

**食品添加物表示制度に係る実態調査事業  
報告書**

平成 30 年3月

株式会社インテージリサーチ



# < 目 次 >

<b>1. 本事業の目的</b>	<b>1</b>
1.1 調査の背景と課題	1
(1) 食品表示法成立の背景	1
(2) 検討のスケジュール	1
(3) 食品添加物表示を取り巻く課題	2
1.2 調査目的	3
1.3 調査期間	3
<b>2. 本事業の実施</b>	<b>4</b>
2.1 食品添加物の情報提供に関する調査	4
2.2 海外の食品添加物表示制度に関する調査	5
<b>3. 食品添加物の情報提供に関する調査</b>	<b>6</b>
3.1 食品添加物に関する法制度の状況	6
(1) 添加物の表示方法	6
(2) 用途名併記(用途の表示)	8
(3) 一括名表示	8
(4) 簡略名又は類別名	9
(5) 表示が免除されている添加物	10
3.2 過去に消費者庁で実施した意見募集の状況	13
(1) 食品表示一元化検討会への意見募集結果の確認(食品添加物表示に関する意見を抜粋)	13
(2) 食品表示基準についての意見募集結果の確認(表示方法全般に関する意見を抜粋)	14
3.3 食品表示に関する事業者の取組	15
(1) ウェブサイトによる情報提供事例	15
(2) 二次元コード等による情報提供事例	25
(3) お客様相談室等で情報提供依頼があった場合の対応事例の収集	26
3.4 事業者の情報提供ヒアリング	27
(1) 事業者A	28
(2) 事業者B	30
<b>4. 海外の食品添加物表示制度に関する調査</b>	<b>32</b>
4.1 コーデックス一般規格	32
(1) 表示方法に関する比較	32
(2) 用途名併記に関する規定	34
(3) 一括名に関する規定	35
4.2 海外の食品添加物表示制度	38
(1) 各国の食品添加物の表示方法	38
(2) 用途名併記(用途の表示)	38
(3) 一括名表示	39
(4) 簡略名又は類別名	40
(5) 表示免除項目	40
4.3 各国の食品表示の翻訳	42
(1) 菓子	42
(2) 食肉製品	44
<b>資料編</b>	<b>1</b>
各国の食品添加物表示の概要	1

# 1. 本事業の目的

## 1.1 調査の背景と課題

### (1) 食品表示法成立の背景

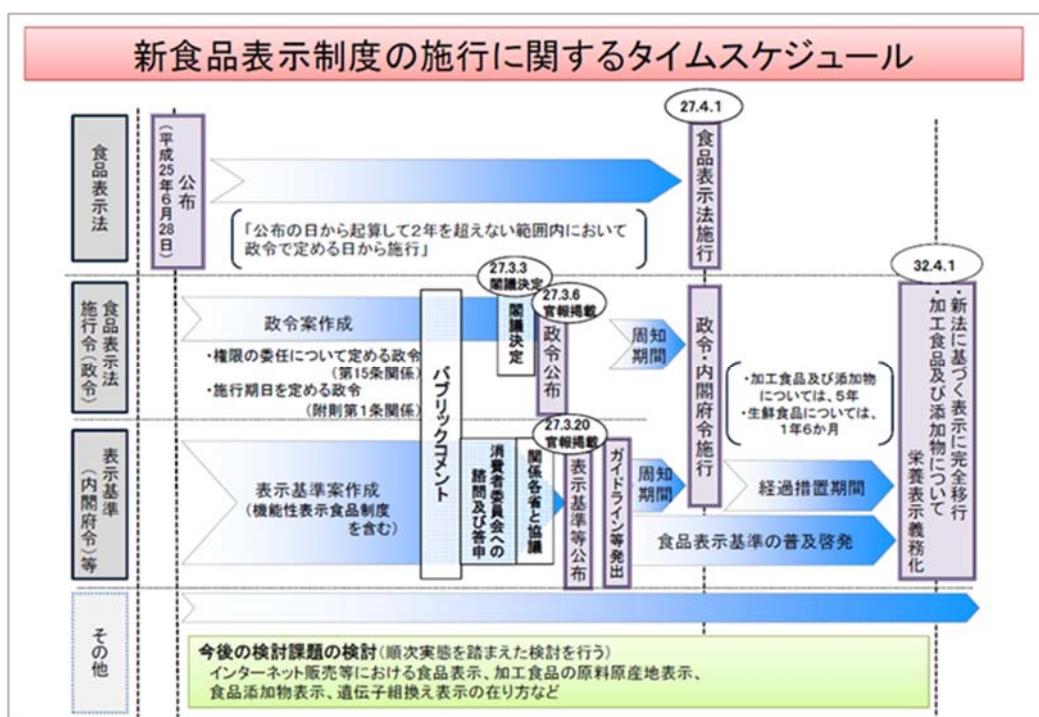
平成 25 年 6 月、食品表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するものとして「食品表示法」（平成 25 年法律第 70 号）が成立した。同法は平成 27 年 4 月 1 日から施行された。食品表示法が成立するまで、食品の表示については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）、農林物資の規格化等に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）、健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）の 3 法により規定されていた。しかし、3 つの法律にまたがって食品表示に関する規定が定められていたため、食品の表示に関する制度は非常に複雑なものになっていた。

消費者庁では、平成 23 年 9 月から「食品表示一元化検討会」を設置して食品表示の一元化に関する検討を進め、その検討の結果を踏まえた制度として、それまでの食品表示に関する 3 法の規定を統合した食品表示法が成立している。

この中で、食品添加物表示に関する検討も行われたが、食品表示一元化検討会報告書（平成 24 年 8 月 9 日）においては、遺伝子組換え表示などと共に、中間論点整理についての意見募集（パブリックコメント）で御意見が多く寄せられた事項については検討課題とすることが適当とされた。

### (2) 検討のスケジュール

食品表示法に基づく新たな食品表示制度は、加工食品については平成 32 年 4 月 1 日までに食品表示法に基づく表示に完全移行することになっている。第 3 期消費者基本計画（平成 27 年 3 月 24 日閣議決定）においては、消費者、事業者等への普及啓発を行い円滑な施行を図るとともに、インターネット販売等における食品表示、加工食品の原料原産地表示、食品添加物表示、遺伝子組換え表示の在り方などの個別課題について順次実態を踏まえた検討を行うとされ、食品添加物表示についても、同計画を踏まえ検討を進める必要がある。

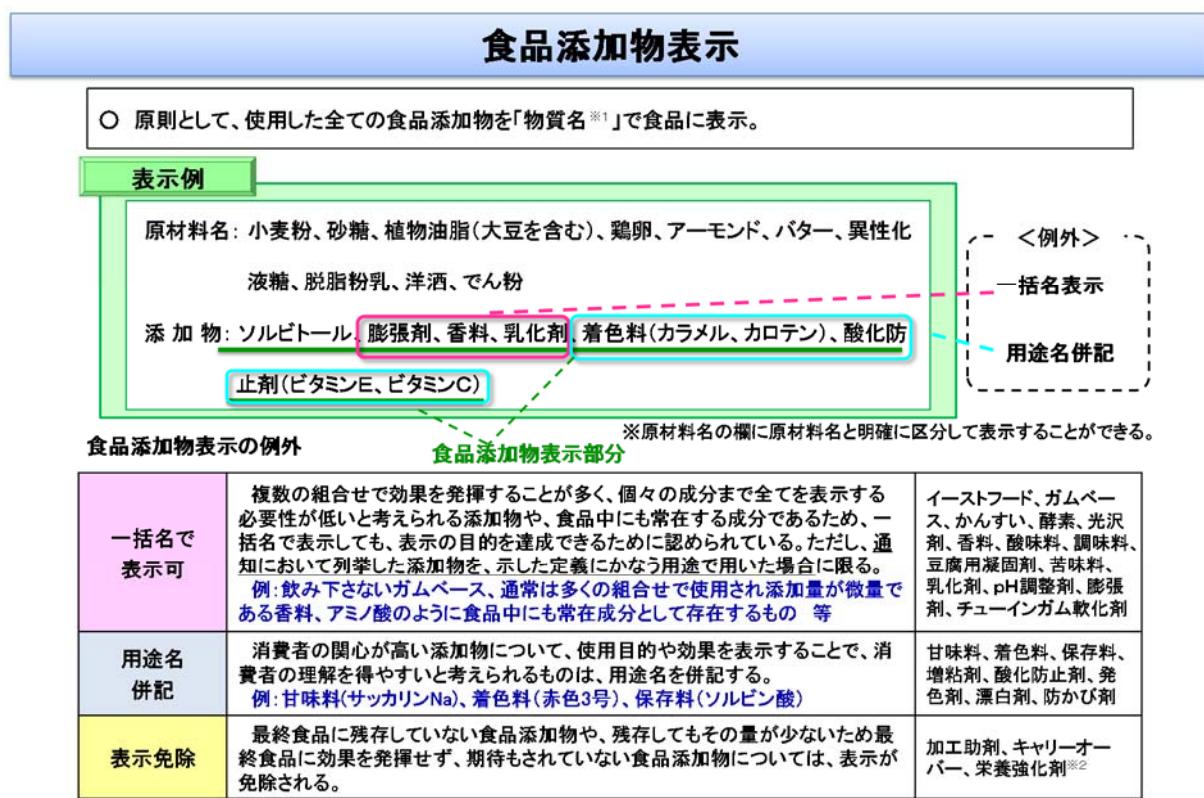


第 1-1 図 食品表示に係る検討状況

### (3) 食品添加物表示を取り巻く課題

食品添加物表示に関しては、これまでの一元化の検討の中でいくつかの課題が指摘されている。

添加物については、その「物質名」を食品に表示することが原則とされているが、第1-2図のとおり例外も認められている。



「食品表示一元化検討会 中間論点整理についての意見」では、遺伝子組換え表示と同様、添加物の表示が免除されている栄養強化剤、加工助剤、キャリーオーバーについても表示が必要との意見がある一方、現在の表示は煩雑で分かりにくく、含有量がごく少ないものは表示しなくてよい、より簡略化して整理すべきといった意見もある。

