

第2回食品添加物表示に関する検討会
消費者団体ヒアリング 2019/5/30

1. 食品添加物表示の現状について
2. 「無添加」「不使用」の問題
3. 消費者の理解はなぜ進まないのか

食のコミュニケーション円卓会議
市川まりこ

URL : <http://food-entaku.org/>

1.食品添加物表示の現状について

(1) 食品添加物の安全性は確保

(2) 現状維持で良いもの

- ①一括名、用途名併記は分かりやすい
- ②表示の省略（キャリアーオーバー、加工助剤）の考え方は理解できる

(3) 検討すべき課題がある

- ①文字が小さくて見辛い
- ②物質名では意味が分からない
- ③表示の省略（栄養強化）は再考が必要

一括名に物質名を加えたらこうなる (一括名表示) (一括名+物質名表示)

名称：唐揚げ弁当

原材料名：ご飯（国産米）、鶏唐揚げ、焼き鮭、エビフライ、枝豆（大豆を含む）、たくあん、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、酸味料、膨張剤、増粘多糖類、甘味料（甘草）、着色料（黄4）、香料

消費期限：2019年5月31日20時

保存方法：10℃以下で保存してください。

製造者：▽▽食品株式会社

神奈川県〇〇市△△町1-1

名称：唐揚げ弁当

原材料名：ご飯（国産米）、鶏唐揚げ、焼き鮭、エビフライ、枝豆（大豆を含む）、たくあん、アセチル化アジピン酸架橋デンプン、調味料（グルタミン酸ナトリウム、リボヌクレオチドナトリウム）、酸味料（クエン酸、酒石酸ナトリウム）、膨張剤（炭酸アンモニウム、クエン酸カルシウム）、増粘剤（キサンタンガム、グアーガム）、甘味料（甘草）、着色料（黄4）、香料（アセトアルデヒド、アセト酢酸エチル、エチルバニリン）

消費期限：2019年5月31日20時

保存方法：10℃以下で保存してください。

製造者：▽▽食品株式会社

神奈川県〇〇市△△町1-1

一括名に物質名を加えたらこうなる

(一括名表示) (一括名+物質名表示)

名称：シチュールウ

原材料名：パーム油（国内製造）、小麦粉、牛脂豚脂混合油、砂糖、食塩、トマトパウダー、野菜エキス、乳粉、でんぷん、はちみつ、オニオンペース、赤ワインソース、チキンエキス、調味油、乳粉加工品、バターミルクパウダー、脱脂大豆、香辛料、トマトシードニング、ポークエキス、フライドオニオンパウダー、小麦発酵調味料、醸造調味料、マッシュルームエキス／カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、酸味料、香料、香料抽出物

内容量：200g

賞味期限：2020年2月5日

保存方法：直射日光を避け、常温で保存して下さい。

販売者：消費者食品株式会社

東京都〇〇区〇〇町〇ー〇

製造所：円卓食品株式会社東京工場

東京都△△区△△町△ー△

名称：シチュールウ

原材料名：パーム油（国内製造）、小麦粉、牛脂豚脂混合油、砂糖、食塩、トマトパウダー、野菜エキス、乳粉、でんぷん、はちみつ、オニオンペースト、赤ワインソース、チキンエキス、調味油、乳粉加工品、バターミルクパウダー、脱脂大豆、香辛料、トマトシードニング、ポークエキス、フライドオニオンパウダー、小麦発酵調味料、醸造調味料、マッシュルームエキス／カラメル色素、調味料（グルタミン酸ナトリウム、リボヌクレオチドナトリウム）、乳化剤（シヨ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル）、酸味料（クエン酸、酒石酸ナトリウム）、香料（アセトアルデヒド、アセト酢酸エチル、エチルパニリン）、香料抽出物

内容量：200g

賞味期限：2020年2月5日

保存方法：直射日光を避け、常温で保存して下さい。

販売者：消費者食品株式会社

東京都〇〇区〇〇町〇ー〇

製造所：円卓食品株式会社東京工場

東京都△△区△△町△ー△

分かりやすさと正確さ

時に、トレードオフ

表示が多すぎると大事な情報が
埋没してしまう！

表示以外の媒体の使用について

- ▶ アレルギー表示や期限表示などの安全性に係る表示、健康にかかわる栄養表示は容器包装に
- ▶ 表示以外の媒体の使用は補助的手段に限定すべき
- ▶ 表示以外の媒体使用を考える前に、食品表示の全体像をしっかりと議論すべき

2. 「無添加」「不使用」問題

- ・ 保存料無添加は、食中毒のリスクを高める
- ・ 必要な保存性を避けることで環境への負荷やコストを増大させる
- ・ 安全な添加物を避けるべきと思わせる
- ・ 添加物が健康に悪そうだと思っている
- ・ **消費者の弱み**につけ込んでいないか
- ・ 無添加商品が健康上優れているような**誤認**を利用していないか

「無添加」「不使用」 表示

安易に使わせない
使用の基準の明確化を！

3. 消費者の理解はなぜ進まないのか

- ①教科書や食育を通じた学校教育での
普及啓発不足
- ②**食品添加物を悪者に仕立てて**情報や商品を
売るマスメディアや、食品事業者等の存在
- ③**無添加・不使用表示が野放し状態**
- ④消費者に**メディアリテラシー**が不足
- ⑤事業者や行政には**消費者の誤解に基づく無用の心配**を取り除くための働きかけが不足

まとめ

食品添加物表示をどう見直すか

- ▶ 一括表示の文字を大きく
- ▶ 現行の一括名・用途名併記は維持
- ▶ 全ての記載から上位3位まで。4位以下はその他物質名を用途名に表示の省略（栄養強化）は再考が必要
- ▶ 「無添加」「不使用」使用の基準の明確化
- ▶ 事業者や行政は、消費者の誤解に基づく心配を取り除く働きかけを