

消費者庁説明資料

論点1

一括名表示(簡略名、類別名含む)の在り方

論点2

用途名表示の在り方

令和元年8月

消費者庁食品表示企画課

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、植物油脂(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

添加物表示の例外

添加物表示部分

<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ている場合に限る。 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。 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、キャリアーオー用※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。

一括名表示について①(食品表示基準別表第7、次長通知)

一括名	目的と効果	食品添加物の例
イーストフード	イーストの栄養源	塩化アンモニウム、グルコン酸カリウム、リン酸一水素マグネシウム等、計18物質
ガムベース	チューインガム用の基材	エステルガム、プロピレングリコール脂肪酸エステル、ポリブテン等、計11物質、他、既存添加物
かんすい	中華類の製造に用いられるアルカリ剤	炭酸カリウム(無水)、ピロリン酸四カリウム、ポリリン酸ナトリウム等、計16物質
苦味料	苦味の付与、増強	カフェイン、ニガヨモギ抽出物等。指定添加物には該当する物質なし
酵素	触媒作用として使用され、最終製品中で失活せず、効果を有するもの	アスパラギナーゼ 他、アガラーゼ等、既存添加物
光沢剤	食品の保護及び表面に光沢を与える	ウルシロウ、カルナウバロウ等。指定添加物には該当する物質なし
香料	香気を付与、増強	アセトアルデヒド、2,3,5-トリメチルピラジン等、多数、他、天然香料
酸味料	酸味の付与、増強	アジピン酸、グルコノデルタラクトン等、計24物質、他、既存添加物
チューインガム軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ	グリセリン、プロピレングリコール、D-ソルビトール
水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度を調整する(かんすいの目的で使用されるものを除く)	アジピン酸、クエン酸三ナトリウム、フマル酸一ナトリウム等、計35物質、他、既存添加物
膨張剤	生地を膨張させ、食感を向上させる	アジピン酸、グルコノデルタラクトン、炭酸アンモニウム等、計41物質

一括名表示について②(食品表示基準別表第7、次長通知)

一括名	目的と効果	食品添加物の例
豆腐用凝固剤	豆乳を凝固させる	塩化カルシウム、グルコノデルタラクトン、粗製海水塩化マグネシウム等、計6物質
乳化剤	乳化、分散、浸透、起泡、消泡等	オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、クエン酸三エチル、ポリソルベート20等、計13物質、他、既存添加物 上記のほか、プロセスチーズ、チーズフード及びプロセスチーズ加工品に添加される場合： クエン酸カルシウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸二水素カリウム等、計23物質
調味料(甘味料及び酸味料に該当するものを除く。)	味の付与、味質の調整	アミノ酸: L-アスパラギン酸ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、グリシン等、計22物質、他、既存添加物 核酸: 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム等、計6物質 有機酸: クエン酸カルシウム、フマル酸一ナトリウム等、計17物質 無機塩: 塩化カリウム、粗製海水塩化カリウム等、計11物質

簡略名、類別名表示について(次長通知)

簡略名：一般的に広く知られている名称

簡略名の例	食品添加物
亜硝酸Na	亜硝酸ナトリウム
アスコルビン酸Na、ビタミンC、V.C	L-アスコルビン酸ナトリウム
炭酸水素Na、重炭酸Na、重曹	炭酸水素ナトリウム
カリヨウバン、ミョウバン	硫酸アルミニウムカルシウム

簡略名(同種の機能の添加物を併用)の例	食品添加物
安息香酸(Na)	安息香酸及び安息香酸ナトリウム
ソルビン酸(K、Ca)	ソルビン酸、ソルビン酸カルシウム、ソルビン酸カルシウム
グルタミン酸塩(K、Ca)	L-グルタミン酸カルシウム及びL-グルタミン酸カルシウム
リン酸塩(Ca、Na)	ピロリン酸二水素カルシウム及びピロリン酸四ナトリウム
塩化物(Ca、Mg)	塩化カルシウム及び塩化マグネシウム

類別名：物質の化学構造等から類別した名称

類別名の例	食品添加物
フラボノイド色素、果実色素、野菜色素	カキ色素、タマネギ色素、タマリンド色素
カロチノイド色素、果実色素	オレンジ色素、ヘマトコッカス藻色素、マリ-ゴールド色素
アントシアニン色素、野菜色素	ムラサキイモ色素、ムラサキトウモロコシ色素、ムラサキヤマモ色素

