資料２

消費者庁説明資料

論点５
食品添加物表示の普及、啓発、消費者教育について

令和元年12月
消費者庁食品表示企画課

１．食品添加物の消費者理解の現状

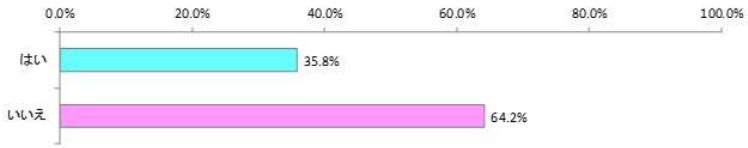
食品添加物の消費者理解の現状（平成29年消費者意向調査報告書から）

平成29年消費者意向調査において、食品添加物の使用目的の認知度と、使用目的を知っている者の情報源について、確認を行った。

Q52. あなたは、「食品添加物」は、安全性が評価されたものや我が国において広く使用されて長い食経験のあるものとして国に認められたものが、食品の加工又は保存の目的で使用されていることを知っていますか。（ひとつだけ）

✓ 「食品添加物」は、安全性が評価されたものや我が国において広く使用されて長い食経験のあるものとして国に認められたものが使用されていることを知っていた者の割合は35.8%。

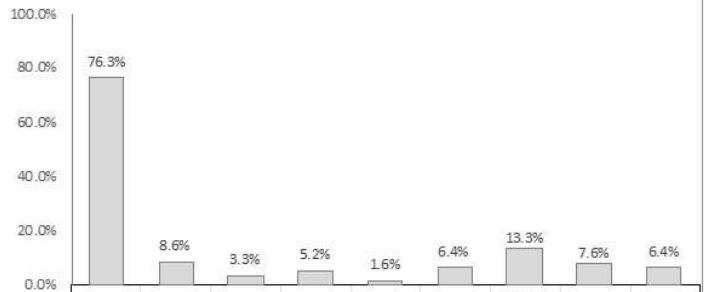
✓ 男性では70代以上、女性では50代、60代、70代以上が、40%を超える認知度であった。



	全体	性年代														
		計	男性							計	女性					
			10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代以上		10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代以上
n=	10,000	4,854	285	639	842	777	743	812	756	5,146	271	622	822	767	753	1,144	767
はい	35.8%	31.4%	30.9%	31.3%	28.4%	25.7%	28.3%	34.5%	40.6%	40.0%	36.9%	34.7%	28.1%	32.6%	41.0%	47.9%	52.9%
いいえ	64.2%	68.6%	69.1%	68.7%	71.6%	74.3%	71.7%	65.5%	59.4%	60.0%	63.1%	65.3%	71.9%	67.4%	59.0%	52.1%	47.1%

Q53. （食品添加物使用の目的について知っている者にお伺いします）
あなたは「食品添加物」の安全性に関する情報をどのように知りましたか。（いくつでも）

✓ 「食品添加物」の安全性に関する情報を知った経緯は①「新聞、ニュース、雑誌等の記事・広告」が 76.3%と最も多かった。



	n=	新聞、ニュース、雑誌等の記事・広告	消費者庁ウェブサイト	行政（消費者庁以外）ウェブサイト	講演会、研修、シンポジウム、説明会等のイベント	政府広報	公的機関の広報誌・チラシ・パンフレット	食品会社等のウェブサイト、お客様相談、パンフレット、イベント等	消費者団体等のウェブサイト、パンフレット、イベント等	その他
全体	3,584	76.3%	8.6%	3.3%	5.2%	1.6%	6.4%	13.3%	7.6%	6.4%
性年代 男性計	1,524	77.0%	11.4%	5.2%	4.7%	1.8%	7.1%	12.1%	6.9%	5.4%
男性10代	88	55.7%	15.9%	5.7%	4.5%	0.0%	4.5%	9.1%	3.4%	22.7%
男性20代	200	63.5%	17.0%	7.0%	7.5%	2.5%	4.5%	10.0%	5.0%	9.0%
男性30代	239	73.6%	15.1%	7.1%	4.2%	2.5%	5.4%	14.2%	6.7%	6.3%
男性40代	200	72.0%	13.0%	3.0%	2.5%	0.5%	3.0%	14.5%	6.5%	4.5%
男性50代	210	79.5%	11.4%	7.6%	4.8%	3.3%	5.7%	15.7%	7.1%	2.9%
男性60代	280	85.7%	5.7%	3.6%	3.6%	0.7%	8.9%	7.9%	7.5%	2.9%
男性70代以上	307	87.9%	7.5%	3.9%	5.5%	2.3%	12.7%	12.7%	8.8%	2.0%
女性計	2,060	75.8%	6.7%	1.8%	5.7%	1.5%	5.9%	14.1%	8.1%	7.1%
女性10代	100	51.0%	13.0%	4.0%	10.0%	1.0%	4.0%	13.0%	5.0%	19.0%
女性20代	216	62.0%	13.4%	2.3%	5.6%	1.4%	5.1%	14.8%	7.4%	12.5%
女性30代	231	69.3%	8.2%	2.2%	6.1%	0.9%	2.2%	16.5%	4.8%	11.3%
女性40代	250	75.6%	8.4%	3.2%	4.0%	1.6%	2.4%	17.2%	6.4%	6.4%
女性50代	309	78.6%	2.6%	2.3%	4.2%	0.6%	4.5%	11.7%	5.2%	8.4%
女性60代	548	82.5%	3.5%	0.7%	4.7%	1.1%	6.9%	13.5%	8.9%	4.0%
女性70代以上	406	81.8%	6.9%	1.2%	7.9%	3.0%	10.6%	13.3%	13.3%	2.7%

・新聞、ニュース、雑誌等の記事・広告は、全年齢層において、高い比率となっている。（主に赤枠部分）

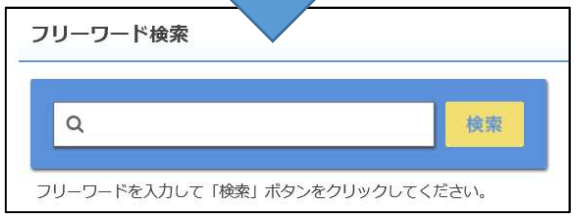
・マスコミからの情報以外については、<u>年齢対象群ごとに異なった傾向</u>がみられる。

参考）「その他」の主な回答
・SNSで知った・テレビで知った
・家族／友人から聞いて知った
・学校で知った（家庭科の教科書　／大学の講義で　／薬学部出身のため）
・書籍で知った

２．普及・啓発の取組、消費者教育の現状

行政機関の取組事例（消費者庁①）

各機関（国、地方公共団体、民間事業者、大学等）からの教育関係の教材のポータルサイトであり、登録されたものはフリーワード検索可能



https://www.kportal.caa.go.jp/index.php

○ 消費者庁が行うリスクコミュニケーションの支援概要

別紙2

対象者　：地方公共団体や消費者団体、事業者等※
対象事業：（1）食品安全に関する情報提供・意見交換会
（2）食品安全に関する職員等の研修会
（3）既存のイベント等への出展
（4）工場見学等の機会を活用した情報提供・意見交換会
（5）消費者に食品安全を説明する者の養成研修　等

※事業者は地方公共団体や事業者団体、消費者団体等との共催が必要です

支援内容

	当庁と共催の場合	当庁と共催でない場合
講師	講師の紹介と旅費及び謝金（当庁職員の派遣も可）	外部講師紹介（当庁職員の派遣も可）
会場借料	一部（又は全部）の負担が可能	－
その他	・参考となる運営マニュアル ・「食品と放射能Q&A」、「健康食品Q&A」の配布 ・効果的リスコミの取組紹介、プランニング支援※※ ・事前準備のアドバイス※※　等	

※※は共催の場合に限ります

○ 消費者庁が平成30年度に共催した意見交換会等のテーマ等（例）

・食品中の放射性物質に関する意見交換会等については下記URL参照
https://www.caa.go.jp/disaster/earthquake/understanding_food_and_radiation/r_commu/
・その他の食品安全に関するテーマの意見交換会等については、下表及び下記URL参照
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/index.html#risk_communication

