9日 農林水産省消費・安全局表示・規格課) 議事録より抜粋

現行は使用上の注意として加熱してから食べることを望ましい旨を記載するとなっており、無塩漬ソーセージの場合細菌の管理が難しい部分があるということで、加熱したほうがより安全だということで書いたのですが、今の製造技術をもってすればわざわざ加熱してから食べなくてもそのままでも充分食用にできるのでこの部分を削除したということです。

平成21年農林水産省告示第936号 ソーセージ品質表示基準(抄)

「使用上の注意」が削除

食品表示基準(平成27年3月内閣府令第10号)

無塩漬ソーセージ:「無塩せきソーセージ」と表示する。(別表第4)

事業者ヒアリング資料から表示例

(お客様への情報提供、商品の説明として)

無塩せきのほか、発色剤不使用のため肉本来の色あいです。

発色剤・保存料を使用しておりませんのでお早めにお召し上がりください。加熱してお召し上がりください。

5. 「無添加」、「不使用」の表示の在り方について

考え方の整理(案)①

(現状)

1. 添加物について、「無添加」、「不使用」(以下、「無添加」等)表示をするためのルールは存在しているものの、誤認を招く表示も存在しているという意見。
2. 消費者意向調査では、「無添加」等の表示を正確に理解していない消費者も存在。

考えられる要因案

1. 食品表示基準Q&A加工-90関係

(1) 食品表示基準Q&A加工-90の記載が曖昧なのではないか。

- ・「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、当該製品に添加物を使用していない場合」とはどのような場合か？
- ・「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」とはどのような場合か？

(2) 食品表示基準Q&A加工-90の記載内容は理解されているか。

- ・「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。」
- ➡ 食塩や砂糖にも加工助剤等で食品添加物が使用されていることもあることを考慮し、「食品添加物無添加」や「食品添加物不使用」と表示することは避ける(第2回検討会 日本生活協同組合連合会 二村氏提出資料から)

(3) 食品表示基準Q&A加工-90の記載が適切なのか。

- ・「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。」
- ➡ 「〇〇不使用」、「△△無添加」等の表示についてどう思うか？(平成29年度消費者意向調査結果報告書 Q70より)
- 〇〇や△△の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: 17.8%
- ➡ 清涼飲料水で着色料不使用と書いてあるものを購入したところ、合成保存料が一括表示欄に表示されていた。それ自体は間違いではないと思うが、誤解を招く可能性がある。(第2回検討会 生活クラブ事業連合生活協同組合連合会 藤田氏発言より)

(4) 食品表示基準Q&A加工-90で対応できるのか。

- ・保存料に分類されていないグリシンを日持ち向上のために使用した場合に保存料不使用と表示すること。
- ・添加物に代替する成分を含む物質(グルタミン酸ナトリウムを含む酵母エキス)を使用した場合に「添加物」等不使用と表示すること。

考え方の整理(案)②

2. 表示に係る関係資料等の存在

- ・「無添加」等表示について、事業者はその根拠を示すことができるのか？

3. 用語の問題

(1)用語の使い方に問題はないか？

- ・合成保存料や人工甘味料の用語が「無添加」、「不使用」等のために使用されているのではないか？

(2)基準のない用語を使っていないか？

- ・化学調味料とは何か？

4. 公正競争規約について

- ・公正競争規約等業界ごとにルールが異なっている。
(第2回検討会 日本生活協同組合連合会提出資料から)

5 「無添加」等を選ぶ消費者に必要なことは何か？

- ・添加物および添加物表示についての理解。(➡ 行政側の普及啓発の強化 論点5)

考え方の整理 (案)

・現在流通している「無添加」等の表示に対して、消費者庁の一連のルールは適切か。また、必要十分か。

・「無添加」等の表示を行う事業者に対して、消費者が誤認することなく表示を理解するにはどうすればよいか。

「無添加」、「不使用」の表示の在り方について(取り得る手段(案))