また、加工食品又は生鮮食品といった区分によっても表示内容が異なるなど、分かりにくい場合があり、区分を横断する統一的な表示基準が必要との意見も見られる。

こうした点を踏まえて、今後検討を進めていく必要がある。

## **1.2 調査目的**

前述のとおり、第3期消費者基本計画を踏まえ、食品添加物表示の在り方の検討を行う必要がある。そのため、本事業では、その在り方の検討に資する基礎資料を収集、整理するため、食品表示一元化検討会資料である中間論点整理についての意見募集に寄せられた御意見も参考に、食品添加物表示に関する事業者の自主的な取組状況（自社ウェブサイトや二次元コード等による積極的な情報提供）及び海外の食品添加物の表示制度について把握することを目的として、食品添加物の表示制度についての実態調査を実施する。

## **1.3 調査期間**

調査期間：平成29年8月4日から平成30年3月16日

## 2. 本事業の実施

本事業における調査は、国内食品関係事業者の添加物に関する情報提供を整理した「食品添加物の情報提供に関する調査」と海外における添加物の表示制度を各国毎に整理した「海外の食品添加物表示制度に関する調査」の2つに大きく分けられる。各調査を以下の目的と方法で実施した。

### 2.1 食品添加物の情報提供に関する調査

添加物を含む食品については、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に基づき当該添加物の物質名や簡略名等を容器包装に表示することとしているが、当該表示の他に事業者における独自の取組として、食品に使用している添加物の物質名等をウェブサイトや二次元コード等により消費者に情報提供している事例や消費者から添加物の情報の提供を求められたときの対応方法など添加物の情報提供に関する事例を調査した。

特に、食品表示基準別表第7の下欄（以下「一括名」という。）による表示や消費者庁次長通知「食品表示基準について」（平成27年3月30日付け消食表第139号）の別添 添加物1-1、別添 添加物2-1及び別添 添加物2-3の簡略名又は類別名により添加物が表示されている食品における添加物に関する情報提供の事例を中心に調査を実施した。

調査にあたっては、食品表示一元化検討会中間論点整理についての意見募集、食品表示基準（案）についての意見募集及び第3期消費者基本計画に関する意見募集の結果も参考とした。

#### 食品添加物の情報提供に関する調査内容と整理方針

##### ○ウェブサイト等における情報提供状況の収集

- ・一括名により表示した添加物の物質名等詳細に関する情報提供の状況を整理
- ・簡略名又は類別名により表示した添加物の物質名等詳細に関する情報提供の状況を整理
- ・表示が免除されている添加物（栄養強化剤、加工助剤及びキャリーオーバー）の物質名等詳細に関する情報提供の状況を整理

##### ○お客様相談室等における対応事例の収集

- ・一括名により表示されている商品の物質名等詳細について情報提供を求めた際の応対状況を確認

##### ○事業者の情報提供ヒアリング

- ・ウェブサイトにおける情報提供の状況を整理し、特徴的な取組や積極的な情報提供を行っている事業者の方針等を確認

##### ○検討会等の論点整理

- ・食品表示一元化検討会中間論点整理についての意見募集、食品表示基準（案）についての意見募集、第3期消費者基本計画に関する意見募集の結果より調査に加えるべき視点を追加

## 2.2 海外の食品添加物表示制度に関する調査

米国、カナダ、豪州、中国及び仏国における添加物の表示制度（法令等）の情報収集を行った。調査した各国の表示制度については、日本語に翻訳し、日本の食品添加物表示制度と比較しつつ、各国の食品添加物表示の特徴や日本の食品添加物表示との違い等を整理している。各国の状況に加えコーデックス一般規格も併せて比較を行った。

制度では特に、「用途名」、「一括名」に関すること、「栄養強化の目的で使用されるもの」、「加工助剤」及び「キャリーオーバー」に関することの調査を行った。

なお、2.1 と同様に食品表示一元化検討会中間論点整理等についての意見募集の結果も参考とした。

また各国の表示制度を具体的に比較するため、一般的な加工食品を2品選択し、食品添加物表示について翻訳を行った。

### 海外の食品添加物表示制度に関する調査内容と整理方針

#### ○米国、カナダ、豪州、中国及び仏国における食品添加物表示制度調査

- ・各国の食品添加物表示に関する言語等表示方法を整理
- ・用途の表示（用途名併記）に関する制度を整理
- ・一括名の表示に関する制度を整理
- ・簡略名又は類別名の表示に関する制度を整理
- ・表示が免除される添加物（栄養強化剤、加工助剤及びキャリーオーバー）に関する制度を整理

#### ○コーデックス一般規格調査

- ・コーデックス委員会の定める「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格 CODEX STAN 1-1985」についても、各国と同様に制度を整理

#### ○一般的な加工食品の食品添加物表示の日本語翻訳

- ・各国の一般的な加工食品の食品添加物表示を日本語に翻訳し、食品添加物表示の実例を整理

#### ○検討会等の論点整理

- ・食品表示一元化検討会中間論点整理についての意見募集、食品表示基準（案）についての意見募集、第3期消費者基本計画に関する意見募集の結果より、調査に加えるべき視点を抽出

### 3. 食品添加物の情報提供に関する調査

本章では、まず日本の食品添加物表示制度の現状、食品表示一元化検討会等の各種意見募集の状況を整理した上で、食品に含まれる添加物に関する国内事業者の情報提供の取組を整理した。

#### 3.1 食品添加物に関する法制度の状況

##### (1) 添加物の表示方法

日本の食品添加物表示の状況について、以下のとおり整理した。

###### ① 表示が必要な添加物の定義

添加物は、食品衛生法第4条において定義されている。

また、食品表示法では、第2条において、「この法律において「食品」とは、全ての飲食物（医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）第2条第1項に規定する医薬品、同条第2項に規定する医薬部外品及び同条第9項に規定する再生医療等製品を除き、食品衛生法第4条第2項に規定する添加物（第4条第1項第1号及び第11条において単に「添加物」という。）を含む。）をいう。」と規定され、添加物は以下の4つに大別される。

- ・指定添加物：食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第1に掲げる添加物
- ・既存添加物：既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物
- ・天然香料
- ・一般飲食物添加物：一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの

第3-1表 表示が必要な添加物の定義

表示が必要な添加物の定義	<ul style="list-style-type: none"><li>・指定添加物</li><li>・既存添加物</li><li>・天然香料</li><li>・一般飲食物添加物</li></ul>	食品衛生法第4条 食品表示法第2条
--------------	---	----------------------

###### ② 表示言語

添加物の表示にあたっては、食品表示基準第8条第1項第1号の規定において、「① 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。」と規定されている。

第3-2表 添加物の表示言語

表示言語	① 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。	食品表示基準 第8条第1項第1号
------	---	---------------------

### ③原材料と添加物の表示区分

原材料と添加物との表示区分については、食品表示基準第8条第1項第3号において別記様式1により表示することが規定されており、原材料名、添加物はそれぞれ事項欄を設けて表示することとされている。ただし、別記様式1の備考2により、「添加物については、事項欄を設けずに、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。」とされている。

第3-3表 原材料と添加物の表示区分

原材料と添加物の表示区分	③ 名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、固形量、内容総量、消費期限、保存の方法、原産国名及び食品関連事業者の表示は別記様式1により、(中略)行う。(略)  別記様式1(第8条関係) : 一括表示様式備考 2 添加物については、事項欄を設けずに、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。	食品表示基準 第8条第1項第3号 別記様式1
--------------	--	------------------------------

### ④表示順

添加物の表示順については、食品表示基準第3条第1項において、「添加物に占める重量の割合の高いものから順に、(中略)当該添加物の物質名を表示する。」と規定されている。なお、このとき「①一部の食品を除き栄養強化の目的で使用されるもの」、「②加工助剤」及び「③キャリーオーバー」のいずれかに該当する添加物については表示の対象外とされている。

第3-4表 表示順

表示順	添加物 : 1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第6の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。  ※ 次に掲げるもの : ①栄養強化の目的で使用されるもの、②加工助剤、③キャリーオーバー	食品表示基準 第3条第1項
-----	---	------------------

## ⑤ 表示方法

添加物の表示にあたっては、食品表示基準第3条第1項において、「別表第6の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。」と規定されている。別表第6については後述する。

第3-5表 表示方法

表示方法	添加物：1次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第6の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。  ※ 次に掲げるもの：略	食品表示基準 第3条第1項

## (2) 用途名併記（用途の表示）

食品表示基準第3条第1項において、「別表第6の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、（中略）表示する。」と規定されている。

別表第6には、甘味料、着色料等8種類の用途が規定されている。これは、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、用途名を併記するものである。

第3-6表 用途名併記

用途名併記	（前略）別表第6の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、（中略）表示する。  別表第6（第3条関係）：用途名表示が必要な添加物 甘味料／着色料／保存料／増粘剤、安定剤、 ゲル化剤又は糊料／酸化防止剤／発色剤／漂白剤／防かび剤又は防ぼい剤	食品表示基準 第3条第1項 別表第6

## (3) 一括名表示

食品表示基準第3条第1項において、「添加物の物質名の表示は、（中略）別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては同表の下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。」と規定されている。

別表第7には、イーストフード、ガムベース等14種類の一括名が規定されている。これは、複数の組合せで効果を発揮するが多く、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、食品中にも常在する成分については、一括名で表示してもその目的を達成できるために、成分の機能を一括する分かりやすい名称（一括名）で表示することが認められている。ただし、消費者庁次長通知において列挙した添加物を、同通知に示した定義にかなう用途で用いた場合に限る。

第3-7表 一括名表示

一括名	<p>添加物の物質名の表示は、（中略）別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては同表の下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p> <p>別表第7（第3条関係）：一括名表示が可能な添加物 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／チューインガム軟化剤／調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く）／豆腐用凝固剤／苦味料／乳化剤／水素イオン濃度調整剤／膨脹剤</p>	<p>食品表示基準 第3条第1項 別表第7</p>
-----	--	-----------------------------------

#### (4) 簡略名又は類別名

食品表示基準第3条第1項において、「添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、（中略）これに代えることができる。」と規定されている。