開催日	共催自治体、団体	開催テーマ	開催形式（協力内容）	参加者数
平成30年6月29日（金）～平成30年12月4日（火）	大津市	大津市リスクコミニュケーター育成講座	教室形式（長官名で終了証発行等）	21名
平成30年9月7日（金）	一般財団法人日本消費者協会	食品安全について～工場見学と講演会	工場見学・小人数形式（職員派遣）	11名
平成30年9月8日（土）	熊本市消費者センター	健康食品	シンポジウム形式（講師紹介）	112名
平成30年9月22日（土）	一般社団法人 日本食品安全協会	食の安全・安心	シンポジウム形式（職員派遣）	50名
平成30年10月2日（火）～平成30年11月30日（金）	埼玉県	平成30年度 リスクコミュニケーター研修	教室形式（講師紹介・職員派遣）	60名
平成30年10月8日（土）	学校法人 昭和女子大学	食品の安全・安心の取り組み	教室形式（職員派遣）	172名
平成30年10月13日（土）	特定非営利活動法人エイチ・エー・ビー研究機構	健康食品	教室形式（健康食品Q&Aの提供）	237名
平成30年10月28日（日）	健康食品管理士会関東支部	健康食品	教室形式（職員派遣）	68名
平成31年2月15日（金）	奈良市	食品添加物	シンポジウム形式（講師紹介・職員派遣）	145名
平成31年2月20日（水）	宮城県	食品中の放射性物質	教室形式（講師紹介・職員派遣）	45名

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/pdf/food_safety_190307_0001.pdf

行政機関の取組事例（消費者庁②）

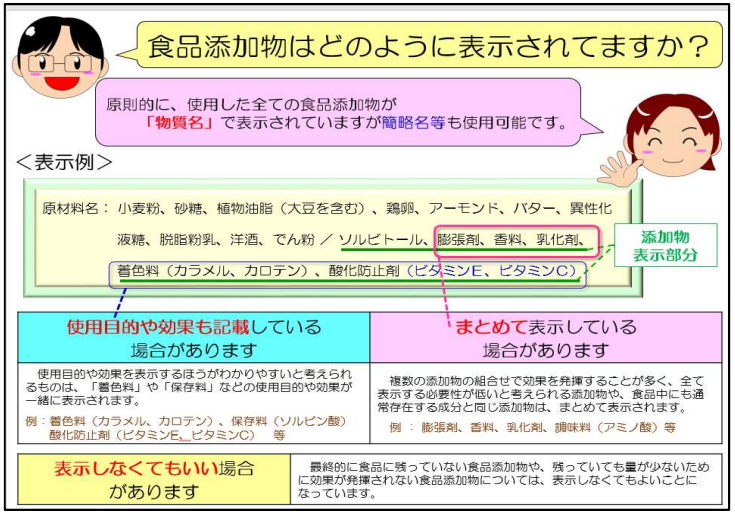
●食品表示セミナーとは、
　消費者（実際に食品を購入する頻度が高い主婦層（消費者団体の会員等））を対象としたセミナーを全国で開催し、食品表示制度について普及啓発を図るものであり、平成30年度より本格的に実施している。

●セミナーで行っていること
　食品添加物の表示の見方、食品添加物が使用される目的、食品添加物の安全性確認、ADIの考え方について説明

平成30年度食品表示セミナーの参加者割合

地域数	男性	女性	計
36か所	3%	97%	約1600人

年代	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代以上
割合	1%	2%	2%	4%	8%	34%	42%	8%



（参考）平成30年度食品表示制度セミナーの参加者を対象としたアンケート結果について

問1　食品添加物は安全性が評価されたものや、日本で広く使用されて長い食経験のあるものとして国に認められたものであることを知っていましたか。

①知っていた	57%
②本日の講義で初めて知った	43%

問2　添加物について、不安はありますか。（ひとつを選択）

①不安である	34%
②不安はない	26%
③本日の講義で不安が和らいだ	40%
④その他	0%

行政機関の取組事例（食品安全委員会）

食品安全委員会
内閣府 Food Safety Commission of Japan

> English Page　文字の大きさ　標準　大きく

検索

食品安全委員会(FSC)とは | 会議開催予定と委員会の実績 | 食品健康影響評価(リスク評価) | 意見・情報の交換(リスクコミュニケーション)

ホーム > お知らせ > DVD > 映像配信

動画配信などビジュアル資料

政府インターネットテレビ

- 何を食べたら良いか？考えるためのヒント～一緒に考えよう！食の安全
- 気になる食品添加物
- 気になる食品の安全性～みんなで学ぼう"リスク分析"
- 食品安全の基礎知識～クイズで学ぶリスク評価

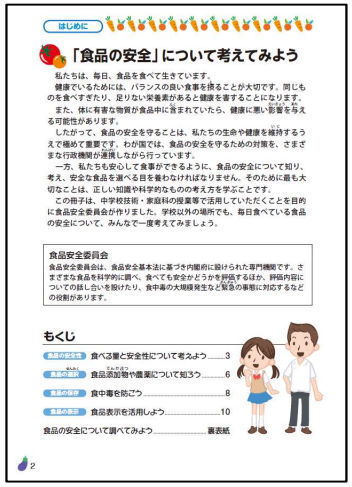
DVD貸出し

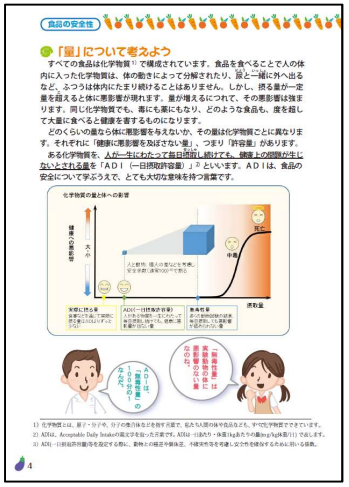
■ソフト名
- □ 気になる農薬
- □ 遺伝子組換え食品って何だろう？
- □ 気になる食品添加物
- □ リスクコミュニケーションツール「何を食べたら良いか？考えるためのヒント」
- □ 気になるメチル水銀
- □ 気になる食品の安全性～みんなで学ぼうリスク分析～
- □ 食品安全の基礎知識クイズで学ぶリスク評価

各種DVD貸出し申込み書［PDF：704KB］

食品安全委員会において作成した動画を政府インターネットテレビで視聴することが可能。
また、DVD貸出しについても食品安全委員会のウェブサイトより申込み可能となっている。

https://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/dvd-ichiran.html





内閣府 食品安全委員会
2018年5月17日

食品健康影響評価書を引用した週刊誌記事について

食品健康影響評価書については、特定箇所のみ抽出された文節で判断するのでなく、前後の文節や、まとめとしての「食品健康影響評価」の項もご確認ください。

一部の週刊誌において、ソルビン酸と亜硝酸塩について相乗毒性があるとして、食品健康影響評価書　ソルビン酸カルシウム（2008年11月）P19ページ、「ソルビン酸が広範に使用される一方、亜硝酸塩も食肉製品の発色剤として多用され、両者がしばしば共存するという事実と、両者の加熱試験反応によりDNA損傷物質が産生されることが報告されている」が引用されています。

しかしながら、この加熱試験反応の根拠論文で確認されたソルビン酸と亜硝酸塩の反応生成物は通常の使用状況下とは異なる極めて限られた条件下で生成されたものです。食品安全委員会としては、ソルビン酸と亜硝酸塩の併用使用について、通常条件下ではヒトの健康に対する悪影響はないと結論付けています。

週刊誌で引用された文節には続きがあり、
「しかしながら、この結果は特別なin vitroにおける実験条件下で得られたもので、ソルビン酸と亜硝酸ナトリウムが食品中に共存した場合に実際に形成されることを意味するものではないとされている。（参照15）」と記述しています。

このなかで、「特別なin vitroにおける実験条件下」とは、参照15の論文によれば「亜硝酸ナトリウムの溶液を蒸留水中0.5モルのソルビン酸で懸濁した溶液に室温で加え、90℃の湯煎で1時間加熱した。」であり、このような条件はヒトの体内や食品加工の工程において起こりえないと考えられ、食品健康影響評価の項でも、「ソルビン酸と亜硝酸塩の反応生成物は通常の使用状況下とは異なる極めて限られた条件下で生成することに留意する必要があるとされており、SCF（欧州連合食品科学委員会）においてはソルビン酸類と亜硝酸塩の共存下における遺伝毒性物質の生成に関する試験結果の一部が相互矛盾のため信頼できず、また、通常条件下ではヒトの健康に対するハザードがないとしており、本調査会としては妥当と判断した。」と結論付けています。

食品健康影響評価書　ソルビン酸カルシウム
http://www.fsc.go.jp/…/evaluationDocume…/show/kya20070320001

参照15の論文
Namiki M, Kada T. Formation of Ethylnitrolic Acid by the Reaction of Sorbic Acid with Sodium Nitrite. Agric. Biol. Chem. (1975)　39: 1335-1336