分類	取り得る手段(案)	留意事項
規制 (罰則による担保)	食品表示基準 第9条 表示禁止事項とする	<ul style="list-style-type: none"> ・監視指導の実行可能性(食品が本来含む成分と添加したものとを見分けられるか。全ての食品添加物に対応できるのか。) ・食品添加物を使用しない事業者もいる中で、事実であることを表示させないことの妥当性。
	食品表示基準 第7条 任意表示とする	
通知	ガイドラインの策定	<ul style="list-style-type: none"> ・「無添加」等の表示の在り方について指針を提示。 ・食品表示基準第9条に規定する表示禁止事項に当たるかどうかを判断するためのメルクマールになる。 ・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につながる。
	Q&Aの見直し・追加	<ul style="list-style-type: none"> ・「無添加」等の表示の在り方について運用解釈を提示。 ・指導の目安となる。
現状維持	既存Q&Aの再周知、補足説明	<ul style="list-style-type: none"> ・一部の消費者が誤認している現状に何もしないのか。 ・添加物の表示だけでなく、添加物そのものの消費者理解が進められるのか。 ・既存のQ&Aを再周知することで解決するのか。

(参考1)

無添加等に関する記載を含む
表示に関する公正競争規約等

無添加等の強調表示について(公正競争規約)

豆乳類の表示に関する公正競争規約及び施行規則(抄)

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(不当表示の禁止) 第5条 事業者は、豆乳類の取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。 (1)～(10) (略) (11) 成分、製法、品質、原材料等について実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも著しく優良であると誤認されるおそれがある表示。</p>	<p>(不当表示の禁止) 第3条 規約第5条に掲げる不当表示の類型等を例示すると、次のとおりである。 (1)、(2) (略) (3) 規約第5条第11号 ア 特定の成分又は原材料が多いこと又は少ないことを強調することにより、品質が優れているかのように誤認されるおそれがある表示 イ 特定の添加物等が少ないこと又は使用されていないこと(無添加、不使用等)を強調することにより、品質が優れているかのように誤認されるおそれがある</p>

もろみ酢の表示に関する公正競争規約及び施行規則(抄)

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(不当表示の禁止) 第6条 事業者は、もろみ酢の取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。 (1)～(9) (略) (10) 前各号に掲げるもののほか、商品の内容、取引条件等について、実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも著しく優良又は有利であると誤認されるおそれがある表示</p>	<p>(不当表示の類型) 第3条 規約第6条に掲げる不当表示には、次のものが含まれる。 (1)～(3) (略) (4) 規約第6条第10号関係 ア 糖類を使用している商品に「無加糖」等の表示 イ 単なる「無添加」等、訴求対象である原材料等が明りょうでない表示</p>

無添加等の強調表示について(公正競争規約)

辛子めんたいこ食品の表示に関する公正競争規約及び施行規則(抄)	
公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(特定用語の使用基準)</p> <p>第5条 事業者は、辛子めんたいこ食品の取引に関する事項について、次の各号に掲げる用語を表示する場合は、施行規則に定めるところによらなければならない。</p> <p>(1)～(6) (略)</p> <p>(7) 「無添加」又はこれに類似する用語</p>	<p>(特定用語の使用基準)</p> <p>第3条 規約第5条に掲げる特定用語は、次の各号に定めるところにより表示するものとする。</p> <p>(1)～(6) (略)</p> <p>(7) 規約第5条第7号に掲げる「無添加」又はこれに類似する用語は、無添加である原材料名等が明確に併記され、かつ、当該原材料等が使用されていないことが確認できる場合でなければ使用することができない。なお、添加物について、当該表示を行う場合は、これに加え、食品衛生法第4条第2項に規定する添加物(栄養強化の目的で使用されるもの、キャリアオーバー及び加工助剤に該当する場合を含む。)を一切使用していないことが確認できる場合でなければ、表示することができない。</p>
ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約及び施行規則(抄)	
公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(特定事項の表示基準)</p> <p>第4条 事業者はハム・ソーセージ類について、次の各号に掲げる表示をする場合には、当該各号に定めるところによらなければならない。</p> <p>(1)～(3) (略)</p> <p>(4) ハム・ソーセージ類に、ある種の原材料又は添加物を使用していない旨(「無添加」、「不使用」等)の表示をする場合は、施行規則で定める基準により表示するものとする。</p>	<p>(特定事項の表示基準)</p> <p>第3条 規約第4条に規定する表示基準は、次のとおりとする。</p> <p>(1)～(5) (略)</p> <p>(6) 規約第4条第4号に規定する表示基準</p> <p>ア 特定の用途のために製造されたものについて表示することができる。</p> <p>イ 製品の内容又は品質について特に説明する必要がある場合であって、説明文において強調しない範囲で表示することができる。</p>