用途名表示について(食品表示基準別表第6、次長通知)

用途名	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 ニナトリウム、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

現行の制度(表示方法)となった理由①

- 現行の表示方法となった理由
 - (1) 物質名表示
 - ・ 食品添加物の表示は、その固有の名称を基本とすることが適当。
 - ・ その際、国民の理解が得られやすい表現とすることが重要。
 - ・ 固有の名称としては、難解な化学名はなるべく避け、添加物の一般名若しくは慣用名である物質名によることが適当。
 - (2) 簡略名
 - (1)の物質名表示の原則に従って表示する場合、
 - ・ 名称にはつづりの長いものも多い。
 - ・ 限られた表示面積内での見やすさを考慮。
 - ・ 適切な簡略化された名称を用いることも適当。

【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)】

現行の制度(表示方法)となった理由②

○ 現行の表示方法となった理由

- (3) 用途名併記
- ・ 保存、酸化防止等を目的とする添加物もあれば、乳化、調味等を目的とする添加物もあり多種多様。
 - ・ 最終製品に残存して効果を示す添加物もあれば、ほとんど残存しないもの、製造過程で分解除去されるものもある。
 - ・ 天然には存在しないものもあれば、食品の構成成分と同じものも少なくない。
 - ・ 更に、使用量や対象食品等の使用に関する基準を必要とするものもあればそうでないものもある。
 - ・ これらのうち、特に食品の取扱いや選択の観点から、表示の必要性が高いものについては、物質名のほか用途名を併記することが適当。
- (4) 一括名
- ・ 微量添加される香料や、えん下を目的としないガムベース等は、通常複数の組合せによって機能を果たすことが多く、個々の成分を表示する必要性が低いと考えられる。
 - ・ 上記の添加物や有機酸、アミノ酸等食品中にも常在する食品添加物は、それらの成分の機能等を一括する名称あるいは用途名により表示して差し支えない。

【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)】

＜参考＞これまでのヒアリング等で得られた意見の概要

一括名表示	消費者	<ul style="list-style-type: none"> ・一括名表示や増粘多糖類の表示のように、物質名が記載されない表示では分わからない。 ・一括名表示を減らし、物質名表示の原則をより徹底すべき。 ・調味料(アミノ酸等)は見やすいが分からない。 ・表示は、消費者の知る権利・選ぶ権利に資するものである。 ・現行の一括名・用途名併記は維持。 ・表示が多すぎると安全性に関わる大事なことが埋没してしまう。 ・物質名を羅列しても情報とは言えない。 ・現行の表示制度は、消費者に定着し、一定の役割を果たしている、現行制度の丁寧なレビューが必要。 ・見やすさと情報量のバランスについて議論が必要。
	事業者	<ul style="list-style-type: none"> ・限られたスペースの中で消費者が短時間に必要な情報を得るには、現行制度(簡略名や類別名、並びに一括名、用途名併記)は、バランスのとれた優れた表示形式。 ・一括名を廃止して物質名を表示すると、消費者にとって分かりやすさが損なわれる。 ・表示可能面積から対応できなくなる場合がある。 ・現状のラベルプリンターでは対応できず、機器入替にはコストがかかる。 ・使用する添加物の用途が明確に分かりやすいようするため、用途名、一括名表示が必要。 ・将来的には国際的な表示のルールも意識(この意見以外は現状維持)。
用途名表示	消費者	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者になじみのない名称も多いので、物質名でなく用途名で表示する。 ・現行の一括名・用途名併記は維持。 ・現行の表示制度は、消費者に定着し、一定の役割を果たしている、現行制度の丁寧なレビューが必要。 ・何のための添加物をこの商品には必要としているのかをはっきりとさせるべき。
	事業者	<ul style="list-style-type: none"> ・限られたスペースの中で消費者が短時間に必要な情報を得るには、現行制度(簡略名や類別名、ならびに一括名、用途名併記)は、バランスのとれた優れた表示形式。 ・消費者に使用する添加物の用途が明確に分かりやすいようにしていくためには、用途名、一括名表示の運用が必要。 ・将来的には国際的な表示のルールも意識。

食品添加物表示に関する消費者意向調査報告書(抜粋)