177　コメント8件　シェア67件

行政機関の取組事例（文部科学省）

◎「総合的な学習の時間」応援団のページの掲載手続きについて

「総合的な学習の時間」応援団のページは、各学校の取組の参考になるよう、「総合的な学習の時間」をはじめとする学校の教育活動に対して、様々な各省庁及び所管の関係機関・団体等が実施している支援の内容（教材の提供や人材の派遣など）について、インターネットを活用して情報提供をしようとするものです。
「総合的な学習の時間」応援団のページへの掲載手続きについては、申請書に記入の上、機関・団体の概要や支援プログラムの内容が分かる資料を添付して、下記宛先に郵送してくださるようお願いいたします。
（申請書及び関係資料が届き次第、折り返し担当係から、申請のあった機関・団体の御担当者あて連絡いたします。）

送付先：〒100－8959
東京都千代田区霞が関3-2-2
文部科学省　初等中等教育局　教育課程課　教育課程第一係
（電話：03-5253-4111（内線2903））

◎「総合的な学習の時間」応援団のページ

50音順別検索 | 所轄（推薦）府省庁別検索

【所轄（推薦）府省庁別検索】
金融庁 ｜ 農林水産省 ｜ 財務省 ｜ 警察庁 ｜ 総務省 ｜ 経済産業省特許庁 ｜ 経済産業省特許室 ｜ 経済産業省 ｜ 環境省 ｜ 法務省 ｜ 文部科学省 ｜ 文化庁 ｜ 外務省 ｜ 国立国会図書館 ｜ 国税庁 ｜ 国土交通省 ｜ 厚生労働省 ｜ 内閣府 ｜ 内閣官房 ｜ 公正取引委員会 ｜ 防衛省

内閣府

機関・法人等名	支援の内容	サービスの内容	連絡先	ホームページアドレス
内閣府　沖縄総合事務局財務部財務課	預金保険制度について	資料提供	098-866-0062	
社団法人青少年育成国民会議	青少年について	講師派遣	03-3460-4151	
財団法人国民の祝日を祝う会	祝日について	資料提供	03-5489-3430	
財団法人消費者教育支援センター	消費者教育について	教材提供 情報提供	03-5454-3091	http://www.consumer-education.jp/
内閣府　国民生活局消費者企画課	消費者教育について	講師		
内閣府沖縄総合事務局　経済産業部 産業課　特許室	工業所有権について	講師 教材		
財団法人日本自然保護協会	自然保護について	資料提供 教材提供 その他（自然観察指導員の紹介）	03-3265-0525	http://www.nacsjor.jp/
財団法人日本障害者リハビリテーション協会 国際部研修課	国際交流と障害者福祉について	教材提供 講師派遣 その他（障害者との交流）	03-5273-0601	
社団法人食品容器環境美化協会	まちの美化とリサイクル活動について	資料提供	03-5472-4824	
財団法人大阪みどりのトラスト協会	自然環境・森林の保全管理について	講師派遣	06-6260-3580	http://www.ostrust.jp/
社団法人日本職業スキー教師協会	雪上スポーツの指導について	その他（講義、実技指導）	03-3567-4770	http://www.sia-japan.or.jp/
日本食品添加物協会	食品添加物について	教材提供 講師派遣	03-3667-8311	http://www.jafaa.or.jp/
社団法人日本事務機械工業会	複写機の3R（リサイクル、リユース、リデュース）について		03-3503-9821	

https://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/sougou/syokatsu.htm

行政機関の取組事例（厚生労働省）

健康・医療 **消費者向け情報**

各施策情報　その他の消費者向け情報

食品行政のなかで、消費者の方の関心が高い施策について、ピックアップしております。

各施策情報

食中毒

- 家庭での食中毒のポイント
- 有毒植物による食中毒に注意しましょう
- お肉はよく焼いて食べよう
- 毒キノコによる食中毒に注意しましょう
- ノロウイルスに注意しましょう

HACCP

食品の安全に関するQ&A

輸入食品

- 知りたい輸入食品（リーフレット：平成31年2月改訂）
- 輸入食品が食卓に届くまで～輸入食品の安全管理～（動画）

食品添加物

残留農薬

- 食品に残留する農薬等に関する新しい制度（ポジティブリスト制度）について～農薬等の残留基準を規制する制度が変わりました～

厚生労働省の取り組み

8　食品添加物の安全確保

新たな食品添加物が販売などされる前に、有効性やその使用が人の健康に悪影響を生じないかどうかを確認するとともに、必要に応じて規格や基準を策定し、安全性を確保しています。

食品添加物は、保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されるものです。

今日の豊かな食生活は、食品添加物によるところが大きいと言えますが、食品添加物は、長い食経験の中で選択されてきた食材とは異なるものであり、安全性の確保には細心の注意を払う必要があります。

このため、厚生労働省は、食品添加物の安全性を確保するために、食品安全委員会の意見を聴き、その食品添加物が人の健康を損なうおそれのない場合に限って使用を認めています。また、使用が認められた食品添加物についても、国民一人当たりの摂取量を調査するなど、継続的な安全確保に努めています。

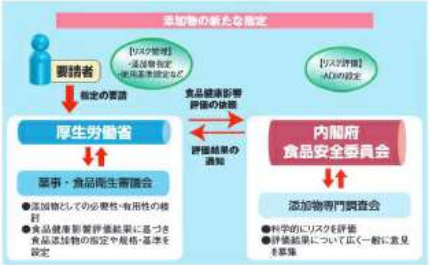
食品添加物の種類（平成27年9月18日現在）

●指定添加物　449品目
安全性を評価した上で、厚生労働大臣が指定したもの（ソルビン酸、キシリトールなど）

●既存添加物　365品目
平成7年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売などが認められたもの（クチナシ色素、柿タンニンなど）

●天然香料　約600品目
動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの（バニラ香料、カニ香料など）

●一般飲食物添加物　約100品目
一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの（イチゴジュース、寒天など）



取り組み内容

Q1．食品添加物にはどのようなルールがあるのですか？

食品添加物には、食品衛生法により、次のようなルールが定められています。

使用できる添加物

使用できる食品添加物は、原則として厚生労働大臣が指定したものだけです。これは、天然物であるかどうかに関わりません。例外的に、指定を受けずに使用できるのは、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物だけです（Q2参照）。未指定の添加物を製造、輸入、使用、販売等することはできません。

品質や使用量

食品添加物には、純度や成分についての規格や、使用できる量などの基準が定められています。

食品への表示

原則として、食品に使用した添加物は、すべて表示しなくてはなりません。表示は、物質名で記載され、保存料、甘味料等の用途で使用したものについては、その用途名も併記しなければなりません。表示基準に合致しないものの販売等は禁止されています。

なお、食品に残存しないもの等については、表示が免除されています。

詳しくはこちら（消費者庁HP）へ

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuten/qa_shohisya.html

行政機関の取組事例（農林水産省）

平成30年度 食育白書（令和元年6月4日公表）

全文

- HTML版 ※検索ツールはこちら
- PDF版

概要

- HTML版
- PDF全体版(PDF：3,845KB)
- PDF分割版
  表紙～第1部(PDF：1,502KB)
  第2部第1章～第3章(PDF：1,051KB)
  第4章～第6章(PDF：1,568KB)
  第7章～第8章(PDF：668KB)
  第3部(PDF：99KB)

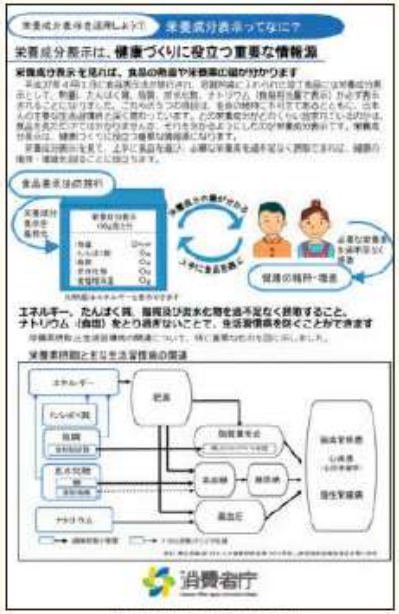
コラム 栄養成分表示は健康づくりに役立つ重要な情報源

○ 消費者庁では、食品表示法の施行に伴い、新たに義務化された栄養成分表示について、理解促進を図るため、消費者、事業者双方への普及啓発を実施。

○ 事業者に向けては、2019年度末で食品表示法施行前の栄養表示基準による表示が認められる経過措置が終了するため、義務化周知のリーフレットを作成するとともに、全国各地で栄養成分表示制度を説明。

○ 消費者に向けては、健康づくりに役立ててもらうための啓発資料「栄養成分表示を活用しよう①～⑤」を作成。研修会等で地域や学習者の特性に合わせて活用してもらえるようスライド集も作成。