無添加等の強調表示について(公正競争規約)

みその表示に関する公正競争規約及び施行規則(抄)

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(不当表示の禁止) 第7条 事業者は、事業者は、事業者は、事業者は、みその取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。 (6) 大豆、穀類(米、大麦、はだか麦等)、食塩、種麹菌及び発酵菌以外の原材料又はキャリーオーバー若しくは加工助剤を使用したものについて、「無添加」の表示</p>	<p>「無添加」に関する記載なし</p>
<p>(書類の整備) 第8条 (略) 2 事業者は、第4条に規定する事項又は第5条に規定する用語に類似する表示、「無添加」の表示およびみそに病気の予防等について効果効能又は効果がある旨の表示を行う場合は、当該表示の合理的な根拠となる資料を、当該表示に係る商品を出荷した日から2年以上保存しなければならない。</p>	

無添加等の強調表示について(公正競争規約)

しょうゆの表示に関する公正競争規約及び施行規則(抄)

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(特定用語の使用基準) 第5条 事業者は、しょうゆの取引に関し、次の各号に掲げる用語を表示する場合は、施行規則に定めるところによらなければならない。 (1)～(16) (略) (17) 「無添加」又はこれに類似する用語</p>	<p>(特定用語の使用基準) 第3条 規約第5条に掲げる特定用語は、次の各号に規定する基準により表示するものとする。 (1)～(16) (略) (17) 規約第5条第17号に掲げる「無添加」又はこれに類似する用語は、無添加である原材料名等が明確に併記され、かつ、当該原材料等が使用されていないことが確認できる場合でなければ使用することはできない。なお、添加物について当該表示を行う場合は、これに加え、食品衛生法に定める添加物(栄養強化の目的で使用されるもの、キャリアオーバー及び加工助剤に該当する場合を含む。)を一切使用していないことが確認できる場合でなければ、表示することはできない。</p>
<p>(不当表示の禁止) 第6条 事業者は、しょうゆの取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。 (1)、(2) (略) (3) 第4条に規定する特定事項の表示基準又は前条に規定する特定用語の使用基準に合致しない表示</p>	<p>(不当表示の種類) 第4条 規約第6条に掲げる不当表示に該当するものには、次のものが含まれる。 (1) 規約第6条第3号関係 ア 単なる「無添加」等、訴求対象である原材料等が明瞭でない表示 イ 特定又は特定用途の添加物を使用していない旨の表示 ウ 特定の添加物を使用していないだけであるにもかかわらず、一切の添加物が無添加であるかのような表示</p>

無添加等の強調表示について(公正競争規約)

食用塩の表示に関する公正競争規約及び施行規則(抄)

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(不当表示の禁止)</p> <p>第6条 事業者は、食用塩の取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。</p> <p>(1) 第2条第1項に規定する定義に合致しない内容の商品について、当該定義に合致するものであるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(2) 第4条に規定する特定事項の表示基準又は前条に規定する特定用語の使用基準に合致しない表示</p> <p>(3) 合理的な根拠がないにもかかわらず、第4条に規定する特定事項又は前条に規定する特定用語に類似する表示を行うことにより、当該商品が著しく優良であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(4) 客観的な根拠に基づかない最上級又は唯一性を意味する用語の表示</p> <p>(5) 原材料の原産地等について誤認されるおそれがある表示</p>	<p>(不当表示の種類)</p> <p>第5条 規約第6条に掲げる不当表示に該当するものには、次のものが含まれる。</p> <p>(1)、(2) (略)</p> <p>(3) 規約第6条第10号関係</p> <p>ア 単なる「無添加」等、訴求対象である原材料等が明瞭でない表示</p> <p>イ 食用塩には通常使用されない添加物について、不使用である旨の表示</p>

無添加等の強調表示について(公正競争規約)