消費者庁次長通知の加工食品1（4）①物質名表示関係において、「規則別表第1に掲げる添加物の物質名の表示において、規則別表第1に掲げる名称のほかに一般に広く使用されている名称（簡略名又は類別名）を用いることができる添加物及びその簡略名は、別添添加物1-1に掲げる範囲であること。また、同種の機能の添加物を併用する場合は、別添添加物1-2に掲げる例示に従い簡略化した表示を用いても差し支えない。」と規定されている。

なお、別添 添加物1-1「簡略名又は類別名一覧表」には、亜硝酸Na、アスコルビン酸、V.C等の簡略名等が規定されている。

また、既存添加物名簿に掲げる添加物の物質名の表示は、名簿に掲げる名称又は別添 添加物2-1に掲げる品名（細分類の品名を含む。）に基づき行うこととされている。

規則別表第1に掲げる添加物以外の添加物について、物質名の表示に代えて使用できる簡略名としては、別添添加物2-1（既存添加物名簿収載品目リスト）及び別添添加物2-3（一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト）の「簡略名又は類別名」（細分類の簡略名又は類別名を含む。）の項に示されている。

第3-8表 簡略名又は類別名

簡略名・類別名	<p>ウ 規則別表第1に掲げる添加物の物質名の表示において、規則別表第1に掲げる名称のほかに一般に広く使用されている名称（簡略名又は類別名。以下「簡略名」という。）を用いることができる添加物及びその簡略名は、別添添加物1-1に掲げる範囲であること。</p> <p>また、同種の機能の添加物を併用する場合は、別添添加物1-2に掲げる例示に従い簡略化した表示を用いても差し支えない。</p> <p>エ 既存添加物名簿（以下「名簿」という。）に掲げる添加物（以下「既存添加物」という。）の物質名の表示は、名簿に掲げる名称又は別添 添加物2-1に掲げる品名（細分類の品名を含む。）に基づき行うこと。</p> <p>キ 別添 添加物2-2及び別添 添加物2-3に記載のない天然香料及び一般飲食物添加物の物質名の表示は、当該添加物であることが特定できる科学的に適切な名称をもって行うこと。</p> <p>ク 規則別表第1に掲げる添加物以外の添加物について、物質名の表示に代えて使用できる簡略名は、別添 添加物2-1及び別添 添加物2-3の「簡略名又は類別名」（細分類の簡略名又は類別名を含む。）の項に示したこと。</p> <p>なお、別添 添加物2-1及び別添 添加物2-3の用途欄に増粘安定剤と記載された多糖類を2種以上併用する場合には、簡略名として「増粘多糖類」を使用して差し支えない。</p> <p>【別添 添加物1-1】 亜硝酸Na等</p> <p>【別添 添加物1-2】 安息香酸(Na)等</p> <p>【別添 添加物2-1】 スクシノグリカン等</p> <p>【別添 添加物2-3】 アントシアニン等</p>	<p>消費者庁次長通知 食品表示基準について 加工食品1 (4) ①物質名表示関係</p> <p>ウ、エ、キ、ク</p> <p>別添 添加物1-1 簡略名又は類別名一覧表</p> <p>別添 添加物1-2 同種の機能の添加物を併用した場合における簡略名の例</p> <p>別添 添加物2-1 既存添加物名簿収載品目リスト</p> <p>別添 添加物2-3 一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト</p>
---------	---	--

## (5) 表示が免除されている添加物

食品表示基準第3条第1項において、「次に掲げるものを除き、（中略）当該添加物の物質名を表示する。」と規定されている。対象は、「栄養強化の目的で使用されるもの（以下「栄養強化剤」という。）」、「加工助剤」及び「キャリーオーバー」のいずれかに該当するものである。

これは、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については、表示が免除されるものである。

第3-9表 表示が免除されている添加物

表示免除	次に掲げるものを除き、（中略）当該添加物の物質名を表示する。 ① 栄養強化の目的で使用されるもの（略） ② 加工助剤（略） ③ キャリーオーバー（略）	食品表示基準 第3条第1項
------	--	------------------

**① 栄養強化剤**

栄養強化剤については、食品表示基準第3条第1項において、栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品及び機能性表示食品を除く。）は当該添加物の表示が免除されている。

対象は、栄養強化の目的で使用されるビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類であり、これらは表示が免除されるが、同じ添加物でも、栄養強化の目的以外で使用する場合は表示する必要がある。

第3-10表 栄養強化剤

栄養強化剤	次に掲げるものを除き、（中略）当該添加物の物質名を表示する。 ① 栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品及び機能性表示食品を除く。）	食品表示基準 第3条第1項
-------	--	------------------

**② 加工助剤**

加工助剤については、食品表示基準第3条第1項において、「食品の加工の際に添加される物であって、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又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」は、当該添加物の表示が免除されている。

第3-11表 加工助剤

加工助剤	次に掲げるものを除き、（中略）当該添加物の物質名を表示する。（略） ② 加工助剤（食品の加工の際に添加される物であって、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又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をいう。以下同じ。）	食品表示基準 第3条第1項
------	--	------------------

### ③ キャリーオーバー

キャリーオーバーについては、食品表示基準第3条第1項において、「食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、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」は、当該添加物の表示が免除されている。

第3-12表 キャリーオーバー

キャリーオーバー	次に掲げるものを除き、（中略）当該添加物の物質名を表示する。（略） ③ キャリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、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をいう。以下同じ。）	食品表示基準 第3条第1項
----------	--	------------------

### 3.2 過去に消費者庁で実施した意見募集の状況

本事業における調査の実施にあたって、消費者庁で実施した添加物の表示と関係性が高い計画等に関する意見募集結果を確認し、調査へ反映すべき意見の確認を行った。確認した意見募集と参考とした御意見は以下のとおりである。なお、第3期消費者基本計画に対する意見募集結果（平成27年1月29日から2月19日まで）においては、食品添加物表示に関する意見は確認できなかった。

#### （1）食品表示一元化検討会への意見募集結果の確認（食品添加物表示に関する意見を抜粋）

実施期間：平成24年3月5日から4月4日まで

※番号は公表されている意見募集結果のNoと同様としている。

第3-13表 食品表示一元化検討会への意見募集結果（抜粋）

掲載意見	調査視点
食品添加物表示も物質名で記載するとスペースを多く要するので、ECのように記号番号で表示してもよいのでは、と考える。	海外における記号番号での表示状況の確認
食品添加物の表示でも、添加物の種類しか表示していない場合が多く、具体的に何が使われているかの表示がありません。同じ「乳化剤」でも大豆のレシチンと合成化学物質では全く別物です。アメリカからの輸入食品には、原材料と添加物が具体的にきちんと表示されています。	海外での一括名に類する表示状況の確認
アミノ酸等表示について明確にする。さまざまな添加物にアレルギーを持つ消費者にとって、このようなあいまいな表示では選択の余地がない。例えば、モノソディウムグルタマート（グルタミン酸ナトリウム Monosodium Glutamate、MSG）を避けたい消費者にとって、このアミノ酸など表示は不適格すぎる。MSGは必須アミノ酸ではない。アミノ酸など表示を許していることは日本の恥である。この表示はただちに変えるべきである。	海外における「一括名」、「類別名・簡略名」に類する表示状況の確認
食品添加物表示は、以前のように表示義務のあるもののみ記載するなど、全て記載するのはやめるべき。却って表示が判り難くなつた。	海外における表示義務項目の確認
食品添加物表示は、用途名と物質名との併記を原則としてください。物質名のみの表示は廃止し、一括名は、香料等の全て表示することが現実的でなく、CODEXとの整合性が図れるもののみ認めることとしてください。	海外における用途名併記の表示状況の確認
原材料表示において、加工食品表示基準では食品素材と食品添加物を分けて多いもの順に表示していますが、一部の個別品質表示基準では食品素材と食品添加物を分けずに多いもの順に表示しています。このように、同じ食品表示で異なったルールがあると、消費者の理解の促進が阻害されると考えます。	海外における表示順の基準また原材料と添加物との区分状況の確認
食品添加物の省略は天然素材由来の栄養成分のみと誤認を招きかねない。このように栄養成分について強調表示をしている場合は栄養強化に用いる食品添加物の表示の省略は認めるべきではない。一括名表示はやめ、用途名と食品添加物名は番号制としてリストを用意した上ですべて表示することなど表示規則の改善も検討すべきである。	海外における表示免除項目（特に栄養強化）の確認

## (2) 食品表示基準についての意見募集結果の確認（表示方法全般に関する意見を抜粋）

実施期間：平成 29 年 3 月 27 日から 4 月 25 日まで

第 3-14 表 食品表示基準についての意見募集結果(抜粋)

掲載意見	調査視点
商品ラベルによる表示制度は消費者にとっても中途半端で、IT 空間を利用した情報開示が適当である。	国内における IT を利用した表示制度事例の確認
原料原産地表示について、インターネット又は QR コード又はお客様相談室等への問合せで回答する方法も可能とするべき	国内におけるお客様相談室等の問合せ先の表示状況の確認

### 3.3 食品表示に関する事業者の取組

#### (1) ウェブサイトによる情報提供事例

添加物を含む食品については、食品表示基準に基づき当該添加物の物質名や簡略名等を容器包装に表示することとしている。当該表示のほか事業者における独自の取組として、食品に使用している添加物であって一括名等の表示によりその物質名が表示されない場合等について、その詳細をウェブサイトや二次元コード等により消費者に情報提供している事例や消費者から添加物の情報の提供を求められたときの対応方法など添加物の情報提供に関する事例を収集した。なお、以下の事例は各事業者のウェブサイトの記載内容を基に報告書に記載したものである。

##### ① 一括名に関する情報開示状況

###### ア. イーストフード

事業者（パン）を中心に事例を収集した。イーストフードに関する物質名の表示はウェブサイト上では見られなかった。また、複数社において、イーストフード不使用の商品は「不使用」と紹介している例が見られた。事業者（パン）の業界団体では代表的なイーストフードの物質名の紹介や安全性に関する説明があった。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