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

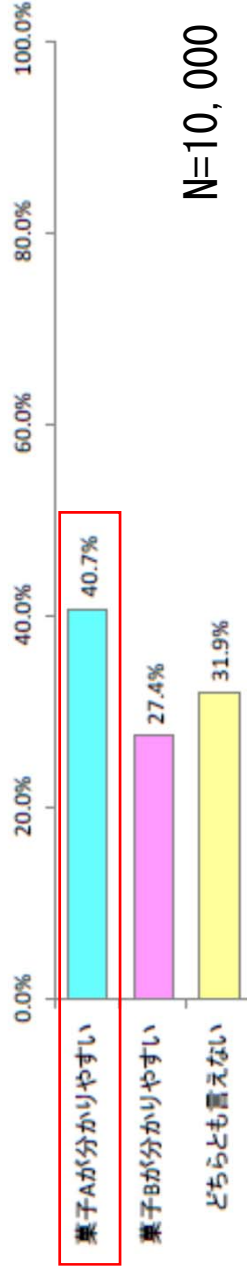
名	豆菓子
原材料名	落花生(国産)、米粉、でん粉、植物油、しろうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、砂糖、香辛料
添加物	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)
内容量	50g
消費期限	欄外下部に記載
保存方法	高温多湿をさけて保存してください。
販売者	△△△株式会社 〒000 0000 △△県△△市△△
	製造所固有記号は欄外下部に別記

用途名と物質名で表示した場合

菓子B

名	豆菓子
原材料名	落花生(国産)、米粉、でん粉、植物油、しろうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、砂糖、香辛料
添加物	調味料(レースパギン酸ナトリウム、L-トリプトファン、L-グルタミン酸ナトリウム、グルタミン酸グリシン、ベタイン)、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。



Q66. 下記はお弁当の表示例です。あなたは弁当Aの表示と弁当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）
弁当A

名称	ミックス弁当
原材料名	ごはん、鶏香揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼酎、スバゲッテイ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	調味料（アミノ酸等）、D-ヒン酸、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨脹剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）
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	欄外下部に別記

用途名と物質名で表示した場合
弁当B

名称	ミックス弁当
原材料名	ごはん、鶏香揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼酎、スバゲッテイ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	調味料（L-グルタミン酸ナトリウム、L-アスパラギン酸ナトリウム、コハク酸一ナトリウム、5-リボヌクレオチド二ナトリウム、DL-アラニン、DL-メチオニン、コハク酸二ナトリウム）、D-ヒン酸、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨脹剤（炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、炭酸カルシウム）、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）
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	欄外下部に別記

- ✓ 表示の見やすさについて「弁当Aが分かりやすい」が45.5%と最も多かった。
- ✓ 男性は10代、20代、30代、70代以上の世代で40%を超える者が、女性は10代、20代、30代、60代、70代以上の世代で50%を超える者が弁当Aの表示の方が分かりやすいと回答した。