○ 引き続き、栄養成分表示を活用した消費者教育により、表示への関心を高める環境づくりと健康に役立つ情報源としての活用促進を図る。



消費者向けの啓発資料の例
-栄養成分表示を活用しよう①-

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/attach/pdf/h30_wpaper-14.pdf

行政機関の取組事例（東京都庁）

文字サイズ 標準 大きく 検索 サイトマップ

食品衛生の窓 東京都の食品安全情報サイト

東京都福祉保健局

たべもの安全情報館 | 食品事業者向け情報 | 調査・統計データ | 東京都の取組・制度

ホーム > 食品事業者向け情報 > 食品の適正表示推進者向け情報提供サイト（食品の表示制度） > 食品表示法 > 加工食品 > 一般用加工食品（添加物）

食品の表示制度

- 食品表示法
  - 食品表示法の概要
  - 加工食品
    - 一般用加工食品の概要
    - 名　称
    - 原材料名
    - 添 加 物
    - 原料原産地名
    - アレルゲン
    - 内容量又は固形量及び内容総量
    - 消費期限又は賞味期限
    - 保存方法
    - 原産国名
    - 食品関連事業者及び製造所等
    - 特色のある原材料等に関する事項
    - 業務用加工食品の概要
- 生鮮食品
- 添加物
- 遺伝子組換え食品に関する事項

一般用加工食品（添加物）

添加物とは、食品の製造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物をいいます（食品衛生法第４条第２項）。

食品衛生法上の分類

食品に添加物を使用した場合や使用する原材料に添加物が含まれている場合は、原則として、全ての添加物の物質名を表示します。添加物については、下記のとおり分類されています。

指定添加物

食品衛生法第１０条に基づき、厚生労働大臣が使用してよいと定めた食品添加物です。食品衛生法施行規則別表第１に収載されています。

既存添加物

指定添加物のほか、わが国において広く使用されており、長い食経験があるものは、例外的に使用、販売等が認められており、既存添加物名簿(平成８年厚生省告示第１２０号）に収載されています。

天然香料

動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるものです（食品表示基準について（別添 添加物））。

一般飲食物添加物

一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるものです（食品表示基準について（別添 添加物））。

※食品添加物の規格基準等の制度に関することは、こちらを御参照ください。

添加物の表示方法

添加物の表示方法については、原則として、全ての添加物の物質名を添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示します。また、別記様式１の添加物の項目名を設けず、原材料名の項目に原材料名と明確に区分して表示することもできます（表示例は以下のとおりです。）。

1．原材料と添加物を記号「／」で区分して表示

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/shokuhyouhou_kakou_additives.html

教材用資料ダウンロード

東京都で作成しているリーフレット等
(令和元年10月8日更新)

食品表示の動画教材（You

大切です！食品表示「理解（

- 第１章　元消費者庁長官（阿南久氏）インタビュー
- 第２章　食品表示法（前半）
- 第３章　食品表示法（後半）
- 第４章　米トレーサビリティ法
- 第５章　景品表示法
- 第６章　計　量　法

食品表示法に関するパンフレット

栄養成分表示ハンドブック＜統合版＞（PDF：7,028KB）＜令和元年8月改訂＞

- 表紙・目次・
- 食品表示基準
- 表示方法（PD
- 栄養強調表示
- 栄養機能食品
- 機能性表示食
- 保健機能食品
- 誇大表示の禁
- 参考資料・相

食品表示法

大切です！食品表示法

リスクコミュニケーション

「食の安全都民フォーラム」

参加者が、シンポジウム形式で食の安全に関する情報を共有し、理解を深めます。

「食の安全調査隊」

講義やグループ活動など、複数回の活動を通して、食の安全について様々な角度から深掘りします。

「食の安全都民講座」

比較的少人数での講義やグループ活動を通して、食の安全について考えます。

概要

「食品添加物」について、どのようなイメージをお持ちですか。

人は昔から、食品を長持ちさせる、味を良くする、色や香りを付けるなどの目的で、塩や囲炉裏の煙、植物の実や葉などを食品に加えていました。これが食品添加物の始まりです。

近年、食品加工技術の進歩により、多種多様な加工食品が広域流通し、私たちの食生活はより豊かになっています。これらの加工食品の製造には、多くの場合食品添加物が使われています。

現在、日本では、安全性が確認され、厚生労働大臣が指定した食品添加物でなければ使用することはできないことになっています。しかし、食品の輸入が増えることに伴って、諸外国と法律や制度が違うために、輸入食品から日本では使ってはいけない添加物が検出されることもあります。

私たちは、通常の食生活を送る上で避けてはとおれない食品添加物について、なぜそれが使われているのか、どのようなルールがあるのか、といったことをきちんと理解したうえでそれが使用されている食品を食べているのでしょうか。

あるいは、事業者の皆さんは、自分が使用している食品添加物について、使用法や、効果、表示方法などを正確に知った上で、必要最小限の食品添加物を使っているのでしょうか。

このホームページは、食品添加物とは何か、使用を認めるためにどのような安全性確認をしているのか、食品添加物を使用した食品にはどのように表示されているのかなどを正しく理解していただくために作成したものです。食品添加物について正しい知識を得るためのきっかけとなれば幸いです。

消費者団体における取組事例（主婦連合会、（一社）全国消費者団体連絡会）

●主婦連合会

これまで実施してきた学習会
・2019年３月20日
食料部 食と健康を考える学習会「乳児用液体ミルクについて」

・2019年10月30日
社会部 学習会「プレハーベストとポストハーベストについて」 https://shufuren.net/seminar/20191030-2/

また、社会部では食パンの表示に注目して調査を実施。

・主婦連合会機関紙「化学物質何ジャ問ジャ」発行（➡提供資料参照）

●一般社団法人全国消費者団体連絡会

学習会「食品添加物表示制度の現状と課題」開催報告

2015年4月に新たな食品表示法が施行され、栄養表示の義務化や製造所固有記号・アレルゲン表示等は2020年3月までに新制度に移行されることになっています。食品表示一元化の積み残し課題であった原料原産地表示制度、遺伝子組み換え表示制度の検討も終わり、「食品添加物表示制度」の検討が今年度早々に消費者庁で始まる見込みです。食品添加物表示制度の現状と課題を学び、今後の検討会の論点への理解を深めるべく学習会を開催しました。

【日時】3月27日（水）14:00～16:00

【会場】主婦会館プラザエフ5階会議室

http://www.shodanren.gr.jp/food/index.php

消費者団体における取組事例（（公社）全国消費生活相談員協会）

講師派遣のご依頼

本協会では各種セミナー・講座、研修会等に講師を派遣しています。

※有料講座となります。
講師派遣をご依頼されたい方、詳しく知りたい方は下記までお問合せください。
講師派遣のお申込みはこちらをお使いください。

講師派遣依頼書　エクセル

講師派遣依頼書　ワード

【一般消費者等向け】消費者問題講座

全国各地に出向き、現在起きている消費者トラブルへの対処法等をご説明し、消費者市民社会の形成を目指して、消費生活の安全・安心にかかわる情報を対象者に合わせて、わかりやすく提供します。

講座のテーマ	悪質商法の被害防止　悪質商法の手口を知る 高齢者のトラブル　若者のトラブル 消費者契約関連法 金融サービス　ローン・クレジットのしくみ　保険商品 食品・表示　機能性食品など エネルギー問題　電気ガスの自由化　　不動産取引 インターネット関連　スマートフォンのトラブル　光回線 消費者教育　消費者市民社会　SDGｓ 製品安全　ヒヤリハット クリーニングトラブル 相続　お葬式　墓　エンディングノート　など　ご相談ください

http://www.zenso.or.jp/lecturer.html

これだけは知っておきたい食べものの話【改訂版】

サイズ	A4版
ページ	全76頁
価格	定価1100円

２０１５年４月、「食品表示法」の施行に伴い、２０１３年度版を改訂しました。

新法は食品表示に係る規定を一元化したもので、新しく機能性表示食品制度も導入されました。私たちの身のまわりには、様々な食品があふれています。食品の安全に関しては、ＢＳＥの発生、原産地や消費期限の偽装、異物混入など食の安全性に対する信頼が揺らいでいます。この冊子により皆様がより安全な食生活を営む一助になれば幸いです。