- ・イーストフードとして用いられる食品添加物は食品衛生法によって定められた無機塩であること。
- ・イーストフードはこれらの無機塩類を配合して使用するので、個々の物質名ではなく、「イーストフード」という一括名で表示することが認められていること。
- ・製パン会社で使用しているイーストフードの代表的なものは、塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、リン酸三カルシウムの3種類に、小麦粉、でんぷん等を混合して製剤化したこと。

###### イ. ガムベース

事業者（菓子）を中心に事例を収集した。事業者がガムベースとして使用している代表的な物質名の情報は1社確認ができた。ガムに関する業界団体では代表的なガムベースの物質名の紹介が見られた。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

- ・ガムベースはガムの噛み心地を決めるものであり、ガムを噛んだ後に残る部分がガムベースであること。
- ・原材料の一つである植物性樹脂は、中南米や東南アジアに生える特定の樹木から採取されており、代表的なものが、サポディラの木の樹液を煮つめて固めた天然チクルであること。

## ウ. かんすい

事業者（即席めん類）を中心に事例を収集した。事業者がかんすいとして使用している代表的な物質名の情報提供は2社あり、業界団体では代表的なかんすいの物質名の紹介が見られた。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

### 事業者 A

- ・かんすいは、ラーメン特有の風味と独特的のコシを作るために使用すること。
- ・昔からめんやワンタン、まんじゅうの皮などの製造に使われていること。
- ・カリウム、ナトリウムの炭酸塩とリン酸塩を原料に作られ、そのうちの1又は2種類以上の混合物を「かんすい」として使用していること。

### 事業者 B

- ・「かんすい」とは、炭酸ナトリウム、炭酸カリウムを主成分とするアルカリ塩であること。
- ・食品衛生法によって安全な食品添加物として認められていること。
- ・中華麺の製造において、かんすいを混ぜると小麦粉中のグルテンの形成が強くなり、中華麺特有の歯切れ、歯ごたえ等の食感を出す働きをしていること。

## エ. 酵素

事業者（パンや飲料）を中心に調査を実施したが、添加物よりも、飲む酵素等、いわゆる健康食品としての酵素に関する情報提供の事例が多く、使用している物質名の表示や説明等は見られなかった。

## オ. 光沢剤

事業者（菓子）を中心に事例を収集した。事業者が光沢剤として使用している代表的な物質名に関する情報提供が見られた。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

- ・光沢剤は食品から水分の蒸発を防いだり、湿気から食品を保護したりするために、食品の表面に皮膜を作ったり、表面を保護したりして光沢を与える目的で使用されていること。
- ・代表的な光沢剤としては、シェラック（白シェラック、精製シェラック）、カルナウバロウ（カルナウバワックス）、ミツロウ（ビーズワックス）、パラフィンワックスがあること。

## カ. 香料

事業者（飲料や菓子）を中心に事例を収集した。事業者が香料として使用している代表的な物質名や香料の役割、安全性に関する詳細な説明が見られた。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

- ・香りの素材原料は、数千種類以上といわれており、よく使われるのが数百種類。これらを様々にブレンドして、作られていること。
- ・食品に好ましい香りをつけるのが目的だが、好ましくない香りを消したり弱めたりすることも可能であること。
- ・香料は用途に合わせエッセンス（水溶性香料）、オイル（油性香料）、コロイド（乳化

- 香料) 、ドライコート(粉末香料)があること。
- その他、香料の機能と心理・生理作用、香料の安全性についても記載が見られた。

#### キ. 酸味料

事業者(飲料や菓子)を中心に事例を収集した。事業者が酸味料として使用している代表的な物質名については2社確認ができた。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

##### 事業者 A

- 酸味料は食品に酸味の付与又は酸味の調整や味の調和のために使用されていること。
- 酸味料を使用することで、すっきりと切れのある爽やかな菓子を作ることができること。
- 主に使用するのは、クエン酸、リンゴ酸、酒石酸であり、単体として使用する場合とブレンドし使用すること。
- クエン酸、クエン酸ナトリウム、DL-リンゴ酸、L-酒石酸、乳酸について使用される商品や目的についての詳細な説明が見られた。

##### 事業者 B

- 酸味料は食品に酸味を与える目的で使用されており、添加物としてはクエン酸、リンゴ酸などがあること。

#### ク. チューインガム軟化剤

事業者(ガム)を中心に事例を収集した。事業者(ガム)の業界団体では代表的なチューインガム軟化剤の物質名の紹介や説明が見られた。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

- ガム全体を軟らかく、噛み心地を良くするために使用されていること。
- 軟化剤として使用されているものは水、グリセリン等で、食品衛生法に基づく試験に合格したもののみが使用されていること。

#### ケ. 調味料

事業者(飲料)や加工食品事業者を中心に事例を収集した。一括名としての物質の説明等は見られなかった。事業者で使用している代表的な物質名についての情報提供は1社見られた。また、商品毎ではないが、調味料として表示される3種類の物質(アミノ酸、核酸、有機酸)について説明している事業者も見られた。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

##### 事業者 A

- 食品の味を調えたり、補ったりするために使用していること。
- 調味料は成分によりアミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の4つのグループに分かれていること。

##### 事業者 B

- 調味料(アミノ酸)、調味料(核酸)、調味料(有機酸)の表示は、アミノ酸、核酸、有機酸とよばれる物質を食品の調味料として使用しているときの表示であること。
- 「調味料(アミノ酸)」として表示される物質はL-グルタミン酸ナトリウムや調味料以外にも使われることがあるグリシン等のアミノ酸であること。
- 「調味料(核酸)」は5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウムなどの核酸であること。

- ・「調味料（有機酸）」は、クエン酸カルシウム、クエン酸三ナトリウムやコハク酸ナトリウムなどの有機酸であること。
- ・食品添加物表示に関する法律では、これらの食品添加物を調味料として使用したときには L-グルタミン酸ナトリウムや 5'-イノシン酸二ナトリウムなどの物質名ではなく、アミノ酸や核酸と表示することができる。
- ・また、アミノ酸、核酸、有機酸の中から 2 種類以上使用しているときも「調味料（アミノ酸等）」と表示することができる。

## コ. 豆腐用凝固剤

事業者（豆腐）を中心に事例を収集した。商品別に豆腐用凝固剤の物質名を情報提供している事例が見られた。他の一括名に関する情報提供とは異なり、商品レベルで物質名を表示している例が見られた。

表示されていた内容の概要は以下のとおりである。

事業者 A

- ・豆腐クリーム、麦芽糖、食塩、寒天、加工デンプン、凝固剤 〔粗製海水塩化マグネシウム（にがり）〕、増粘多糖類

事業者 B

- ・丸大豆（カナダ又は米国）（遺伝子組換えではない）、食塩／凝固剤 〔塩化マグネシウム（にがり）〕、グリセリン脂肪酸エステル、レシチン、炭酸マグネシウム

## サ. 苦味料

事業者（飲料や菓子）を中心に事例を収集した。情報提供の例は少なく、1社のみ商品に物質名の表示を確認できた。

表示されていた内容の概要は以下のとおりである。

- ・原材料名 オレンジ（果実、果汁）、グラニュー糖、グレープフルーツ果汁、寒天／ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、酸化防止剤（ビタミン C）、加工デンプン、苦味料（ホップ）

## シ. 乳化剤

事業者（乳製品や菓子）を中心に事例を収集した。一括名における物質の説明等は見られなかったが、事業者で使用している代表的な物質については確認ができた。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

事業者 A

- ・プロセスチーズを作る際、原料のナチュラルチーズを均一に混ぜるためのものであること。
- ・プロセスチーズは、1種類又は数種類のナチュラルチーズを細かく碎いて、加熱、乳化し、成型包装したものであること。
- ・原材料のナチュラルチーズは、製造過程で熱を加えると分離してしまうため、「乳化剤」を使用してチーズを均一化していること。
- ・乳化剤には通常、鉱物由来のリン酸塩が使われていること。

事業者 B

- ・主な成分はリン酸塩やクエン酸塩などで、動物性ではないこと。

### 事業者 C

- チーズに使用している乳化剤には、リン酸ナトリウム、グリセリン脂肪酸エステル、クエン酸ナトリウムなどがあること。
- 乳化剤は、水と油を混ぜ合わせて安定させるものであり、プロセスチーズは原料のチーズを一度溶かして再度、成型するという製法であることから、チーズ全体をなじませるために「乳化剤」が必要であること。

### ス. 水素イオン濃度調整剤(pH調整剤)

添加物として使用している事業者は多数見られるが、添加物としての情報を公表している事業者は見られなかった。一方で、用途の説明に物質名を情報提供している事業者は見られた。後述のお客様相談室への問合せでは、水素イオン濃度調整剤の物質名に関する回答が得られている。

### セ. 膨張剤

添加物として使用している事業者は多いが、情報の開示事例としては少ない。事業者（菓子）を中心に検索したが、詳細な物質名に関する情報提供は確認できなかった。「アルミニウムを含まない」や「アルミニウムフリー」といった記載が数件見られた。

各社において情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

- 生地：小麦粉、水飴、膨張剤\*  
\*アルミニウムを含まない膨張剤を使用しています。

## ② 簡略名・類別名に関する情報開示状況

### ア. 食品事業者

食品事業者にて簡略名・類別名の情報を商品毎に開示している例は見当たらなかった。事業者（飲料）にて簡略名を説明する情報提供が見られた。簡略名・類別名において、類別される物質の種類が多いが、「加工デンプン」については、物質名ではなくその基原物質について2社の情報開示が見られた。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

#### 事業者 A

- ・食品添加物は、原則として使用された場合、全て表示されていること。
- ・簡略名・類別名については消費者に内容が分かりやすいよう、規定がされていること。
- ・分かりやすい簡略名での表示が認められているものの例：

正式名称	簡略名
L-アスコルビン酸ナトリウム	ビタミン C、V.C
二酸化炭素	炭酸ガス（別名）

#### 事業者 B

- ・増粘剤に記載されている「加工デンプン」はトウモロコシから、「タマリンド」はマメ科植物であるタマリンドの種子から作られていること。

#### 事業者 C

- ・冷凍うどんのコシと粘りを補うために使用しており、キャッサバを原料とするデンプン（タピオカ）から作られていること。

## イ. (参考情報) 添加物事業者

業務用又は一般に販売される添加物は、食品表示基準に従い成分の表示が義務付けられている。参考情報として添加物事業者の情報開示状況を確認したところ、販売している製品名（添加物）において物質名を公表していることが確認できた。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