チョコレート利用食品の表示に関する公正競争規約及び施行規則(抄)	
公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(不当表示の禁止) 第5条 事業者は、チョコレート利用食品の取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。 (1)～(5) (略) (6) 「無添加」、「全糖」、「〇〇省認可」その他これらに類する文言を客観的な根拠に基づかないで使用することにより、当該商品の品質が特に優良であるかのように誤認されるおそれがある表示</p>	<p>「無添加」に関する記載なし</p>
単式蒸留焼酎の表示に関する公正競争規約及び施行規則(抄)	
公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(不当表示の禁止) 第6条 事業者は、単式蒸留焼酎の取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。 (3) 成分、製法、品質、原材料等について実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも優良であると誤認されるおそれがある表示</p>	<p>(不当表示の禁止) 第4条 規約第6条に規定する不当表示の類型等を例示すると、次のとおりである。 (2) 規約第6条第3号 ア 特定の原材料及び添加物が多いこと又は少ないこと(無添加及び無使用を含む。)を強調することにより、品質が優れているかのように誤認されるおそれがある表示</p>

(参考2)

「無添加」、「不使用」の表示に
関する各委員・ヒアリング対象者
からのコメント

(第1～3回検討会議事録より)

第1回検討会議事録から

<p>上田委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・無添加・不使用表示を禁止すべき。 ・無添加・不使用表示は、消費者の方々の誤認につながっていると思います。 ・「〇〇無添加」と表示されることがありますが、他の食品添加物も使用されていない、あるいは食品添加物の使用量が少ないとの誤認につながっていると思います。 ・「〇〇」の文字が殊更強調される場合には特に大きな誤認につながっていると思います。 ・無添加を標榜する食品の流通が、食品添加物を使用しない食品が使用した食品よりも安全であるとの誤認につながっていて、行政諸機関や、本日この場にいらっしゃるの方々による食の安全確保に向けた長年の取組への理解を妨げていると考えます。
<p>浦郷委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・添加物不使用や無添加の表示については、入っていないものをわざわざ書く必要はないと思います。 ・消費者に誤解を与えるのではないか、優良誤認となるような不使用表示とか無添加表示が適切なのかどうかというところを考えなければいけないと思っております。 ・事業者の皆さんの中で意見が分かれるところなのかなとも思いますが、食品添加物が何のためにどのように使われているのか、そして、基準に沿って使われていれば健康への影響がないということも含めて、食品添加物に対する消費者の理解を深めていかなければいけないと思っています。
<p>坂田委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・添加物の欄に何も書かれていなければ添加物は使われていないということは分かるはずですから、大きな字で「無添加」と書く必要はありません。 ・「保存料無添加」と書きながら日持ち向上剤やpH調整剤が使われているということがありますと、表示の信頼性を損ねることにもなるかと思えます。
<p>森田委員</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食品表示基準のQ&Aの中では、例えば同じような商品で、普通そのものを使っていないのに「着色料無添加」とかはだめというのは一応ありますけれども、Q&Aの意図が伝わっていないのではないかとというぐらいに「無添加」という表示が多い。 ・「不使用」の表示が多くて、消費者は誤認しているということは、先ほどの皆様方の御発言にもあったとおりでと思います。 ・コーデックスの食品表示の一般原則の中では、虚偽の誤認をさせる、若しくは欺くような方法でそれを表示してはいけないというのが一番最初に来ている大原則。 ・消費者が知る権利として、消費者の誤認を防止させることがコーデックスの中では規制に盛り込まれていて、強調表示に関する一般ガイドラインという考え方もちゃんと示されています。 ・コーデックスの強調表示に関する一般ガイドラインのようなもので、例えば他の添加物で代替されていたり、同種のもので代替されているようなものに関して、それを無添加ということは強調表示としておかしいのではないかとということで、そういった観点からも見直しをしていただきたいなと思っています。