目次

第1章食の安全

食の安全を守るしくみ・食中毒・食物アレルギー
食品添加物・残留農薬・食品中の放射性物質
遺伝子組み換え食品・牛海綿状脳症・輸入食品
身近で起きる食品の事故

第2章食品の表示

食品表示に関する法律・生鮮食品の表示
加工食品の表示

第3章健康食品

健康食品ってどんなもの？・健康食品にまつわる消費者トラブル
健康食品の誇大広告を見破る！・保健機能食品の機能性を読み解く
食生活を豊かに

資料編

消費者団体における取組事例（Food Communication Compass）

科学的根拠に基づく食情報を提供する消費者団体

FOOCOM.NET

FOOD COMMUNICATION COMPASS

ホーム | 専門家コラム | 特集 | 機能性表示 関連情報

ホーム ＞ 食品表示・考

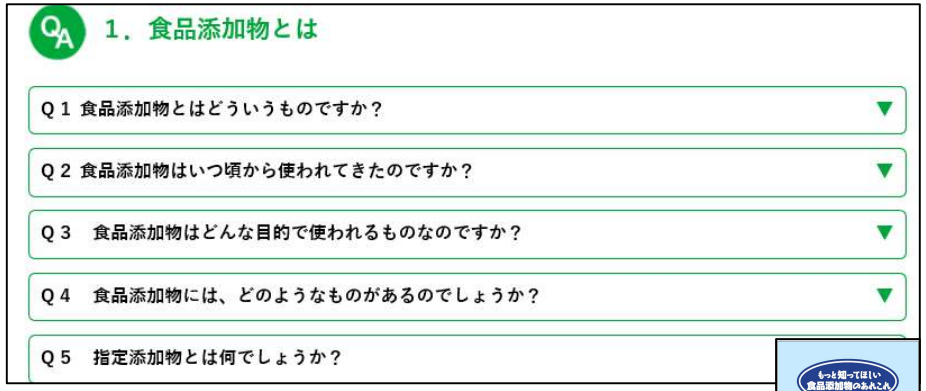
食品表示・考

- 米国の遺伝子組換え表示が2020年より施行 油や糖類
  米国農務省（USDA）が2018年12月20日、遺伝子組換え食品の表示
  示基準（National Bioengineered Food Di…【全文を読む】
- 2023年4月より「遺伝子組換えでない」表示を厳格化 改
  豆腐や納豆などで見かける「遺伝子組換えでない」という表示。多く
  うかもしれませんが、現在は5%まで「意図せざる混入」が認められて
- 米国の遺伝子組換え食品表示どうなる？農務省が情報開示基準案パブコメ中（2018年5月18日）
  日本では遺伝子組換え食品表示制度の見直しが終わったばかりで
  国の消費者からも表示を求める声が高まり、2016年7月、遺伝子組
- 伊藤園トクホのキャッチコピー 「多めのかたに」と変わっ
  パッケージとキャッチコピーが一新された伊藤園トクホの2品 3月15日、伊藤園がニュースリリースで、特定保健用食
  品（トクホ）の「2つの働き カテキン緑茶」「同カテキン烏龍茶」「…【全文を読む】
- 遺伝子組換え食品表示検討会 原則はそのまま、「組換
  16日）
  消費者庁の「遺伝子組換え食品表示制度に関する検討会」が、2018

- **第2弾も出た、週刊新潮「食べてはいけない『国産食品』実名リスト」の反響は？**（2018年5月30日）
  週刊新潮が前号に引き続き、「大反響！食べてはいけない『国産食品』実名リスト第2弾」として、特集している。●読者は、意外と冷静な受け止めも 週刊新潮の記事は…【全文を読む】
- **週刊新潮が不安をかきたてる「食べてはいけない国産食品実名リスト」とは**（2018年5月23日）
  週刊新潮（2018年5月24日号）がこんな記事を載せている。「専門家が危険性を告発！食べてはいけない『国産食品』実名リスト」。記事を読み始めると、冒頭「必…【全文を読む】
- **食品添加物「リン酸塩」は、どのくらい危ないの？**（2017年11月10日）
  週刊現代（講談社発行・2017年11月4日号）に、特集記事「危ない食品添加物『リン酸塩』が入っている食べ物はこれだ」が掲載されました。見出しには「それでも、まだ食べますか」「血管を…【全文を読む】
- **無添加表示は罰則で規制？それともガイドラインで規制？～第5回食品添加物検討会を傍聴して～**（2019年9月26日）
  第5回食品添加物検討会が9月20日に開催された。最初に消費者庁から、前回の問題提起を受けた論点1、2が修正された資料1および小規模事業者への配慮の観点から要求のあった資料2が提…【全文を読む】

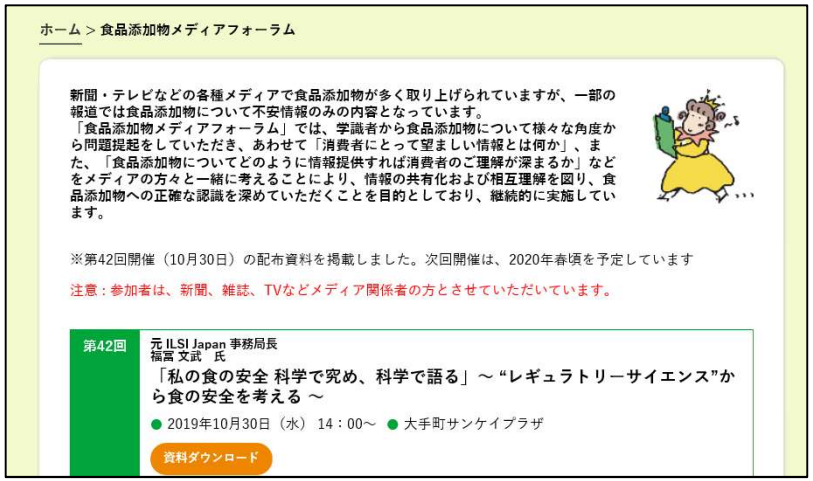
http://www.foocom.net/category/secretariat/foodlabeling/

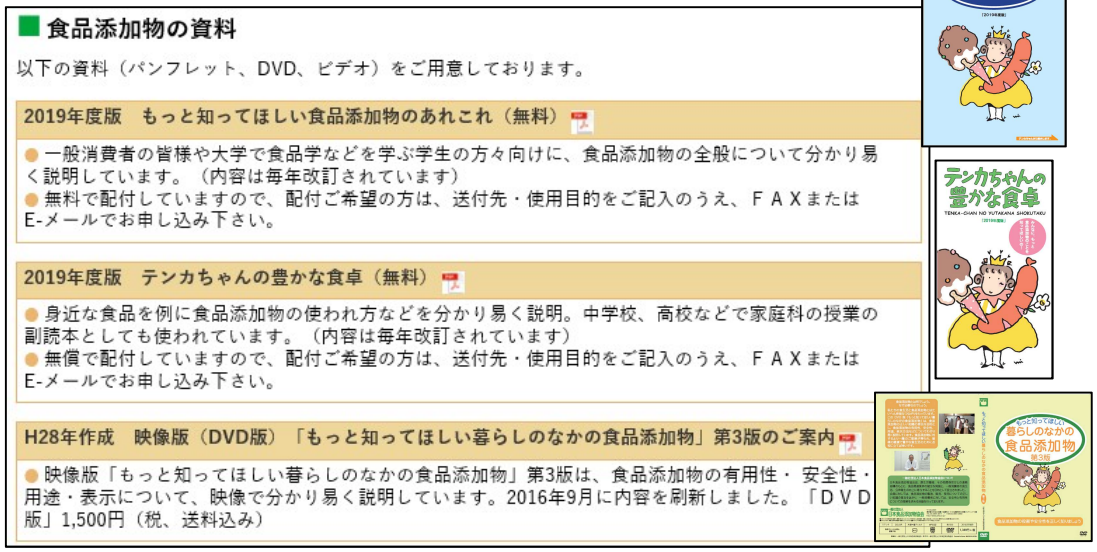
民間事業者における取組事例（（一社）日本食品添加物協会）



食品添加物そのものの理解促進のための、
充実したコンテンツを掲載
https://www.jafaa.or.jp/tenkabutsu01/tenka1

メディア向け勉強会も適宜開催





●<u>食品添加物「テンカちゃん」夏休み自由研究教室開催（毎年７月末に実施）</u>

現代の食生活に欠かせない食品添加物。その役割は、食品を「作る」「保存性を高める」「美味しくする」「栄養価を高める」など。しかし、漠然とした不安を食品添加物に抱いている人も多いのが現状です。そんな不安感により、食べ物の本来のおいしさが半減していませんか？

そこで、食品添加物の役割と安全性を正確に認識することが大切です。日本食品添加物協会では、「テンカちゃん」の夏休み自由研究教室を開催。パネルやビデオ、簡単な実験（とうふ作り、香料の嗅ぎ分け、等々）を通して楽しくわかりやすくご紹介します。