#### 事業者 A

- ・製品名 ビタミン C (L-アスコルビン酸)

#### 事業者 B

- ・イーストフード成分：硫酸カルシウム、硫酸アンモニウム、塩化アンモニウム、リン酸二水素カルシウム、L-アスコルビン酸、酵素、食品素材（原材料の一部に小麦を含む）

#### 事業者 C

- ・ビタミン C パルミテート：L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル

### ③表示免除項目に関する情報開示状況

#### ア. キャリーオーバー

キャリーオーバーに該当する添加物の物質名の表示については、商品毎のキャリーオーバーで表示免除となった添加物の物質名を公表している事業者は確認できなかった。事業者の情報提供の内容としては、キャリーオーバーの表示免除にかかわらず、独自の基準により添加物に対し「使用不可」等のレベルを定め、その情報を発信している事業者が見られた。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

#### 事業者 A

##### 添加物使用の運用基準

「使用不可」	キャリーオーバー（注）も含めて使用禁止とするもの。
「基本的に使用不可」	原則禁止であるが商品の構成上必要不可欠と認められ、かつ代替えがないものについてはその商品の必要性を検討する。キャリーオーバー（注）も含める。
「基本的に使用可」	比較的危険性が少なく、商品構成上必要であると認められるもの。
「使用可」	従来から使用され、そのなかで現時点で危険性の指摘がなく、かつ商品構成上必要と認められるもの。

（注）原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品中には原材料から持ち越された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。

#### 事業者 B

原材料のキャリーオーバーについては人体影響が少ないとされていることから基本的に弊社では安全基準は適用していないが、事業者によるキャリーオーバーの内容表示があった際は、隨時、安全基準と照らし合わせて採用の可否を判断している。

キャリーオーバー：食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該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をいう。（厚生労働省ウェブサイトより抜粋）

## イ. 加工助剤

加工助剤の情報は、表示免除とされている3項目の中では一番多く情報を確認できた。事業者（缶詰）では製品を製造方法毎に3種類に区分し、製造方法の説明と原材料表示の説明を行っている。また、加工助剤の説明を行うとともに市場に流通する他社製品に関する説明をウェブサイト上で行っている。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

### 事業者 A

原料	製造方法	製品分類	原材料表示
ミョウバン添加のむき栗	漂白剤と着色料を使用したもの。 市場で60%以上を占める	漂白着色品	栗、砂糖、クチナシ色素、酸化防止剤（V.C）、漂白剤（次亜硫酸Na）
	漂白剤と着色料を一切使用していないもの（※1）	無漂白無着色品	栗、砂糖
ミョウバン無添加のむき栗	砂糖を使用。	完全無添加	栗、砂糖

（※1）加工助剤使用。漂白剤ではない。

### 事業者 B

原材料名	みかん、砂糖、水、酸味料（クエン酸）、酸味料（クエン酸三ナトリウム）、加工助剤（ヘスペリジナーゼ）、加工助剤（塩酸、苛性ソーダ）
------	--

なお、事業者Bの情報提供としては、商品毎の開示は少ないが、インターネットの通信販売サイトにて、商品説明欄に加工助剤としての物質名の表示しており、缶詰の白濁を防ぐための「ヘスペリジナーゼ」とみかんの皮むきのための「塩酸、苛性ソーダ」を区別して記載が見られた。

### 事業者 C

事業者Cの情報提供としては、塩を製造するにあたり、通常工程で使用する加工助剤の物質名と説明を行っている。またその中で同社が使用している加工助剤に関する情報の発信が見られた。記載されていた内容の概要は以下のとおりである。

食品加工において、様々な食品添加物が使用されているが、食品製造における食品添加物には表示が免除されている添加物もある。同社ではそれらの添加物も使用しない製造方法を確立し、より安全で安心できる製品を供給することに、力を注いでいる。

#### 表示を免除されている添加物

- 栄養強化の目的で使用されるもの。
- 加工助剤及びキャリーオーバー。塩の製造では一般的に加工助剤を使用している。  
■凝集処理剤 ■pH調整剤 ■スケール防止剤 ■消泡剤

#### 加工助剤について

食品の加工の際に添加されるもので、下記の3つのうちいずれかに該当する場合は表示が免除される。

- 最終食品として包装される前に食品から除去されるもの。
- 食品中に通常存在する成分に変えられ、かつ、その成分量を増加させるものではないもの。
- 最終食品にごく僅かな量しか存在せず、その食品に何ら影響を及ぼさないもの。

なお、事業者 C の情報提供としては、このように食品加工における製造過程では、表示の義務の無いものも使用されているが、同社ではこのような人体に影響のほとんど無いものも使用しないように製造工程を見直し、努力している旨を発信している。

また、事業者 C では、塩の製造にも加工助剤を使用している。主な加工助剤と同社での使用有無について、下表のとおり情報提供している。

加工助剤	使用目的	使用
次亜塩素酸ナトリウム	海水導入管の生物汚染防止用に使用される。添加量が少なく濃縮膜へ入る前に大部分が分解する。	なし
亜硫酸ナトリウム	次亜塩素酸ナトリウムの残存防止用中和剤。塩化ナトリウムと硫酸ナトリウムになるので無害となる。	なし
塩化第二鉄	海水中の懸濁物を除去するための凝集処理剤として使用。海水中で水酸化第二鉄となり固形化する。砂ろ過工程や濃縮膜にて除去される。	なし
塩酸	かん水を酸性に保つことで濃縮膜への析出物を防止する。かん水の pH は pH5 となり酸性に傾くが、製品は中性ないし弱アルカリ性であり残存は全く無いと考えられる。なお、HCl (塩酸) は解離して海水成分と同じになる。	あり
ポリリン酸	蒸発缶のスケール防止剤として使用される。ポリリン酸は大部分が分解してリン酸塩になりにがりに移行し、塩には移行しない。	なし
消泡剤	脂肪酸のグリセリンエステルが一般的に使用されている。蒸発缶の沸騰により、泡立ちが激しい時に間欠的に使用されるもので、使用量は限られる。大部分はにがりに移行し、一部は分解するので製品中の移行は無い。にがりを塩に添加する場合、移行量は推定 0.1ppm。	なし

## ウ. 栄養強化

栄養強化に関する情報の開示は、キャリーオーバー同様、事業者として独自の基準を定め使用している事業者が見られた。また、ベビーフードの業界団体は消費者に安心感を与える目的から、加盟する事業者に対して使用する添加物をできるだけ少なくしている。そのリスト内に栄養強化目的として添加物の使用も定めている。加盟する事業者にも栄養強化に関する情報の開示が見られた。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

### 事業者 A

使用を認めているもの一覧	用途名
ピロリン酸鉄	栄養強化剤

### ベビーフードの業界団体

ベビーフードの業界団体が定める栄養強化剤の自主規格。

栄養素名	食品添加物
カルシウム	貝カルシウム、グルコン酸カルシウム、骨焼成カルシウム、炭酸カルシウム
鉄	クエン酸第一鉄ナトリウム、ピロリン酸第二鉄
ビタミンC	L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム

### 事業者 B (ベビーフード業界団体加盟事業者)

- ・昨今の添加物への注目の状況を踏まえ、消費者に安心感を与える目的から、ベビーフードでは食品添加物を必要不可欠な場合を除き、極力使わないようにしていること。
- ・業界団体の定めるベビーフード自主規格では、使用できる食品添加物をできるだけ少なくしていること。
- ・同社のベビーフードに配合している食品添加物は、栄養強化のためのビタミン、ミネラル、酸化防止剤としてのビタミンE、乳化剤としてのレシチン等、数種類に限られていること。

## (2) 二次元コード等による情報提供事例

二次元コードで添加物の情報を発信している事業者等は見られなかった。QR コードで食品に関する情報提供を行っている事例としては、原材料毎の原産地の情報や生産者に関する情報を発信している例を確認することができた。

情報提供されていた内容の概要は以下のとおりである。

### 事業者 A

「QR コードを活用した原料産地情報の提供」

- ・ 食の安全に対する利用客の関心が高まってきており、利用客から商品の原材料について多くの問合せがあること。
- ・ 同社では、従来から主要商品の原料産地をウェブサイトで開示してきたが、利用客のアクセスの利便性に配慮しこの情報提供方法に取り組んでいること。
- ・ 全ての商品ではなく、問合せが多数あった商品のパッケージに、主要原材料やその原産地、その他商品に関する詳細情報を紹介していること。

### 事業者 B

- ・ 表示されている QR コードをスマートフォン・携帯電話を使って読み取り、簡単に原産地に関する情報を閲覧可能としていること。

### (3) お客様相談室等で情報提供依頼があった場合の対応事例の収集

消費者から添加物に関する情報提供を求められたときの対応方法について、お客様相談室等の問合せ先を開設している事業者へ電話による問合せを行い、情報収集した。問合せ内容としては、一括名の使用により物質名が表示されていない添加物の物質名を尋ねた。その結果、以下の情報が得られた。

第 3-15 表 お客様相談室等における対応結果

対象事業者	商品	対象の一括名表示	対応結果
事業者 (食品)	野菜ジュース	香料の物質名	香料の主成分についての情報提供
事業者 (生活雑貨・食料品等)	即席めん類	かんすいの物質名	お客様相談室では未把握、照会に時間を要する事項とのことで回答を求めず調査終了とした。
事業者 (パン)	パン	下記 3 種類の物質名 ①イーストフード ②水素イオン濃度調整剤 ③酵素	イーストフード、水素イオン濃度調整剤、酵素についての情報提供
事業者 (菓子)	ガム	ガムベースの物質名	ガムベースの成分についての情報提供

### 3.4 事業者の情報提供ヒアリング

前述した情報提供事例の中から、事業者の取組状況等をより詳細に把握するため、事業者へ往訪し面談でのヒアリング調査を実施した。ヒアリングを依頼した事業者の選定基準とヒアリング内容は以下のとおりである。