- 弁当A（一括名で表示）が分かりやすく見やすい
- 弁当B（用途名と物質名で表示）が分かりやすく見やすい
- どちらとも言えない



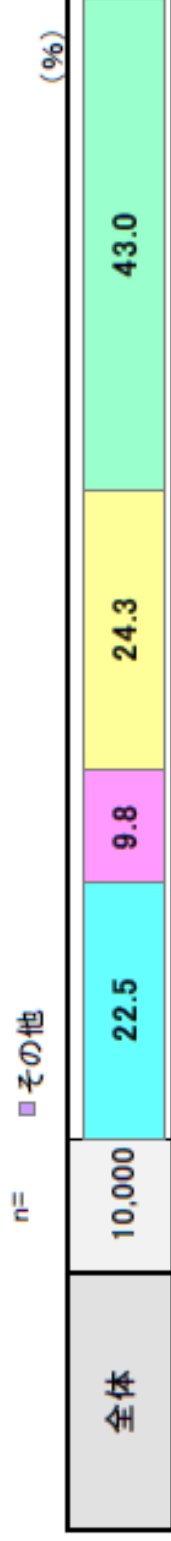
Q67. あなたが前問でそのように思われた理由をお教えください。

「1.弁当A(一括名で表示)が分かりやすく見やすい」 主な回答一覧
物質名で書かれても理解できないから
Bの方は一般には理解しづらい物質が入っているように見えるから
お弁当を選ぶのに悠長に表示を眺めていられないから
弁当のように複数の食材を詰め合わせものはどの食材にどのような添加物が使われたか分からないから
いろいろ具体的に記載されていても、実際には詳細の部分を調べないと分からない言葉が多いので見ないで処理してしまふ可能性が高いから
あまりに詳しくても判断できないから
簡単簡潔に書いてあるから／スッキリ見やすいから
長いと読む気にならないから
「2.弁当B(用途名と物質名で表示)が分かりやすく見やすい」 主な回答一覧
用途名と物質名で表示されているから
pH調整剤や膨張剤については、これまで内容が記されているものを見ることがなく、そのため酸性と塩基性とどちらに調整されているのか、どのようなものが膨張剤として使用されているのかが表示されていると分かりやすいと感じたから
どのようなものが含まれているか後で調べることができるから
気にしない人は見ないし、気にする人は詳細に書かれている方が安心できるから
詳しい成分が分かるから
より正確な気がするから
全て記入する方が良いから
安全性が確保できるから
弁当のように様々な素材で組み合わせられているものは細かく書かれている方が分かりやすいと思ったから
お弁当など、日持ちのしない物は、なるべく不要な物に入ってほしくないから
一括表示より詳細が知りたいから

Q61. 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。

・用途名表示については、「現状のままでもよい」が「特に気にしていない」に次いで24.3%と多いが、「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」が22.5%。

- 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
- 現状のままでもよい
- 特に気にしていない
- その他

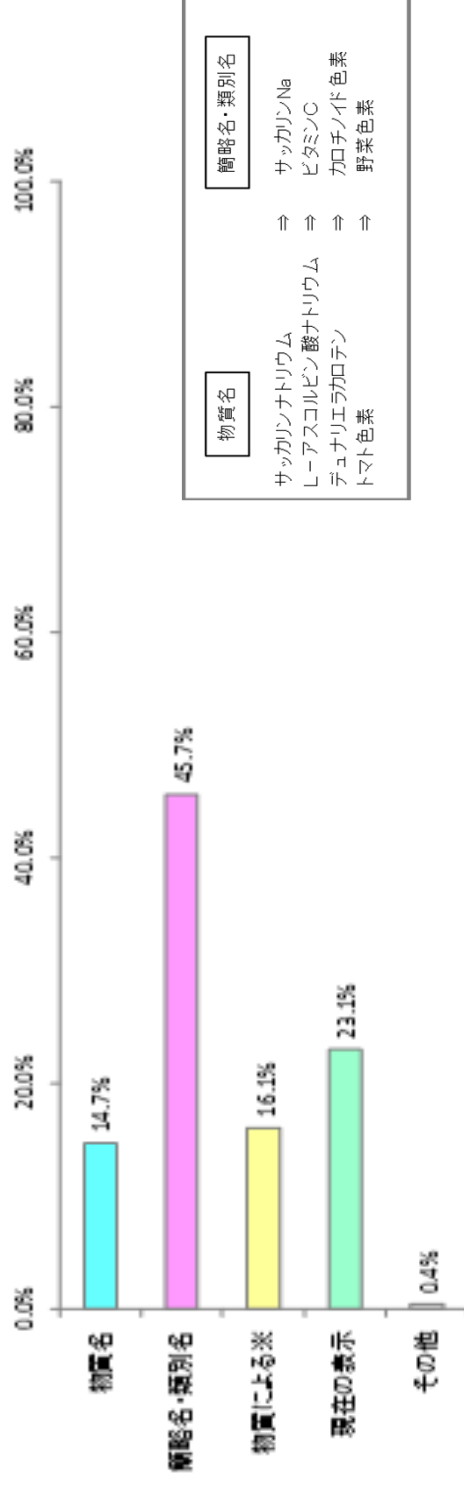


「その他」の主な回答

8種類に限る事はないと思う / 足りない
 あまり細かいとすぐには読めない
 色々な添加物全て表示してほしい
 これ以上表示を増やすと、食品表示ラベルの表記が大変になる / 複雑すぎる
 数ではなく必要な情報を載せてほしい
 誠意ある会社であるならば、何か起きた時発生元となる原材料を表示可能にされると信じる以外にない
 表示するなら分かりやすく表示してほしい
 用途まで表示しなくてよい
 良いかどうかも含めて分らない