第2回検討会議事録から①

<p>生活クラブ事業 業連合生活協 同組合連合会 藤田理事</p>	<ul style="list-style-type: none">・無添加表示は優良誤認を招く表示例が多いので不要と考えます。・清涼飲料水で着色料不使用と書いてある飲料があったのですが、購入して一括名表示を見たら合成保存料が使用されているものがありました。・無添加、添加物不使用と書いてあるものは、それ自体は間違いではないと思うのですが、誤解を招く可能性があります。・商品購入の際にはきちんと一括名表示を見て選べるように、無添加表示はなくす方向に行ったほうがいいのではないかと私は考えます。
<p>食のコミュニ ケーション円卓 会議 市川代表</p>	<ul style="list-style-type: none">・食品の安全性に関するこれまでの様々なアンケート調査から、多くの消費者は食品添加物について不安を感じております。その大きな要因の1つに挙げられるのが、この「無添加」、「不使用」などの表示の問題だと考えております。・保存料無添加と書きながら、保存性を保つためにグリシンやpH調整剤などの添加物を添加している。・合成着色料不使用と書きながら、天然系の着色料を使用している。・化学調味料無添加と書きながら、同じ種類の物質が入った食品素材を使用している。・乳化剤のところで、乳化剤不使用と書きながらそれに代わる卵関係のものを使ったり。・これらの表示は消費者を誤解させたり、あるいは消費者の誤解を利用したものであって、消費者を欺くものです。・こういうものについては「無添加」、「不使用」表示をさせてはならないことを明確にするべきだと考えます。・消費者の食品添加物に対する誤解を解いていくためにも、安易に使わせないように使用の基準の明確化を図っていただきたいと考えます。
<p>食品表示を考 える市民ネット ワーク 神山代表</p>	<ul style="list-style-type: none">・私も無添加表示は反対です。・保存料不使用と書いてありながら、グリシンなどの日持ち向上剤を使っているような例がありますので、是非こういった否定的な表示は禁止すべきだと思います。

第2回検討会議事録から②

<p>日本生活協同組合連合会 組織推進本部 二村本部長</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・生協では1960年代から組合員さんの声に応じて、無着色の何々とか、無塩漬の何々とか、無漂白の何々というのは、ずっと商品の開発をしてきましたので盛んにそういった表示もしておりました。 ・現在では先ほど申し上げたような社会の流れもある中で、法令の基準とそごがないことと、自主基準をクリアすることを条件として、無着色、無塩漬、無漂白という表示については一部行っております。 ・課題もございまして、業界ごとにルールが異なっているとか、不使用ということが、だから何なのということが、社会的に共有されているとは言えないところもあります。 ・一般的な「添加物不使用」とか、「無添加」という表示自体は、私どもは行わないルールになっています。 ・自主基準が書いてあります。「市販の同種食品には一般に食品添加物が使用されており、かつ当該食品には特定の用途の食品添加物をキャリーオーバー、加工助剤を含めて全く使用していない場合」は無添加と書いていいですよ、と言っているのですが、逆に言うとそういうものはないので、ほぼ考えられない。 ・食塩や砂糖も製造時に加工助剤等を使うことがございますので、そういうことを考慮しますと、実際には「食品添加物無添加」とか、「食品添加物不使用」と表示できるものはないのだという、裏返したようなルールなのですが、これは内規として定めております。 ・これは生協が独自に考えたものかというところではなくて、消費者庁の食品表示基準Q&Aにほぼ準拠した内容なのです。 ・今でもちゃんとこういう規則的なものは示されているのではないかと考えていまして、逆に言うと、なぜそれが徹底されないのか、というあたりのほうが問題ではないかとむしろ思っております。 ・不使用・無添加の表示は、法律で禁止するようなこともなくはないのかなと思いますが、ただ、現在でも一定示されているルールがあることについては、もう少し大事に考えるべき。
<p>一般財団法人 消費科学センター 犬伏理事</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・無添加・不使用表現は要らない。 ・そのことのために一生懸命頑張って無添加にしている、不使用にしているメーカーさんも多分いらっしゃるのではないかと思います。 ・その方たちのそういう努力をちゃんとアピールできる。商品に掲載することができるようになれば、そのメーカーさんの売りが「うちはこの使わないようにしているですよ」、「こういうものは本当に使っていないですよ」と書いてもらえるスペースができるなら、それは多分本当のことかもしれないと思うのです。それを作ってくださいならいいのではないですか。

第2回検討会議事録から③

有田委員	<p>「無添加」、「不使用」表示について「安易に使わせない使用の基準の明確化を」と書かれていて、確かに何でも「無添加」、「不使用」というのはいかななものかと思っている。</p> <p>事業者が努力をして、今まで過去の消費者運動、消費者問題でこれは減らすべきといったものを、事業者が減らす努力をしていて、それが強調表示に表された場合まで間違っているというのは私は違っていると考えています。本当に間違っているかどうか議論したほうが良いと思っています。</p>
武石委員	<p>添加物不使用、無添加表示につきましては、「不使用」、「無添加」表示について、禁止すべきとの意見が多くあった一方で、現状維持、公正競争規約により自主規制しているので、規制強化に反対との意見もあった。</p>