#### 選定基準

- ・多様な世代が対象となる商品を製造している事業者
- ・情報提供に関して特徴的な取組をしている事業者
- ・食品添加物を使用しつつ、適切に情報を発信している事業者

#### ヒアリング内容

- ・食品添加物表示及び消費者への情報提供に関する方針
- ・適切な情報提供に係る課題について
- ・食品添加物に対する考え方
- ・その他、工夫や特徴的な取組について
- ・適切な情報提供のため関係各所に求める

## (1) 事業者A

同社では香料、着色料、酸味料など商品に使われている添加物の説明に加え、一括名の制度の紹介や添加物についてウェブサイト上で分かりやすい情報の提供を行っている。

### ➤ 食品添加物に関する考え方

- 添加物は、必要以上に使わないことを原則としている。一方で添加物は様々な機能をもっており、美しく見せたり、品質を保持するには必要なものと認識している。そのため、できるだけ摂取したくないという消費者の感覚も踏まえ、使用目的を明確にしたうえで適正量を使用することとしている。主力商品のキャンディに使用している添加物は食品表示欄に表示されているとおりであり、それ以外には加工助剤として金型用離型剤を使用している。
- 主力商品のキャンディは全て自社工場で製造しており、原料を仕入れる際などは、その原料にどのような添加物が使用されているのかについて全て確認している。その際、遺伝子組換え原料かどうかの確認も行っている。
- 添加物を使用しない商品開発の要望については、得意先から寄せられることがあるが、添加物を全く使用しない商品となると、ごま、生姜、抹茶のアメ等に限られてしまう。添加物なしでは、一般的な流通菓子を製造することは容易ではないと認識している。
- 自社商品の情報提供に注力し始めたきっかけの1つに、2002年の商品自主回収がある。この当時、食品の安全性に対する問題が盛んに議論され、世間の目は厳しくなっていた。添加物のポジティブリストから「ヒマシ硬化油」が削除されたことを把握しておらず、金型用離型剤として使用していた商品の全品回収を行った。こうした経緯もあり同社では安全安心がキーワードになっている。
- 添加物は全て身体に悪いと考えている消費者がいる一方で、多くの添加物が普通に使われている食品も売れており、多くの消費者に楽しめている。添加物への認識については消費者の中でも一律ではないことから、正しい情報をごまかさず正しく伝えることとしている。

### ➤ 食品添加物表示及び消費者への情報提供に関する方針

- ウェブサイトに掲載している添加物等の情報は、添加物について発信するためではなく、キャンディ等、自社商品について理解してもらいたいところから始まっている。そのため、タイトルは「キャンディのお話」とし、原料は何からできているのかという視点で「キャンディ豆知識」の中で「砂糖」、「水飴」と並んで「香料」、「着色料」、「酸味料」の役割等を発信している。添加物に関する啓発として、小学生の夏休みの自由研究や食品について専攻されている学生の方への入口の情報として役立つよう、情報開示している側面もある。
- パッケージの表示に関しては、お客様にとって何が大事なのかを重視し、複数ある情報のうち、どれを掲載すべきか判断している。お客様にとって重要な情報まで細かい文字で表示したとしても、お客様がパッケージを見たとき、読む気が起こらないようでは意味がないと考えている。例えば、キャンディには香料が入っているが、わざわざパインアップル由来の香料と表示することは、お客様にとって必要な情報ではないと考えている。
- 今後、添加物に関する情報提供の具体的な計画はないが、必要な情報はお客様へ適宜発信することとしている。ただし、発信する情報を増やせば良いわけではなく、お客様にとって重要でないと判断したような場合には削除することもある。
- 以前調査した際、お母さんは子供に食べさせるお菓子などによくわからないものが使用されていることを嫌い、どのようなものが使用されているのかという点をかなり気にされ、不安に感じられていることが分かった。こうしたことから、同社は事業者として積極的に適正な情報提供に努めなければいけないと認識している。
- 添加物事業者が添加物の安全性や必要性を発信しても、消費者からは押しつけがましいと受け取られる可能性もあるため、食品事業者が正しい情報を発信する意義はあると認識している。

### ➤ 適切な情報提供に係る課題

- 主力商品における適切な情報提供に係る課題としては、「砂糖不使用」と「シュガーレス」の違いについて消費者に誤認されないように表示する必要性が挙げられた。
- 添加物についてごまかして使用したり表示したりする事業者がいるうちは、添加物への消費者からの

否定的な考えはなくならないのではないかと考えている。

➤ **その他、工夫や特徴的な取組について**

- 栄養成分表示に関しては、以前より健康増進法の規定に関係なくキャンディ1粒あたりで表示するようしている。キャンディは100gあたりとするより1粒あたりとする方が消費者にとって必要な情報であると考えている。この表示方法についても難しいことではなくキャンディの重量が分かっていれば算出できるものである。同社では「常にお客様の方を向いて仕事をしているか」を大事にしているため、開発部でこうした発想が実践されている。表示の文字サイズもできる限り大きなポイントにするよう努めており、見やすさに配慮している。
- 問合せ内容としては、アレルギーに関するものが多い。家に知恵袋的な人の存在がない家庭が増えたため、事業者に気軽に問合せる人が増えたのではないかと認識している。キャンディの安全面の観点から、保育士からも問合せがあった。
- お客様より問合せいただいた内容を蓄積した回答集を作っており、これでおおむねよくある質問と回答内容を網羅できている。できるだけ問合せいただいた時点で回答するようにしており、難しい内容は後日回答とする場合もあるが、原則24時間以内に回答するようにしている。お客様からの問合せについては、まずはお客様が何をお伝えになりたいのか傾聴することに徹している。全てではないが何に怒っていらっしゃるのかをうかがうと、製品の瑕疵により誰かに喜んでもらえなかつたなど、目的を果たすことができなかつたことによる残念な気持ちが根底にある場合が多い。お客様対応では、お客様の背景を正しく把握し、理解することが必要だと認識している。

➤ **適切な情報提供のため関係各所に求めること**

- E番号について情報収集を行っているものの、現時点では特段の指摘はない。添加物に関しては、国ごとに使える色素が異なり、国ごとに調べることが小さな事業者にとっては大変な負担となる。調べられず海外展開をあきらめている事業者も多いと思われるため、分かりやすい情報提供が望まれる。
- 消費者庁に対しては、消費者への啓発活動を要望したい。また、制度作りに関しては、関係者の満場一致はない。消費者も同様で、様々な情報を発信することでどの商品を選択すればよいのか、かえってわかりにくくなる可能性がある。単純に回避したいものを回避できる情報が望ましい。

## (2) 事業者B

ソーセージやハムは幅広い世代に好まれる食品であり、多様な添加物を使用する食品でもある。同社はこれらを取り扱う事業者であり、またウェブサイト上でも添加物の説明を掲載するなど積極的な情報提供を行っている。

### ➤ 食品添加物に関する考え方

- 添加物について、正しく使用し、それについて正しく表示や情報提供を行うこととしている。具体的には、添加物は何のために使用しているのか、その安全性はどのように確認し管理されているのか、等についてウェブサイト等を通じて情報提供している。
- 消費者の添加物に対して抱くイメージは良いとはいえないため、営業部門やマーケティング部門からはできるだけ削減したいとの意向があるが、品質確保の観点から重要であり、不可欠なものもあると認識している。
- 添加物の表示制度を横串として、各事業者による独自の解釈の幅をできるだけ少なくし、公平・公正な競争が行われることが重要だと認識している。しかし、現状では各事業者による解釈が異なっており、消費者の誤認を招いていると考えている。
- 消費者の添加物に対する理解を深め、悪いイメージを払しょくしていくことが最も重要であるため、公平・公正な競争が行われることを期待しつつ自社の情報を正しく発信することとしている。

### ➤ 食品添加物表示及び消費者への情報提供に関する方針

- 消費者の合理的な商品選択に資するよう、ウェブサイト等において使用する添加物に関する情報を発信している。
- 事業者側からの情報提供となるため、あまり過激な論調では発信できないが、公平・公正な競争のため、添加物を使用している以上はごまかさず情報提供することとしている。そのため、今後さらに積極的に何かを発信しようという予定はなく、必要な情報を正しく発信することとしている。
- 消費者からの添加物に関する問合せは多く、おおむね月に数件はある。ハム・ソーセージ業界の特徴として、消費者の関心が高い亜硝酸塩及びリン酸塩の2つを用いており、これらに対する問合せが多く寄せられる。特に、雑誌等メディアに取り上げられると問合せ件数が増える。主婦層など、小さい子供を持つ消費者からの関心が高いようである。同社では、それらの問合せに対して、丁寧にその有用性を説明し、安全性についても伝えるよう努めている。
- 同社としては、全ての消費者が添加物をゼロにする必要があると考えているわけではなく、説明することで安心してくれる消費者もいる、と認識している。同社では添加物のリスクコミュニケーションに取り組んでおり、受け手である消費者の特性に合わせて説明していきたい、としている。

### ➤ 適切な情報提供に係る課題

- 同じ添加物を使用していても、その表示内容によって消費者の受けるイメージが大きく異なるため、不公平感や混乱が生じていることを懸念している。
- 事業者は消費者にできるだけ商品を買ってほしいため、上記のように様々な表現の工夫を試みているが、残念ながら消費者からは添加物は正しく理解されておらず、こうした公平・公正ではない状況がますます理解を阻害しているのではないか、という点を課題として認識している。
- 添加物を正しく使用することについて正しく情報提供することとしているが、添加物を使う側の論理であると捉えられてしまうため、説得力を持たせることが難しく、課題の1つだと認識している。
- 添加物の危険性をうたう書籍等は、うそは書いていないがイメージ作りがうまく、フードファディズムに繋がってしまうため、どのように対応すべきか苦慮している状況である。

### ➤ その他、工夫や特徴的な取組について

- 情報提供した添加物に関する問合せはあまりないが、学校の課題等でヒアリング依頼が入ることもあり、よい機会とらえて丁寧な対応をしている。
- ウェブサイト上で発信している添加物の情報は、特に一括名や用途名併記等の順序で発信しているわけではなく、使用頻度の多いもの、あるいは問合せの多いものといった観点でリスト化し、発信して