夏休みの宿題にも活用できます。ささやかながら、お土産もご用意しております。

第2回、第3回検討会ヒアリング対象者の取組事例

https://www.nipponham.co.jp/products/ham_sausages/sausages/win/2125/

産地情報の留意点

原材料は収穫期や作柄、価格などにより安定的に使用できる産地を時期に応じて使い分けることがあります。「○○等」、「○○、□□等」と産地名に"等"を付けている場合は、現時点で使用される可能性のある産地を順不同で記載しています。

商品のパッケージで産地を明記している場合には産地は特定されています。

https://mdinfo.jccu.coop/guide.html#place

栄養成分表示について

商品に表示している成分情報を掲載しています。

食品添加物について

本サイトでは、パッケージの表示よりも詳しい添加物の情報(物質名など)を案内しています。(商品に表示している添加物がない場合には、文字は表示されません)

具体的には、パッケージの表示では、食品表示法の規定に則り、表示を省略している以下の物質名などの情報も案内しています。

①調味料の種類(アミノ酸、有機酸、核酸、無機塩)

②増粘多糖類の物質名(キサンタンガム、グアーガム、アラビアガムなど)

③使用の目的を表す一括名のみで表示してもよいとされている添加物のうち、配合割合が最も多いもの(例:商品に「酸味料」という一括名で表示している商品では、酸味料としてクエン酸のみを使用している場合は「クエン酸」、クエン酸を主として複数の酸味料を使用している場合は「クエン酸等」と記載しています)

３. 普及、啓発、消費者教育の手段

普及、啓発、消費者教育に係る委員等からの御意見①
（これまでの検討会議事録から）

・EU（ドイツ）では、幼稚園の頃から表示に対しての教育をしていると聞いている。 ・幼児教育をしている現場の先生方も、表示を見ながらしっかりと安全性を確認し、子供たちに与えたりしている。 ・認識のギャップの背景には、学校教育における正確な情報提供が進んでいないことも原因。 ・各省庁間での連携のもとに、学校教育における情報提供を推進することも必要。 ・教科書や食育を通じた学校教育で普及啓発不足。 ・教育課程における正しい添加物教育が重要であるにもかかわらず、「添加物を避けましょう」とか「手作りが一番」、「添加物の少ない食品を摂りましょう」のような、何気ない教えの言葉がまだまだはびこっている。 ・学校教育においては、表示制度だけでなく、食品添加物の必要性及び国により認められたものしか使用されていない旨の教育が必要。 ・「学校給食衛生管理基準」は、有害若しくは不必要な食品添加物は流通させないという現在の国の取組に対し誤認を招く基準となっており、教育現場でのリスクコミュニケーションや情報提供及び自治体の学校給食関係者の取組に大きな影響を及ぼしていると考えられる指導例。 ・学校教育における食品添加物についての情報提供の現状につき、食品安全委員会と文部科学省の関係者からヒアリングを行い、各省庁の連携による取組を提案。 ・学校教育の現場というところでは、添加物は危険という、かなり昔の認識のまま指導をしている教師もいるという。 ・学校給食のところの管理基準は、いまだに、「有害な」という言葉がありまして、学校給食の現場では、いまだに、添加物に対して正しい理解がされていないのではないか。 ・平成29年告示の内容が教科書に反映される2021年度以降は、添加物への理解が進むのではないか。 ・食育推進基本計画の中で、この添加物をもっときちんと位置付けて、普及啓発していくことについてお願いしたい。 ・学校給食の栄養士の方は、添加物に関しては、やはり安全性はとても懸念があるという意見。 ・学校給食というのは、家庭の中にある食材を使って提供しているので、食品添加物は使いたくないという強い思い。 ・添加物の役割や安全性など、企業も行政も皆でこの教育をしていかなければいけないのではないか。	学校教育

普及、啓発、消費者教育に係る委員等からの御意見②
（これまでの検討会議事録から）

・食品添加物のリスク評価、リスク管理の考え方についての理解の不足が国民にとって不利益であり、行政によるリスクコミュニケーションの更なる推進が必要。 ・添加物表示の歴史を見ていくと、ある年代以上の消費者については科学的に安全であるということが必ずしも安心につながるものではなく、これから更にコミュニケーションが必要。 ・不安の解消のためには、まず、行政を中心とする消費者のリスクコミュニケーションによる理解促進。 ・リスクコミュニケーションの現状と課題、学校教育における食品添加物についての情報提供の現状につき、食品安全委員会と文部科学省の関係者からヒアリングを行い、各省庁の連携による取組を提案。	リスコミ
・消費者にメディアリテラシーが不足。特に情報を主体的に冷静に読み解く力が足りていない。これは消費者の自立や消費者教育にも深く関わってくること。 ・消費者も科学的なものの考え方をする必要があるのではないのか。	消費者に求められること
・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足りていない。 ・間違った、あるいは偏った記事やニュースに対しては、事実はこうですよというような良質の情報を政府機関や事業者もレスポンスよく発していくことが大事。 ・添加物の役割や安全性など、正しい知識を伝達する消費者教育、これは企業も行政も皆でこの教育をしていかなければいけないのではないか。	・事業者と行政に求められること

食品添加物表示の普及、啓発、消費者教育において伝えるべきことについて（案）

前提条件

● 消費者がより良く食品添加物の表示を理解するためには、表示と付随して食品添加物がどういった役割を果たしているのかを理解するとともに、どのように国がその使用を認めているのかについての理解が必要であること。

普及・啓発、消費者教育において伝えるべき具体的な内容（案）

【食品添加物の表示の見方】
・一括名表示、簡略名・類別名表示、用途名表示等について

【食品添加物の働き、使用方法】
・どのような食品にどのような目的で添加物が使用されるのか
・食品添加物は必要な物質が必要な量だけ使用されていること
・使用する種類が少ないことと使用量が少ないことは、必ずしも一致しないこと
・複数の種類の使用は、機能や効果のために意味があり、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もあること

【食品添加物の安全性】
・食品添加物は国が認めたものだけが使用されていること
・食品添加物の指定に至るまでの概略
・ADIの考え方
・必要な量が守られている限り、安全性に影響はないこと

【無添加、不使用の表示】
・食品添加物「無添加」等の表示について　　等

留意点
表示だけでなく食品添加物そのものに対する消費者理解を深めるためには、科学的知見に基づいた情報発信が必要。

食品添加物表示の普及、啓発、消費者教育の手段について（案）

食品添加物表示の普及、啓発、消費者教育は、消費者意向調査報告書を踏まえると世代別のアプローチをすることが効果的と考えられることから、対象者の世代に応じた普及、啓発、消費者教育に関する手段を考えるべきではないか。

行政

- 行政間の連携（消費者庁、食品安全委員会、文部科学省、厚生労働省、農林水産省）による取組
- 食育の取組等、各省庁が既に行っている消費者教育等の取組と連携することを模索
- 消費者庁等の行政でウェブサイト、SNS、リーフレット等を充実させることにより、情報発信をすべきではないか。