第3回検討会議事録から①

日本うま味
調味料協
会
荻原技術
部会長

- ・無添加表示を行う場合には、専ら「化学調味料」が使われているのが実態でございます。
- ・1,600人を対象の調査結果では、「化学調味料無添加」との表示によって、その食品は安全性の観点で優れている、あるいは化学調味料には安全性の懸念があるとの誤認を引き起こしていることが分かります。
- ・6割以上が化学調味料が何であるか分からないと回答しました。
- ・「化学調味料無添加」という表示のある食品について、化学調味料と同じ成分は含まれていないと考える人が43%で、こちらも否定的意見の30%を上回っております。
- ・「化学調味料無添加」と表示された食品543品のうち、6割から7割の食品が、グルタミン酸や核酸は使用していないものの、同じ成分を多く含む食品原料を使用して、うま味調味料の機能を代替しているということになります。
- ・化学調味料無添加表示食品に十分量のうま味成分が含まれている。
- ・海外での無添加表示では、グルタミン酸ナトリウムの略称である「MSG」が使われることが多いのですが、海外の行政機関からは、製品中にグルタミン酸が含まれる場合は「No MSG Added」と表示することは望ましくないという見解が複数出されています。
- ・第1に、化学調味料無添加表示は無添加製品の方が安全との誤認を招き、あえて「化学調味料」を使うことで消費者の不安感をあおるものになっています。
- ・第2に、「化学調味料無添加」では、消費者にとって何が添加されていないのかが不明確であり、食品表示基準Q&Aの要求事項や、消費者の選択に資する情報提供という法の精神にも反する強調表示であると言えます。
- ・第3に、うま味調味料と同じ成分を含む代替原料を使用しているにもかかわらず、無添加表示をすることで製品や原材料の成分に関する誤認を招いており、食品表示基準やコーデックスの規定との整合性が取れない強調表示になっています。
- ・無添加表示というのは誤認を誘引するので、やめていただきたいという立場です。
- ・同じ成分であってただ添加物として分類されているものが添加されていないということをもってして強調表示をするのは、ぜひやめていただきたい。

第3回検討会議事録から②

山崎製パン
株式会社
食品安全
衛生管理
本部
松長本部長

- ・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、また、基盤となる技術。
- ・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6月20日、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ました。
- ・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、この取組を徹底していく予定。
- ・乳化剤につきましては、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ています。
- ・こうした代替物質、代替技術をより所に「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ましては、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などが挙げられます。
- ・イーストフードや乳化剤の代替物質を使用していながら「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3つの誤認を与えるおそれがある表示である。
- ・1つ目は、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つ目は、当該強調表示をしている製品が、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製品よりも優位性があるかのような誤認。
- ・3つ目は、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質を含めて一切使用されていない、若しくは含まれていないという誤認。
- ・（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る実態があることから、（加工-90）は廃止が望ましいと考えられる。

第3回検討会議事録から③

三菱商事ラ
イフサイエ
ンス株式会
社
品質保証部
高松審査・
法令グルー
プマネ
ジャー

- ・中には商品パッケージで非常に目立つようなデザインもあり、文字の大きさなどでも強調が過度ではないかと感じるものもあります。
- ・現状の無添加表示の実態では、消費者の誤認が非常に大きいだろうということが懸念されます。
- ・無添加表示の要件は、先ほどもありましたが、消費者庁から食品表示基準Q&Aの中で示されておりますが、この要件と消費者の受け取り方との間に大きなギャップがあると感じております。
- ・無添加を強調された商品が、添加物が使用されたものと比べて安全で品質が良いと消費者に認識されているということのようですが、実態は必ずしもそうではないということで、誤認があるということではないでしょうか。
- ・消費者の誤認を生じないためには、表示に関する明確なルールが必要であると考えます。食品表示基準Q&Aを更に充実させることも方法の一つだと考えております。
- ・食品添加物は必要な物質が必要な量だけ使用されております。そのため、単純に添加量を減らしたり、使用自体を無くしてしまうということは、おいしさを損なったり、健康被害のリスクが高まる場合があります。
- ・食品添加物の使われ方について、消費者に誤解があると思われるのが使用する種類です。
- ・使用する種類が少ないことと使用量が少ないことは、必ずしも一致しません。
- ・複数種類の使用は、機能や効果のために意味があり、また、相乗効果で単一使用よりも少ない量で効果を発揮する場合があります。
- ・使用される食品添加物が異なる目的であれば、それぞれにももちろん使用する意味がありますので、種類を減らすことは、減らした食品添加物による効果がなくなるので、食品全体としての品質が失われてしまう場合があります。
- ・同じ用途でも複数種類を使用することは、特徴が異なるものを組み合わせることによる効果の範囲や複雑さといった機能や効果に意味がある場合があります。同じ用途で種類を減らすことは、限られた範囲で単純な効果に限定されることになり、食品全体としての品質が下がることにもなります。