いる。

- 製造している無塩せきのワインナーは、お客様の商品選択の幅を広げるための選択肢の1つとして製造しており、ニーズがあるものには積極的に対応している。ただし、ことさらに無塩せきをアピールはしておらず、賞味期限が短くなるといったリスクも正しく発信している。
- 以前参加した事業者向け説明会において、添加物に対する考え方を変えて、よい・悪いのみで分類することは科学的ではないと理解した、と発表されていた。こうしたことから、事業者だけでなく消費者視点を持った組織・団体等からの発信に期待したい、としている。
- 社内向けに消費生活アドバイザーを招いての講演会等を開催し、消費者向けにどのように情報提供していくべきか、社内共有の取組を進めている。
- 消費者との接点づくりとして、「ワインナー飾り切り教室」、「出前教室」等を開催し、コミュニケーションを図っている。ハム・ソーセージといった肉製品のみに焦点を当てたものではなく「バランスのよい食事」といった食育全般をテーマとして開催している。その質疑応答の中で、添加物に関する質問があれば答えることとしている。

➤ **適切な情報提供のため関係各所に求めること**

- 食品添加物表示制度を主管する消費者庁に対しては、食品添加物表示は消費者と事業者の双方にとって大きな問題であり、制度設計については早めに取り組んでいただきたい。特に、安全性等に関しては厚生労働省が所管し、表示は消費者庁が所管しているが、消費者はその区別をしていない。消費者の添加物に対する理解を深め、悪いイメージを払しょくしていく必要がある。
- 文部科学省が発出した「『学校給食衛生管理の基準』の一部改訂について」(14文科ス第486号、平成15年3月31日、文部科学省スポーツ・青少年局)には、「有害な食品添加物はもとより、不必要な食品添加物(着色料、保存料(防腐剤)、漂白剤、発色剤)が添加された食品、(中略)等については、使用しないようにすること。」とある。同社では上述のとおり添加物に関するリスクコミュニケーションを行っているが、こうした状況もあって消費者理解の促進に苦心しており、国としての足並みのそろった対応をお願いしたい、としている。
- 現時点では、業界間・業界内において制度の実務や解釈にばらつきがあり、公平・公正な競争になっていないことが課題として挙げられた。行っていることは同じであっても、その表現の仕方が異なり、消費者の誤認を招いている。また、不使用表示についても業界によって解釈が異なるため、できれば一本化が望ましいと認識している。
- 原材料の規格書には基原物質を列挙することとされているが、どこまで遡ればよいか・解釈が複雑であり、もう少しシンプルな制度にしてほしいとの要望が挙げられた。原材料の規格書は事業者規模等によってレベルが異なる点についても公平・公正な競争の阻害要因の1つとして挙げられた。
- E番号については、同社では海外製品で用いており、管理はしやすいと認識している。
- 正しい情報提供を心掛けているが、各方面において消費者の添加物に対する理解の醸成、フードファーディズムやゼロリスク志向に対する消費者教育を図ることが大変重要であり、それによって、自ずと市場も変わってくると期待している。

## 4. 海外の食品添加物表示制度に関する調査

本章では、まず日本の食品添加物表示制度とコーデックス一般規格 1-1985 の比較を行った上で、米国、カナダ、豪州、中国及び仏国における添加物の表示制度の情報収集と比較を行った。次いで、各国の加工食品の実際の食品添加物表示の収集と翻訳を行った。

### 4.1 コーデックス一般規格

まず、日本の食品添加物表示制度とコーデックス一般規格の比較を行った。

#### (1) 表示方法に関する比較

日本の食品表示基準とコーデックス一般規格における、添加物の表示方法について比較を行い、第 4-1 表に示した。

第 4-1 表 表示方法に関する比較

国等	規定の内容	規定条項
日本	<p>添加物: 1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第6の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。</p> <p>2 略</p> <p>3 1の規定にかかわらず、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用される名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては同表の下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p> <p>4 略</p> <p>※ 次に掲げるもの: ①栄養強化の目的で使用されるもの、② 加工助剤、③ キャリーオーバー</p>	食品表示基準 第3条第1項
コーデックス一般規格	<p>4.2.1.2 全ての原材料は、当該食品の製造時における原材料に占める重量の多いものから順に、記載しなければならない。</p> <p>4.2.3 以下に掲げる場合を除き、原材料一覧に含まれる原材料については、4.1(食品の名称)の規定に従い、<u>具体的な名称</u>を用いなければならない。</p> <p>※ 以下に掲げる場合: 4.2.3.1～4.2.3.4</p> <p>4.2.3.1: 分類名(ガムベース等)</p> <p>4.2.3.2: 豚脂、ラード及び牛脂</p> <p>4.2.3.3: 機能分類名及び特定の名称又は識別番号の併記(pH 調整剤等について)</p> <p>4.2.3.4: 分類名(香料及び着香料等について)</p>	CODEX STAN 1-1985 4.2.3
	4.2.3 A specific name shall be used for ingredients in the list of ingredients in accordance with the provisions set out in Section 4.1 (Name of the Food) except that:	

日本では食品表示基準第3条第1項の規定に基づき、「添加物の物質名を表示する」とされており、別表第6に該当する添加物は物質名に加えて用途の表示が、別表第7に該当する添加物は一括名による表示が、それぞれ別途規定されている。

一方、コーデックス一般規格では、「原材料一覧に含まれる原材料については、4.1(食品の名称)の規定に従い、具体的な名称を用いなければならない」とされている。ただし、4.2.3.1～4.2.3.4に掲げる場合を除くとされている。

コーデックス一般規格の 4.2.3 において除くとされた 4.2.3.1～4.2.3.4 の規定の概要は、

第4-2表のとおり。

第4-2表 コーデックス一般規格の4.2.3において除くとされた規定の概要

条項	内容
4.2.3.1	4.2.1.4(注:アレルゲン物質に関する規定)に列記された原材料を除き、また、一般的な分類名がより有益な情報を提供すると考えられる場合以外は、 <u>以下の分類名(class names)を用いることができる</u> (may be used)。 硬化又は部分硬化+植物性又は動物性+油/植物性又は動物性+脂肪/でん粉/魚/家禽肉/チーズ/香辛料(単数)、複数の香辛料又は混合香辛料/ハーブ又は混合ハーブ/ <u>ガムベース</u> /砂糖/デキストロース又はグルコース/カゼイン塩/乳タンパク/ココアバター/糖果
4.2.3.2	4.2.3.1の規定に関わらず、豚脂、ラード及び牛脂については、その特定の名称を常に表示しなければならない(shall always be declared)。
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(functional classes)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(shall be used together with)。 pH調整剤/固結防止剤/消泡剤/酸化防止剤/漂白剤/增量剤/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
4.2.3.4	以下の分類名(class titles)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(may be used)。 ・香料及び着香料 ・加工デンプン <sup>1</sup> 「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。

このように、日本の食品添加物表示においては、別途規定されたものを除いて物質名で添加物に占める割合の高いものから順に表示することとされている。また、コーデックス一般規格においても、別途規定されたものを除いて具体的な名称を用いて、重量の多いものから順に表示しなければならないとされている。

<sup>1</sup> 農林水産省による日本語訳では「でん粉」。以下同じ。

## (2) 用途名併記に関する規定

日本では、食品表示基準別表第6に該当する添加物は物質名に加えて用途を表示することになっている。コーデックス一般規格においても、4.2.3.3に基づき 25 の機能分類 (functional classes) について特定の名称又は識別番号と併せて用いなければならない、とされている。

このように、日本の食品添加物表示制度とコーデックス一般規格は、双方において用途名を併記することが規定されているという類似点が見られるが、日本の添加物表示制度における「用途名併記」については、「甘味料」、「着色料」、「保存料」、「増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料」、「酸化防止剤」、「発色剤」、「漂白剤」及び「防かび剤又は防ぼい剤」の8分類であり、コーデックス一般規格は25分類である点で異なっている。

第4-3表 用途名併記に関する比較

国等	規定の内容	規定条項
日本	(前略)別表第6の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、(中略)表示する。  【別表第6】 甘味料／着色料／保存料／増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料／酸化防止剤／発色剤／漂白剤／防かび剤又は防ぼい剤	食品表示基準 第3条第1項 別表第6
コーデックス一般規格	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、 <u>以下に掲げた機能分類を</u> 、国内法で求められる <u>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)</u> などのような識別番号と併せて用いなければならない。  pH調整剤／固結防止剤／消泡剤／酸化防止剤／漂白剤／增量剤／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	CODEX STAN 1-1985 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 Codex International Numbering System (CAC/GL 36-1989) as required by national legislation.  Acidity Regulator/ Anticaking Agent/ Antifoaming Agent/ Antioxidant/ Bleaching Agent/ Bulking Agent/ Carbonating Agent/ Colour/ Colour Retention Agent/ Emulsifier/ Emulsifying Salt/ Firming Agent/ Flavour Enhancer/ Flour Treatment Agent/ Foaming Agent/ Gelling Agent/ Glazing Agent/ Humectant/ Preservative/ Propellant/ Raising Agent/ Sequestrant/ Stabilizer/ Sweetener/ Thickener	

### (3) 一括名に関する規定

日本では、食品表示基準別表第7に該当する添加物は「一括名」の表示をもって物質名の表示に代えることができる。一括名は、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、チューインガム軟化剤、調味料、豆腐用凝固剤、苦味料、乳化剤、水素イオン濃度調整剤及び膨張剤の14種類である。

他方、コーデックス一般規格の4.2.3.1及び4.2.3.4では、「分類名」(class namesあるいはclass titles)を用いることができる旨が規定されている。4.2.3.1では、日本と同じ「ガムベース」も含まれるが、その他の項目は「魚」や「家禽肉」等が含まれている。4.2.3.4では、「香料及び着香料」、「加工デンプン」が対象とされている。