消費者団体

- 学習会の開催
- ウェブサイトの充実

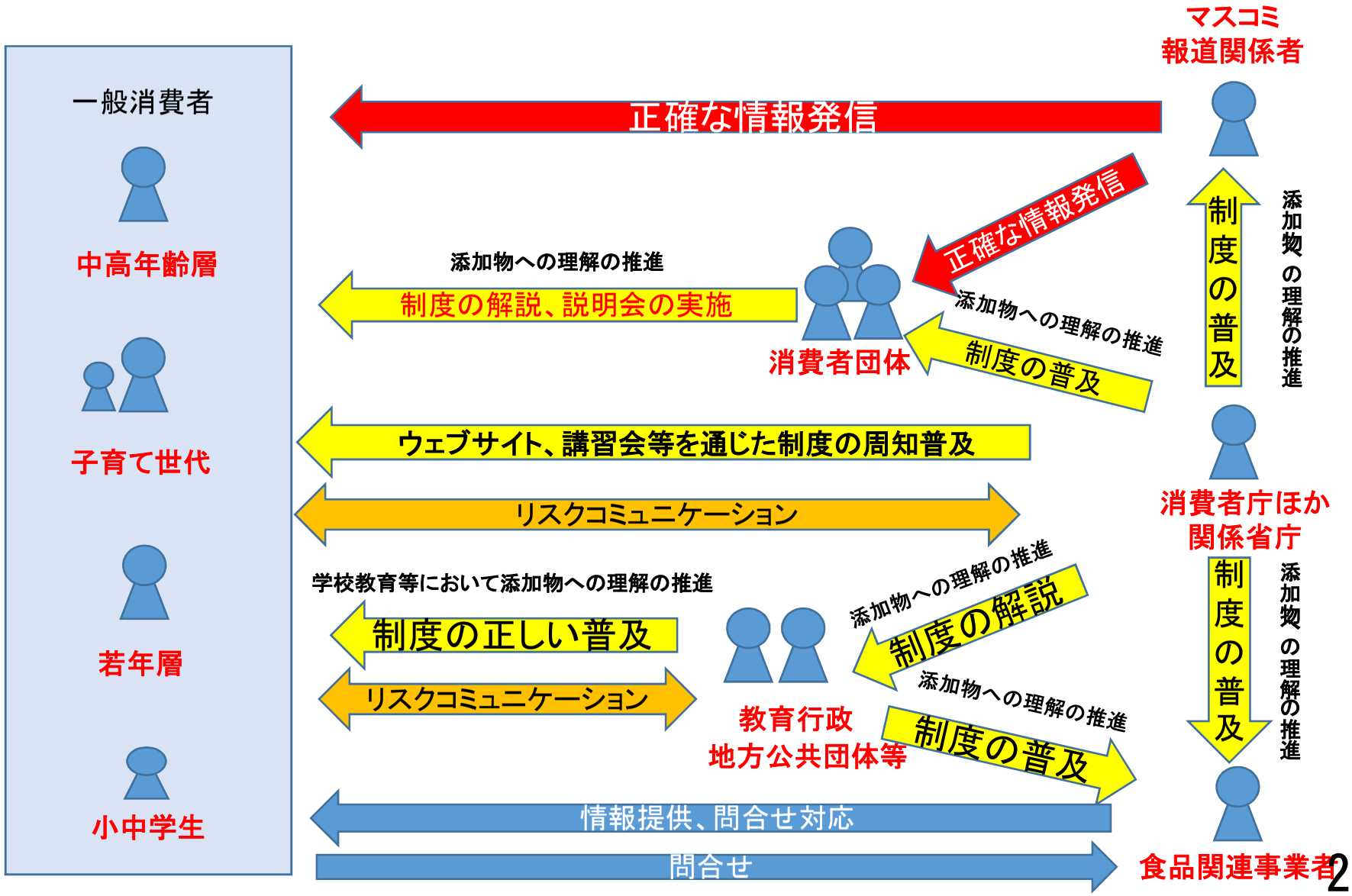
事業者

- 報告書により、（新聞、ニュース等以外では）事業者のウェブサイト、お客様相談窓口、パンフレット等から情報を得ている消費者も確認されることから、添加物表示を含む添加物関連情報を積極的に発信すべきではないか。
- 使用された食品添加物の詳細を知りたい消費者が情報を得ることができるよう、民間事業者において、問合せに応じられる体制の構築を更に進めるべきではないか。
  （例：電話相談窓口・ウェブサイトの開設、相談窓口の対応者の資質向上、社内教育の充実　等）

上記取組により、論点１、２、３、（４）を補完することにもつながるのではないか。

情報提供の在り方

表示だけでなく食品添加物そのものに対する消費者理解を深めるためには、関係者間の連携を図り、取組を進めることが効果的である。



食品添加物表示の普及、啓発、消費者教育について（世代別のアプローチ案）

<table>
<tr><th>発信者
対象者</th><th>行政</th><th>青少年教育</th><th>マスコミ、イベント等</th><th>民間事業者</th><th>消費者団体</th></tr>
<tr><td>幼児</td><td>・専門職勉強会への講師派遣</td><td>・関係職員への発信、勉強会の開催</td><td rowspan="7">• 保育園で配布されるフリーペーパー
• 子育てイベント
• 学校で配布されるフリーペーパー
• 子ども向け新聞
• 栄養教諭等の専門職向け専門誌・雑誌
• SNS（Instagram、Twitter、Facebook等）
• 若年層をターゲットにした食品に関する雑誌
• 子育て世代をターゲットにした食品に関する雑誌
• 新聞での特集記事（主に生活面）の連載　等</td><td rowspan="7">• 各社ウェブサイトによる情報提供、パンフレットの配布
• スーパーマーケット等で普及啓発資材の配布
• 出前講座の実施
• 子ども向けイベントの実施
• 工場見学、体験イベントの実施</td><td rowspan="7">• 勉強会への講師派遣
• 学習会の開催</td></tr>
<tr><td>学生
（小・中）</td><td>・専門職勉強会への講師派遣
・出前講座の実施</td><td>・関係職員への発信、勉強会の開催
・授業での展開（平成29年学習指導要領）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">学生
（高・大・専）</td><td>・専門職勉強会への講師派遣
・出前講座の実施
・関係府省庁ウェブサイトの充実</td><td>・関係職員への発信、勉強会の開催
・授業での展開（平成30年学習指導要領）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">・勉強会への講師派遣
・関係府省庁ウェブサイトの充実</td><td>・栄養・食物学に携わる学校の学生・関係者への発信、勉強会の開催</td></tr>
<tr><td>若年層</td><td>—</td></tr>
<tr><td>子育て世代</td><td>・関係府省庁ウェブサイトの充実
・母子保健関係の取組における発信（各種健診時での資料配布等）</td><td>—</td></tr>
<tr><td>中高年層</td><td>・関係府省庁ウェブサイトの充実
・出前講座、各種説明会の実施（食品表示制度セミナー等）</td><td>—</td></tr>
</table>

正確な理解により、商品選択につなげる

論点１
一括名表示、簡略名・類別名表示の在り方

・省略される添加物について情報提供。
・複数の添加物を組み合わせて使用することで最適な効果を発する添加物がある。等

論点２
用途名表示の在り方

・一般的に添加物がどのような目的で使用されるのかについて情報提供。
・用途名併記が課せられていな添加物について、どのような目的で使用されるのか情報提供。等

論点３
「無添加」、「不使用」表示の在り方

・「〇〇不使用」と表示されていても他の添加物が使用されていることがあるため、一括表示を見る。
・塩や砂糖では加工助剤で添加物が使用されることがある。等

論点４
栄養強化目的で使用した食品添加物の表示

・どのような添加物が栄養強化目的で使用されるのかについて情報提供。
・併せて栄養成分表示を確認。等

正しい情報提供、問合せに対して情報提供を行う体制の整備等

論点５
食品添加物表示の普及、啓発、消費者教育について

中学校・高等学校学習指導要領における食品添加物の取扱いについて（参考1）

【技術・家庭編】 中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 （抄） 平成29年7月

加工食品については，身近なものを取り上げ，その原材料や**食品添加物**，栄養成分，アレルギー物質，期限，保存方法など**の表示を理解して用途に応じた選択ができるようにする。**

また，生鮮食品と加工食品との比較から，加工食品の種類やその意義についても触れ，加工食品を適切に利用するために表示を理解することが必要であることに気付くようにする。なお，**食品添加物**や残留農薬，放射性物質など**については，基準値を設けて，食品の安全を確保する仕組みがあることにも触れるようにする。**

【家庭編】 高等学校学習指導要領（平成30年告示）解説（抄） 平成30年7月

＜家庭基礎＞

○ **食品衛生については，**食品の腐敗や変敗，食中毒，**食品添加物**など**について食品の購入，調理，保存と関わらせて理解し，食生活を安全で衛生的に営むことができるようにする。**特に食中毒については，身近な例を具体的に取り上げ，その原因や症状，予防のための調理上の性質について理解し，調理実習の際に十分留意する。また，**食品添加物**や残留農薬，放射性物質など**については，基準値を設けていることなどを取り上げ，社会における食品の安全確保の仕組みについても触れるようにする。**

※「家庭総合」で食品衛生について指導する際の取扱いを解説する中でも「食品添加物」について触れている。

＜家庭総合＞

○ 食の安全と衛生については，例えば，フードマイレージや地産地消などを取り上げ，生産から消費に至る過程における食の安全と衛生について理解できるようにする。また，**食品添加物**や残留農薬，放射性物質など**については，基準値を設けていることなどを取り上げ，社会における食品の安全確保の仕組みについても理解できるようにする。**

第4回食品添加物表示制度に関する検討会資料1－1を一部改編

情報媒体の例

（参考2）

地球にやさしいこどもたち。
エコチル
東京版 11月号
保存料は最近になって使われ始めた!?
答え ✕
現代社会における保存料の活用
プログラムについて
保存料って食べても大丈夫？
ぎゅって
あんふぁん
気持ちに寄り添う「ママ友メディア」
ママ自身が主役の「共感メディア」
パワーアップして、今年も開催します!!
ホップ! ステップ!! 2020!!!
丸の内キッズジャンボリー スペシャル版
入場無料
2019.8.13 火/14 水/15 木 東京国際フォーラム