Q57. 食品添加物は、原則、「物質名」で表示されますが、名称にはつづりの長いものも多いため、限られた表示面積内での見やすさを考慮して、一般に広く使用されている名称を持つ添加物の場合には、「簡略名」で表示されたり、類似の効果をもつ食品添加物を配合して所期の目的に対応する場合も多いため、グループを総括する「類別名」で表示されることがあります。あなたが実際に購入する際に、どちらの表示が見やすい(理解しやすい)ですか。(ひとつだけ)

✓ 「購入時の表示」について、「簡略名・類別名」が見やすいとの回答が45.7%と最も多く、男性では60代以上が、女性では全ての世代で40%を超えていた。



※物質による：(例：ビタミンCはラーアスコルビン酸より分かりやすいが、サッカリンナトリウムはサッカリンNaよりも分かりやすい)

「その他」の主な回答

ナトリウムをNaはいいが、ビタミンCのようなまっさり名前が変わるものは馴染みのあるビタミンCの方が良い
両方表示を義務付けし、人によって分かりやすさの度合いが違うと思うので、具体例も添えらるとな
トマト色素はそのままでも良いと思うが、分かりやすいものと分かりにくいものがある
トマト色素が野菜色素と表示されるのには異論がある
記載されていても、危険性などが分からない

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格における一括名、用途名表示の規定

○一括名表示に係る規定

4.2.3.4 以下の分類名は、以下の各分類に該当し、食品への使用が一般的に許可されている食品添加物の一覧に掲げられているものについて用いることができる。

- 香料及び着香料
- 加工でん粉

4.2.3.4 The following class titles may be used for food additives falling in the respective classes and appearing in lists of food additives permitted generally for use in foods:

- Flavour (s) and Flavouring(s)
- Modified Starch(es)

「香料」という表現は、必要に応じ、「天然の」、「天然と同じ」、「人工の」又はこれらの用語の組み合わせを追加することができる。The expression “flavours” may be qualified by “natural”, “nature identical”, “artificial” or a combination of these words as appropriate.

○用途名表示に係る規定

4.2.3.3 以下の各分類に該当し、食品への使用が許可されている食品添加物の一覧に掲げられている食品添加物については、以下に掲げた機能分類を、国内法で求められる特定の名称又はコーデックス国際番号システム(CAC/GL 36-1989)などのような識別番号と併せて用いなければならない。

4.2.3.3 For food additives falling in the respective classes and appearing in lists of food additives permitted for use in foods, the following functional classes shall be used together with the specific name or recognized numerical identification such as the Class Names and the International Numbering System for Food Additives (CXG 36-1989) as required by national legislation.

pH調整剤、固結防止剤、消泡剤、酸化防止剤、漂白剤、増量剤、炭酸化剤、着色剤、保色剤、乳化剤、乳化塩、固化剤、調味料、小麦粉処理剤、発泡剤、ゲル化剤、光沢剤、保水剤、防腐剤、噴出剤、膨張剤、キレート剤、安定剤、甘味料、増粘剤

Acidity Regulator, Anticaking Agent, Antifoaming Agent, Antioxidant, Bleaching Agent, Bulking Agent, Carbonating Agent, Colour, Colour Retention Agent, Emulsifier, Emulsifying Salt, Firming Agent, Flavour Agent, Flavour Enhancer, Flour Treatment Agent, Foaming Agent, Gelling Agent, Glazing Agent, Humectant, Preservative, Propellant, Raising Agent, Sequestrant, Stabilizer, Sweetener, Thickener

INS番号と我が国の食品添加物について

- ・コーデックスが指定する添加物と我が国で使用可能な添加物は一致していない。
- ・我が国の食品添加物全てに、コーデックスが定めた食品添加物の国際番号であるINS番号※があるわけではない。
(例：食用赤色102号はINS番号があるが、104号はINS番号はない。)

※ INS番号とは

INS(食品添加物の国際番号システム)とは、長くなり得る固有の名称を使う代わりに、食品添加物の統一的な名称の制度のために創設された。INSに含まれるものはコーデックスに食品添加物としての使用を同意されたというものではない。このリストにはFAO/WHO合同食品添加物専門家会合(JECFA)に評価されていないものも含む。
INSには香料や、ガムベース、栄養のために加えらえる物質は含まれていない。

(CODEX CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM FOR FOODADDITIVES CAC/GL 36-1989 に基づき
消費者庁にて仮訳)