第3回検討会議事録から④

株式会社サンベルクスホールディングス 鈴木専務取締役	<ul style="list-style-type: none"> ・自社商品について「無添加」、「添加物不使用」等を表示することは行っておりません。 ・無添加を表記するには、表記することによる景品表示法上の優良誤認に当てはまるおそれがないかを、全て原材料の前処理から最終工程まで十分に精査する必要があると考えています。 ・かなり前の話になりますが、店内で製造している自家製のぬか漬け、自家製の白菜漬けの売り場のPOPに「保存料・調味料(アミノ酸)無添加」という表記を行ったことがありますが、現在はそのような表示はしておりません。 ・当時の「保存料・調味料(アミノ酸)無添加」表示の商品と現在の商品の販売動向は、ほとんど変わっておりません。ということからも、ぬか漬けの製品と白菜漬け製品をお客様が選択する動機として、その場で製造していること、後は、鮮度感、風味、値ごろ感が大きなポイントになっているのではないかなと考えております。
日本ハム株式会社 品質保証部 岩間部長	<ul style="list-style-type: none"> ・無添加、不使用表示については、定義が曖昧なため、ルールをしっかり作った上で運用していくべきではないか。 ・ハム・ソーセージの世界には、無塩せきという商品があります。この商品には発色剤と保存料を使用しておりませんので、ここに掲載していますように「発色剤・保存料を使用しておりませんので、お早めに召し上がってください。加熱して召し上がってください。」という表示をしております。 ・「無添加」とか「不使用」という商品は弊社にはないのですが、その添加物を使わないことによって、当然、お客様へ情報提供は必要だということで、理由を明記するなどしておりますので、このような一定のルールがあれば、お客様の添加物に対する誤認を防ぐことができるのではないかなと考えております。 ・「無塩せき」なのですが、お客様から色が悪いというお問合せが多くあるのです。そのために、この無塩せきという商品は発色剤を使っておりませんので、肉の色がちょっと悪いのですよということをお伝えしておりますので、特にこれは無塩せきを強調表示しているわけではなくて、商品の御説明をさせていただいているという観点です。 ・発色剤・保存料を使用しないと、通常商品よりも賞味期限が短くなってしまいます。または、当然、流通段階で温度管理をさせていただきますけれども、万が一、お客様のところの保存状態が悪い場合は、非常にデリケートな商品になってしまいますので、そういう意味で、早目に召し上がっていただきたいとしております。 ・これが強調表示だったら、もっと表に思い切り出すのですが、そういうつもりではなくて、どちらかというと注意喚起のつもりで書いております。この商品も表面に「保存料不使用」という体言止めは一切していないのです。 ・御注意いただきたい商品だという意味でしておりますので、日本ハムグループとしましては「無添加」とか「不使用」という言葉は一切使わないということで商品企画を作っておりますので、そのように御理解いただきたいと思います。 ・お客様は、普通の一般的に売られている保存料が入っている商品よりも、やはりこの商品は賞味期限が短いので、それを意識していただきたいという意味です。