（参考）
これまでの検討会における意見

普及、啓発、消費者教育について（第1回検討会議事録から）

有田委員	・EU（ドイツ）では、幼稚園の頃から表示に対しての教育をしていると聞いている。 ・幼児教育をしている現場の先生方も、表示を見ながらしっかりと安全性を確認し、子供たちに与えたりしている。 ・教育の現場で食品表示についての教育がどれほどなされていて、表示に関心が薄いのは、ただ単に分かりにくいとか、情報が多いとかではなくて、教育の問題も絡んでくるのではないか。 ・分かりやすさということについては、教育の問題とも絡んでくるので、単純には言えないのではないか。
上田委員	・表示制度の検討と併せてリスクコミュニケーションの在り方を検討していただきたい。 ・食品安全委員会が平成27年に実施した食品に係るリスク認識アンケート調査の結果では、食品添加物を使用した食品の安全性に対する捉え方について、食品安全の専門家と消費者の方の間には大きなギャップがある。 ・食品添加物のリスク評価、リスク管理の考え方についての理解の不足が国民にとって不利益であり、行政によるリスクコミュニケーションの更なる推進が必要。 ・認識のギャップの背景には、学校教育における正確な情報提供が進んでいないことも原因。 ・各省庁間での連携のもとに、学校教育における情報提供を推進することも必要。 ・食品添加物表示制度の検討とこのリスクコミュニケーション不足の問題は密接に関連している。
浦郷委員	・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。
坂田委員	・分からないがゆえに漠然と不安を感じている消費者が多い。 ・添加物表示の歴史を見ていくと、ある年代以上の消費者については科学的に安全であるということが必ずしも安心につながるものではなく、これから更にコミュニケーションが必要。 ・添加物の安全性を考える際に、量の概念が重要であるということを教育・啓発すること。 ・消費者は、表示されている添加物の数が多いと大量に添加物が使われていると思い、安全性も心配だというようになりがち。 ・教育や啓発は急務で、他の省庁などとも連携して強力に推進していく必要がある。
武石委員	・消費者にとって食品添加物自体への不安感はある程度あることは事実。 ・表示の問題ではなく、食品添加物自体の安全性についての情報や理解が十分でないことに原因があるのではないか。 ・不安の解消のためには、まず、行政を中心とする消費者へのリスクコミュニケーションによる理解促進、あるいは先ほど来出ている教育という取り組みが必要ではないか。
中垣委員	・教育の問題、あるいはコミュニケーションの問題は論を待たない。

普及、啓発、消費者教育について（第2回検討会議事録から）

生活クラブ事業連合生活協同組合連合会 藤田理事	・物質名表示の原則をより徹底することこそ最大の普及啓発。
食のコミュニケーション円卓会議 市川代表	・食品添加物の消費者理解について、なぜ理解が進まない理由が次の5つ。 ①教科書や食育を通じた学校教育で普及啓発不足。 教育課程における正しい添加物教育が重要であるにもかかわらず、「添加物を避けましょう」とか「手作りが一番」、「添加物の少ない食品をとりましょう」のような、何気ない教えの言葉がまだまだはびこっている。 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の存在や、食品事業者などの存在。 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。特に情報を主体的に冷静に読み解く力が足りていない。これは消費者の自立や消費者教育にも深く関わってくること。 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足りていない。 ・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してほしい。 ・間違った、あるいは偏った記事やニュースに対しては、事実はこうですよというような良質の情報を政府機関や事業者もレスポンスよく発していくことが大事。 ・安全ですという情報を発信するときに、それが単なるお知らせや伝達になってはいけないということも重要。 ・誠心誠意を込めた力強いメッセージとして伝えなければ、消費者の不安、消費者の心に響かない。
日本生活協同組合連合会　組織推進本部 二村本部長	・現行の制度がどのように周知されているのか。 ・私どもは2016年に表示を変えたときに、変わりましたと組合員の皆さんに御説明するのもかなり大変で、全国の何か所かで説明会も実施した。
一般財団法人　消費科学センター 犬伏理事	・消費者も科学的なものの考え方をする必要があるのではないのか、消費者もしっかり学び、考えていかねばならないと考え私どもの会を結成した

普及、啓発、消費者教育について（第3回検討会議事録から）

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	・「食品添加物への理解促進」です。 ・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、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る。 ・食品添加物の安全性や必要性、有用性などが理解されておらず、むしろ危険な物質が食品に使用されているとすら思われているというのが現状ではないか。 ・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。複数の種類の使用は、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もある。 ・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もある。 ・同じ用途でも複数の種類を使用することは、特徴が異なるものを組み合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もある。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る。
日本ハム株式会社 品質保証部 岩間部長	・発がん性・毒性があるからとか、危険性、更に、子供に対する影響ということで、これもやはり安全性について知りたいという方が圧倒的だと感じている。 ・現状の食品添加物表示制度自体に重大な課題を感じておらず、漠然とした食品添加物の用途や安全性を知りたいという心境ではないか。 ・昭和44年から主婦の方を対象に期間限定で「奥様重役」となっていただきまして、いろいろな御意見を頂く制度であり、人数は1回10人で、本当にフェース・トゥ・フェースで食品添加物についての意見交換を実施。 ・話を聞いた後は非常に意識の変化がある。特に体に良くないと思っていたが、安全性のとれたものは受け入れるようになったとか、悪いものではないと分かったということで、弊社としては、昭和44年から今年で50年目になりますけれども、地道にこのような努力と共に、意見交換をさせていただいている。 ・添加物の役割や安全性など、正しい知識を伝達する消費者教育、これは企業も行政もそれぞれ皆だと思いますけれども、皆でこの教育をしていかなければいけないのではないか。

普及、啓発、消費者教育について（第4回検討会議事録から）

上田委員	・行政によるリスクコミュニケーションと情報提供の在り方を論点にすべき。食品添加物のリスク評価やリスク管理の仕組みについての理解促進が重要な課題。 ・学校教育におきましては、表示制度についての教育も重要と思われますが、食品添加物の必要性及び国により認められたものしか食品添加物として使用されていない旨についても、教育が必要。 ・「学校給食衛生管理基準」は、有害若しくは不必要な食品添加物は流通させないという現在の国の取組に対し誤認を招く基準となっており、教育現場でのリスクコミュニケーションや情報提供及び自治体の学校給食関係者の取組に大きな影響を及ぼしていると考えられる指導例。 ・食品添加物表示制度の見直し以前の課題として、行政によるリスクコミュニケーションと情報提供の在り方を論点に上げ、学校教育における普及・啓発、事業者による情報提供も含め、幅広い観点から、食品添加物についての普及・啓発の手段について議論すべき。議論に際し、リスクコミュニケーションの現状と課題、学校教育における食品添加物についての情報提供の現状につき、食品安全委員会と文部科学省の関係者からヒアリングを行い、各省庁の連携による取組を提案。
浦郷委員	・学校教育の現場というところでは、添加物は危険という、かなり昔の認識のまま指導をしている教師もいるという。 ・平成29年と30年にこの指導要領が改定され、添加物に関する正しい理解が進んでいって、その指導する方にとっても正しい理解が進んでいくのだなということで、これは本当に評価したい。 ・学校給食のところの管理基準は、いまだに、「有害な」という言葉がありまして、学校給食の現場では、いまだに、添加物に対して正しい理解がされていないのではないか。この基準も早急に見直していただき、学校給食の現場にも、食品添加物に対する正しい理解をしてもらいたい。
坂田委員	・学習指導要領は10年ごとに改定されるので、その前の平成20年告示を見てみましたところ、加工食品については、表示を理解して、良否を見分け、よいか否かですね、そういう記述になっています。例えば、添加物の数の少ないものを選びましょうというような指導もあり得る。 ・平成29年告示の内容が教科書に反映されるのは実は2021年度ですから、今のところが教科書でどんな記述になるのかは分かりませんが、添加物への理解が進むのではないか。
武石委員	・今回の整理の前提としては、リスコミとか、添加物についての消費者の普及啓発の一環として、この教育の問題が出ている。 ・食育という中で、この添加物の問題をもっと考えていってもいいのではないかという視点もあると思うのですが、食育推進基本計画の中で、この添加物をもっときちんと位置付けて、普及啓発していくことについてお願いしたい。
森田委員	・地方自治体の学校給食の栄養士の方は、添加物に関しては、やはり安全性はとても懸念があるというような意見を頂いた。 ・学校給食というのは、家庭の中にあるいろいろな食材を使って提供しているので、食品添加物はやはり使いたくないというような強い思いがあった。