

# 資料5－1

## 第3回検討会開催にあたっての意見

令和3年7月21日  
一般社団法人 日本食品添加物協会  
上田 要一

第3回「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会」の開催にあたり、以下、意見を提出します。

### 1. 食品添加物表示に関する消費者意向調査の結果を踏まえてガイドラインを検討すべき

#### (1) 不使用表示が食品添加物表示制度の普及を妨げている

本調査において、問64で不使用表示品を「常に購入する」、「できり限り購入する」、或いは「気がつけば購入する」と回答した62.0%の方々の半数近くが、問66で「一括表示欄を確認しない」と回答しております。この方々は、食品添加物表示ではなく、不使用表示で購入を判断しているため、問70の結果にあるような食品添加物の使用状況や使用量について誤認しやすいと考えられます。調査結果は、不使用表示があることにより食品添加物表示の活用が妨げられていることを示していると考えます。

本来、消費者の方々が、「国により認められたものが食品添加物として使用されていること、及び「使用された食品添加物は表示され、他の原材料と区分表示され、消費者の方々の関心の高いものには物質名と用途名が併記される表示制度となっている」ことを理解したうえで商品を選択するのがるべき姿です。

不使用表示は、事業者の販売促進のための表示であり、食品添加物表示制度の普及を妨げ、さまざまな誤認を誘導する、食品表示制度全体の信頼を損ねている表示であると考えます。

#### (2) 食品常在成分の有無についての誤認を防止すべき

問73において、製品に同一成分が含まれている場合には、「不使用表示をすべきではない」、「同一成分が含まれている旨を合わせて表示すべき」との意見が 58.7%を占めました。

調味料をはじめとした食品添加物の過半は食品常在成分なので、「●●不使用」と表示されると、「●●が製品に含まれていない」、「●●がすべての原材料に含まれていない」との誤認が生じます。

この結果を踏まえ、ガイドラインにより、食品常在成分の含有の有無について誤認が生じないことを目指すべきと考えます。

## 2. 食品安全委員会の調査結果を参考にして検討すべき

2020年に実施された「食品安全委員会によるリスクコミュニケーションに関する意識調査」の結果、食品添加物の安全性に不安を持つようになったきっかけの第一は、「不使用表示」食品であることが示されました。

不使用表示が食の安全についてのリスクコミュニケーションを妨げている事実を重く受け止めて検討を進めるべきと考えます。

※参考資料①:「食品安全委員会が行うリスクコミュニケーションに関する意識調査報告書(令和2年度)」抜粋

## 3. ガイドラインの実効性を高めるため、Q&A(加工-232)をコーデックスの考え方には合わせて改定すべき

第1回検討会において、委員から、ガイドラインの策定においてコーデックスを参考すべきとの意見が提出されました。今後策定されるガイドラインの実行性を高めるため、現在の食品添加物の不使用表示の広がりに大きく関係しているQ&A(加工-232)を改定すべきと考えます。

### (1)コーデックスにおける「ナトリウム塩不使用」、「糖類不使用」の任意表示規定制定の経緯

コーデックスでは、2004年にWHOが設定した「食事、身体活動と健康に関する世界戦略」を受け、ナトリウム塩と糖類について、不使用表示を含む栄養成分表示についての議論が開始されました。2011年の第39回の食品表示部会において、「これらの成分の不使用表示は、その食品に対象物質が含まれていないとの消費者の誤認に繋がるので望ましくない」、及び「消費者の誤認を避けるため、表示する際の要件を厳格に規定すべき」との意見が提出され、2013年の第34回総会において、現在のナトリウム塩、糖類の不使用表示についての規定が定めされました。日本は食品表示基準制定の際に、コーデックスと同一の規定を導入しました。

コーデックスの基本的な考えは、「不使用表示は望ましくない」とのものです。食塩、糖類は必要な栄養素であるが、過剰摂取が懸念されていることについて広く認知されているため、「添加されたものと食品原料由来のものとの区別について消費者の誤認を防止すること」を条件にして、これらの不使用表示が例外的に許容されているものと考えるべきです。

## (2) 加工—232 の改定案

加工—232 を廃止せずに Q&A として残すのであれば、その回答を「ナトリウム塩、糖類以外のものについては無添加等の表示をすることは適当ではない」旨の文章に改定すべきと考えます。

4. Q&A(加工-90)を見直す際には、「同種の製品が一般的に食品添加物が使用されている場合」の解釈を明確にすべき

食品添加物は食品加工技術の一つなので、食品製造技術や流通技術の発達によって他の技術に置き換わって使用されなくなる場合があります。

第2回検討会でのヒヤリングの際に、「同種の製品で食品添加物の使用実績がある場合には不使用表示が許容されると解釈されているケースがある」との業界の実情が紹介されました。使用した製品が存在することもって、現在の Q&A(加工-90)にある「一般的に使用されている場合」に該当すると解釈することは、不適切であると思われますので、今後策定されるガイドラインでこの文言を残すのであれば、その解釈を明確にすべきと考えます。

例えば、●●が使用されていない同種の製品が店頭において複数販売された時点で、既に、「一般的に●●が使用されている」状況ではなくなっていると考えるべきです。また、コーデックスガイドラインにあるように、消費者の方々がその使用を予期できないような場合には、「一般的に食品添加物が使用されている」とは言えないと考えます。

5. 食塩の製造には食品添加物が、原料水や洗浄水の製造には食品添加物と同一の物質が用いされることを前提にして検討すべき

第2回検討会でのヒヤリングの際に、「無添加」味噌と表示できる要件として、使用する食塩の製造に使用された加工助剤の残存を確認することを義務付けしていることが紹介されました。一方、製造に使用する原料水や洗浄水の基準については触れられていませんでした。

ヒヤリングの際に説明があったように、食塩については、岩塩由来のもの、海水由来のもの共に、各種の食品添加物が使用されていることが知られています。輸入岩塩には固結防止剤が使用され、海水から食塩を製造する際には、濃縮、精製時に消泡剤などの食品添加物が使用されます。

食品製造用の水には、水道水や工業用水がよく使用されますが、いずれも次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素化合物で処理されています。次亜塩素酸ナトリウムは、水道水の製造に用いる場合には水道法で管理され、食品製造に直接用いる場合には食品添加物として食品衛生法で管理されている物質です。

単なる「無添加」や「食品添加物無添加」に類する表示を行うと、食塩や使用水の製造に使用する食品添加物やそれと同一の物質の使用の有無について誤認につながると考えます。ガイドラインの策定の際に考慮すべきと考えます。

以 上