

森田 満樹 Morita Maki 消費生活コンサルタント

(一社)Food Communication Compass代表。厚生労働省・改正食品衛生法に関する懇談会、消費者庁・食品表示一元化検討会委員、機能性表示に関する検討会委員、食品添加物表示に関する検討委員会委員を歴任。

食品添加物表示

日持ちをよくしたり美しく仕上げたりするために、食品にはさまざまな食品添加物(以下、添加物)が用いられています。どのような添加物が使われているのか、気になる人も多いと思います。

日本の添加物の表示制度は複雑で、物質名だけでは分かりにくいことから、用途を併せて表示したり一括で表示したりと、さまざまな表示方法が定められています。ここでは添加物表示についてみていきましょう。

原材料と区分して表示

食品添加物の表示制度は1988年、原則として使ったものをすべて表示することとなり、2015年に消費者庁のもとで施行された食品表示法に引き継がれました。ある食品に添加物が含まれている場合、食品の容器包装の一括表示の中で、添加物に占める重量の割合が高いものから順に表示する義務があります(容器包装に入れられてない食品、対面販売や外食の場合は義務づけられていません)。

新しい食品表示法では、原材料と添加物を区分することが定められました。原材料名欄に「/ (スラッシュ)」などの記号で区別したり、改行したり、添加物名の欄を別に設けたりして、どこからが添加物か分かりやすく表示されます。

表示例

| | |
|------|--------------------------------|
| 原材料名 | いちご、砂糖/ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC) |
|------|--------------------------------|

表示方法のルールは4つ

食品添加物は食品衛生法により、指定添加物(466品目)、既存添加物(357品目)、天然香料、一般飲食物添加物に分類されます。これらの添加物の化学物質名をそのまま表示しても消費者には分かりにくいなどの理由から、①品名、簡略名または類別名表示 ②用途名併記 ③一括名表示 ④表示免除の規定、の4つのルールが定められています。

① 品名、簡略名または類別名表示

使用した添加物は物質名表示が原則ですが、一部の添加物については添加物の品名(名称または別名)、簡略名(一般に広く使用されている名称)、類別名(物質の化学構造等から類別した名称)のいずれかで表示できます。

表示例

| 品名 | 別名 | 簡略名 |
|-----------|-------|-------------|
| L-アスコルビン酸 | ビタミンC | アスコルビン酸、V.C |

② 用途名併記

消費者の関心の高い添加物など8種類(甘味料、着色料、保存料、増粘剤・安定剤・ゲル化剤または糊料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤または防ばい剤)については、用途名と物質名を併記した表示が必要です。

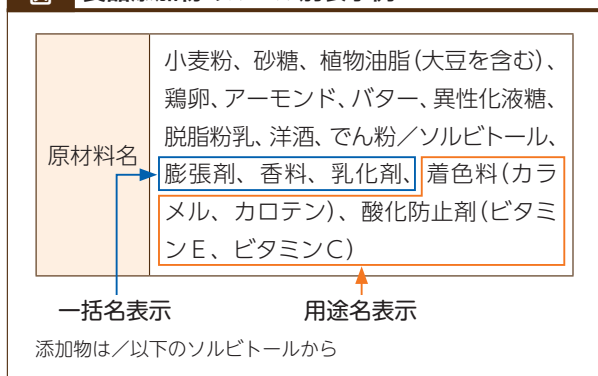
表示例

着色料(赤102号)、保存料(ソルビン酸)、甘味料(ステビア・アスパルテーム)

③ 一括名表示

複数の組み合わせで効果を発揮することが多く、個々の成分まですべて表示する必要性が低いと考えられる添加物など14種類は、物質名

食品添加物のルール別表示例



を表示する代わりに、一括名(イーストフード、ガムベース、かんすい、苦味料、酵素、光沢剤、香料、酸味料、軟化剤、調味料(アミノ酸等)等、豆腐用凝固剤または凝固剤、乳化剤、水素イオン濃度調整剤またはpH調整剤、膨脹剤・膨張剤・ベーキングパウダーまたはふくらし粉)で表示することもできます(図)。

④ 表示免除

加工助剤*1、キャリアオーバー*2、栄養強化目的で使用された食品添加物の3種類は添加物表示が免除されます。

消費者庁で添加物表示を検討

添加物表示のルールは前述のとおり、30年近くほとんど変更されることはありませんでしたが、2015年3月に閣議決定された消費者基本計画で「実態を踏まえた検討が必要」と位置づけられました。そこで消費者庁は2019年4月より約1年間にわたって「食品添加物表示制度に関する検討会(以下、検討会)」を開催し、2020年3月末に報告書*3を公表しました。

検討会では、用途名表示、一括名表示、表示免除の栄養強化目的の添加物表示のあり方が話し合われ、併せて無添加、不使用表示のあり方についても論点に挙げられました。これに先立ち行われた消費者意向調査や国際基準などを踏まえ、各国の表示制度と比較して検討した結果、今のままの制度をほぼ踏襲することでまとめました。なお、人工甘味料、合成保存料などの「人工」「合成」の用語については、消費者の誤解を招くことから、食品表示基準からは削除されました。

無添加、不使用表示のガイドライン

現在、食品のパッケージや売り場のPOPなどに「無添加」「不使用」など、添加物を使っていないことを強調する表示が目立ちます。わざわざ使っていないことを強調しているので、添加物はからだに悪いのだらうと思われがちです。

添加物はもともと国が安全性を認めたものだけが使用できるしくみですが、消費者庁の消費者意向調査では、そのことを知っている人は3分の1でした。

検討会ではこの点についても議論を行い、消費者を誤認させないようにガイドラインが必要とする結論を出しました。2020年度中に詳細の検討が開始される予定です。今後、「無添加」「不使用」表示は見直されるものと思いますが、添加物の安全性に関する理解も併せて必要となるでしょう。食品表示と食品安全の両輪から、消費者教育やリスクコミュニケーションの場が広がってほしいと思います。

*1 食品の加工の際に添加されるものであって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないものまたは当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもの
*2 食品の原材料の製造または加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造または加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの
*3 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_003/pdf/food_labeling_cms101_200331_01.pdf