第3回検討会議事録から⑤

有田委員	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的には強調表示はいかがなものかと思っています。 ・更にメーカーとしてそれぞれが競争する中で努力をされ、枠外の強調表示を何と書くかは別ですが、それがいわゆる一般的な添加物である乳化剤とは違う、いわゆる添加物として認められた乳化剤では無い物質だとすると、食品などほかのものを使っていますということ、例えば成分の所に書くというのは、私はメーカーの努力のような気もしています。 ・自主的に規制をされるのであれば、規制緩和の時代に規制してくださいというのは非常に違和感を覚えます。自主基準で強調表示は書かないと言う方向に行かれる中で、1社は自社の企業努力でこのようにしたいのだとされるということは何となく納得もできます。 ・先ほどの乳化剤と同じように、企業努力というか、そういうところで作られていて、製品のラインもやはり非常に衛生面にも気をつけて作っていらっしゃると思うのです。でも、そもそもがこれは強調表示だというのはなくて、「無塩せき」という製法で作っていますという説明をされているのだと私は理解しておりましたので、今の御説明で更に納得いたしました。
坂田委員	<p>乳化剤不使用に関して、その問題点を日本パン工業会で共有され、自主基準を制定されて、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を進めていこうというこの取組は、とても有意義なことだと思っております。</p>
浦郷委員	<ul style="list-style-type: none"> ・イーストフード、乳化剤不使用の強調表示について、業界で自主的に取り組まれたというのは、私はとても素晴らしいことだと思います。 ・業界の中で自主基準を制定する。それから、今後、公正競争規約も改定して、徹底していくということで、この協議を重ねている間、加盟事業者の皆さんはそれについて納得されているのか。 ・全然別の分野なのですが、業界で自主基準を決めたら、それには対応できないからといって、割と大手のところから抜けてしまったという話も聞いていますので、今後、そこら辺が徹底できる見通しなのかどうか。 ・乳化剤について、酵素技術によって生成中にできる乳化剤成分を利用しているということで、工程の中で生成される乳化剤成分と添加物として添加する乳化剤というのは、物質名も含めても全く同じものと理解していいのかどうか。 ・業界の方は21社全て納得してということなので、そこに加盟しているところでは、今後、こういう強調表示が無くなるということによろしいですか。

第3回検討会議事録から⑥

森田委員

- ・そもそも冷凍食品は保存料を使わないでいいということも、そのメーカーのウェブサイトでは書いてあるにもかかわらず、保存料を使っていないということで、表面に大きくマークをつけているというのは疑問。
- ・化学調味料は使っていないのですが、中華ブイヨン、チキンコンソメパウダー、それから、先ほどお話があった酵母エキス、たんぱく加水分解物、ポークエキスというようなものが原材料として使われていました。添加物ではないのですけれども、うま味に関するさまざまな原材料が代替として使われている事例だと思えます。
- ・このようなものに対して、例えば添加物の代わりに、原材料としての代替でどこまで線引きができるのか。化学調味料無添加製品の多くは酵母エキスやたんぱく加水分解物等のうま味調味料とありますが、エキスとかブイヨンとか、そういうものまで含むほうがいいのか、その線引きについてどう考えたらいいのか。
- ・今回の自主基準、自粛の方向性につきましては、とても有意義なことだったと思っております。
- ・公正競争規約を設けたとしても、20年前に代替物質、代替技術ができたように、また同じようなことも出てくるのではないかとということも危惧されます。
- ・公正競争規約は特定の業界の中でルールを決めるのですが、作り方によっては、こういう場合なら使ってもいいという形で堂々と書くことにもなりかねないという点もあるかと思えます。
- ・今回のイーストフード不使用と乳化剤不使用のことにに関して、大きな一歩と思えますけれども、今回の意見の中の全体でおっしゃられている「無添加表示が消費者を誤認させている」というところでの全体的な取組も、これから検討していただければと思っているところです。
- ・「発色剤と保存料を使用しておりませんので、お早めに召し上がりください」というところですが、先ほどの御説明では不使用表示はしておりませんということでしたけれども、上の「無塩せき」の横に「発色剤不使用」と書いてあるように見えます。「発色剤不使用のため肉本来の色合いです」と書かれています。それと同時に、下の部分にも「発色剤・保存料を使用しておりません」と書いてあるので、やはりこの表示を見ると、発色剤とか特定の食品添加物不使用ということを強調しているように見えてしまいます。
- ・食品表示基準Q&Aの(加工-90)の考え方なのですが、「無添加」とか「不使用」表示がだめだというのは、消費者に誤認を与えるという意味合いからですが、こうやって書けば強調表示をしてもいいのかもしれないという見方があります。