第4-4表 一括名に関する比較

国等	規定の内容	規定条項
日本	<p>添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては同表の下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p> <p><b>【別表第7】</b></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／チューインガム軟化剤／調味料(甘味料及び酸味料に該当するものを除く)／豆腐用凝固剤／苦味料／乳化剤／水素イオン濃度調整剤／膨張剤</p>	食品表示基準 第3条第1項 別表第7
コーデックス一般規格	<p>4.2.1.4(注:アレルゲン物質に関する規定)に列記された原材料を除き、また、一般的な分類名がより有益な情報を提供すると考えられる場合以外は、<u>以下の分類名(class names)を用いることができる</u>(may be used)。</p> <p>硬化又は部分硬化+植物性又は動物性+油／植物性又は動物性+脂肪／デンプン／魚／家禽肉／チーズ／香辛料(単数)、複数の香辛料又は混合香辛料／ハーブ又は混合ハーブ／<u>ガムベース</u>／砂糖／デキストロース又はグルコース／カゼイン塩／乳タンパク／ココアバター／糖果</p>	CODEX STAN 1-1985 4.2.3.1
	<p>Except for those ingredients listed in section 4.2.1.4, and unless a general class name would be more informative, the following class names may be used:</p> <p>NAME OF CLASSES:略 CLASS NAMES:略</p>	
	<p>以下の<u>分類名(class titles)</u>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(may be used)。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>香料及び着香料</li> <li>加工デンプン</li> </ul> <p>「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。</p>	CODEX STAN 1-1985 4.2.3.4
	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Flavour(s) and Flavouring(s) • Modified Starch(es)</li> </ul> <p>The expression “flavours” may be qualified by “natural”, “nature identical”, “artificial” or a combination of these words as appropriate.</p>	

日本の「一括名」及びコーデックス一般規格の「分類名」等を、第4-5表で比較した。

第4-5表 日本の「一括名」とコーデックス一般規格の「分類名」の比較

添加物	食品表示基準	コーデックス一般規格
イーストフード	一括名	—
ガムベース	一括名	4.2.3.1 分類名 (class names)
かんすい	一括名	—
酵素	一括名	—
光沢剤	一括名	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
香料	一括名	4.2.3.4 分類名 (class titles)
酸味料	一括名	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
チューインガム軟化剤	一括名	—
調味料	一括名	—
豆腐用凝固剤	一括名	—
苦味料	一括名	—
乳化剤	一括名	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
pH調整剤	一括名	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
膨張剤	一括名	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
硬化又は部分硬化+植物性又は動物性+油	(添加物ではない)	4.2.3.1 分類名 (class names)
植物性又は動物性+脂肪	(添加物ではない)	4.2.3.1 分類名 (class names)
でん粉	(添加物ではない)	4.2.3.1 分類名 (class names)
魚	(添加物ではない)	4.2.3.1 分類名 (class names)
家禽肉	(添加物ではない)	4.2.3.1 分類名 (class names)
チーズ	(添加物ではない)	4.2.3.1 分類名 (class names)
香辛料(単数)、複数の香辛料又は混合香辛料	(添加物ではない)	4.2.3.1 分類名 (class names)
ハーブ又は混合ハーブ	(添加物ではない)	4.2.3.1 分類名 (class names)
砂糖	(添加物ではない)	4.2.3.1 分類名 (class names)
デキストロース又はグルコース	(添加物ではない)	4.2.3.1 分類名 (class names)
カゼイン塩	簡略名・類別名	4.2.3.1 分類名 (class names)
乳タンパク	簡略名・類別名	4.2.3.1 分類名 (class names)
ココアバター	(添加物ではない)	4.2.3.1 分類名 (class names)
糖果	(添加物ではない)	4.2.3.1 分類名 (class names)
甘味料	用途名	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
着色料	用途名	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
保存料	用途名	—
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	用途名	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
酸化防止剤	用途名	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
発色剤	用途名	—
漂白剤	用途名	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
防かび剤又は防ぼい剤	用途名	—
固結防止剤(Anticaking Agent)	(一括名等には非該当)	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
消泡剤(Antifoaming Agent)	(一括名等には非該当)	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
增量剤(Bulking Agent) <sup>2</sup>	—	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
炭酸化剤(Carbonating Agent)	(一括名等には非該当)	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
保色剤(Colour Retention Agent) <sup>3</sup>	—	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)
乳化塩(Emulsifying Salt) <sup>4</sup>	—	4.2.3.3 機能分類 (functional classes)

<sup>2</sup> 「食品添加物規制調査 米国」(2016年3月、日本貿易振興機構)における主な用途(CODEX の項目名に沿って、当てはまる FDA で定義されている項目名と使用方法を記載)は「安定剤と増粘剤:増ちょう及び濃度(密度)」

<sup>3</sup> 「食品添加物規制調査 米国」(2016年3月、日本貿易振興機構)における主な用途は「色素と着色添加剤:食品の色や濃淡を加える、保存する、あるいは強めることを目的として使用される物質。色素安定剤、発色剤及び保食剤等を含む。」

添加物	食品表示基準	コーデックス一般規格
固化剤(Firming Agent)	(一括名等には非該当)	4.2.3.3 機能分類(functional classes)
小麦粉処理剤(Flour Treatment Agent) <sup>5</sup>	—	4.2.3.3 機能分類(functional classes)
発泡剤(Foaming Agent)	(一括名等には非該当)	4.2.3.3 機能分類(functional classes)
保水剤(Humectant)	(一括名等には非該当)	4.2.3.3 機能分類(functional classes)
防腐剤(Preservative) <sup>6</sup>	—	4.2.3.3 機能分類(functional classes)
噴出剤(Propellant)	(一括名等には非該当)	4.2.3.3 機能分類(functional classes)
キレート剤(Sequestrant)	(一括名等には非該当)	4.2.3.3 機能分類(functional classes)
加工デンプン	簡略名・類別名	4.2.3.4 分類名(class titles)

日本の「一括名」及びコーデックス一般規格の「分類名」を比較したところ、「ガムベース」、「香料」については当てはまったものの、「加工デンプン」等は日本の「簡略名・類別名」に該当していた。

日本の「一括名」の対象となる添加物のうち、「光沢剤」や「酸味料」、「乳化剤」等は、コーデックス一般規格においては、4.2.3.3 に基づく機能分類 (functional classes) に該当し、機能分類と併せて名称又は識別番号の表示が必要とされている。

また、日本の「一括名」及び「用途名併記」に該当しない「固結防止剤 (Anticaking Agent)」、「消泡剤 (Antifoaming Agent)」等についても、機能分類を特定の名称又は識別番号と併せて用いなければならない、とされている。

コーデックス一般規格において、日本の「一括名」に類する表示に関する規定は限定的であると考えられ、「ガムベース」及び「香料」の 2 種類についてのみ、分類名を用いることができる、とされている。なお、日本の「簡略名・類別名」に該当する「カゼイン塩」、「乳タンパク」及び「加工デンプン」についても、分類名を用いることができる、とされている。

<sup>4</sup> 「食品添加物規制調査 米国」(2016 年 3 月、日本貿易振興機構)における主な用途は「乳化剤と乳化剤塩類: 均一な分散及びエマルジョンを目的とし、エマルジョン相成分中の表面張力を調節する物質。」

<sup>5</sup> 「食品添加物規制調査 米国」(2016 年 3 月、日本貿易振興機構)における主な用途は「小麦粉処理剤: 色素及び焼成時の質を向上させることを目的とし、製粉時に製粉に追加される物質。漂白剤及び熟成剤を含む。」

<sup>6</sup> 「食品添加物規制調査 米国」(2016 年 3 月、日本貿易振興機構)における主な用途は「防腐剤: バクテリア、カビ、真菌、イースト(抗菌物質)による食品の損傷防止。色、味、質感の変化の遅延あるいは防止。腐敗の遅延(抗酸化剤)。鮮度の維持。」

## 4.2 海外の食品添加物表示制度

ここでは、米国、カナダ、豪州、中国及び仏国における添加物の表示制度の情報収集と比較を行った。

### (1) 各国の食品添加物の表示方法

各国の原則的な加工食品に使用された添加物の表示方法について、表示言語、原材料と添加物の表示区分、表示順等の観点から整理を行った。

第 4-6 表 各国の原則的な食品添加物の表示方法

	表示言語	表示順	原材料との区分	表示方法
日本	邦文	重量順	あり	物質名
コーデックス	特定言語についての言及なし <sup>7</sup>	重量順	なし	4.1(食品の名称)の規定による具体的な名称
米国	英語(領土によって他言語も可)	重量順 <sup>8</sup>	なし	一般名・慣用名(common or usual name)
カナダ	英語・仏語(バイリンガルラベルで免除あり <sup>9</sup> )	任意の順序でリストの最後に記載 <sup>10</sup>	あり	一般名(common name)
豪州	英語(英語以外の場合は、英語表記を否定するものでないこと)	重量順	なし	名称(names)
中国	中国語(少数民族文字や外国語の併記が可能)	重量順	あり	具体名(具体名称)
仏国	仏語(国内法で規定)	重量順	なし	物質名(names)及びE番号

表示言語については、いずれの国も国内で用いられている言語を用いることとされている。米国では、「もし、言語が英語以外のペルトリコやその領土においてのみ配布される品目の場合には、その言語は、英語に代わって用いられる。」との規定があり、中国では、「拼音(ピンイン)又は少数民族の文字の併記が可能」、「外国語の併記も可能」等の規定がある。カナダでは、原則として英語と仏語の双方を併記することとされている。原材料との区分については、添加物が原材料と区分されている制度は日本とカナダ、中国であった。表示順については、調査対象国の多くは重量順で表示することとされているが、カナダについては、原材料については重量順に記載することとされているが、添加物等については任意の順序でリストの最後に記載することとされている。

### (2) 用途名併記(用途の表示)

日本の食品添加物表示制度では、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、用途名を併記することとされており、甘味料、着色料等8種類の用途が規定されている。

コーデックス一般規格では、25種類の機能分類(functional classes)については、「特定の名称又は識別番号と併せて用いなければならない」とされている。また、豪州において

<sup>7</sup> 8.2 言語「8.2.1 元のラベル上における言語が、当該製品が意図する消費者に受け入れられない場合、再表示を行なう代わりに、義務的表示に関する情報を含んだ要求される言語で記載された補足ラベルを使用することができる。」

<sup>8</sup> 重量が2%未満の原材料には当てはまらない、と別途規定されている。

<sup>9</sup> 成分リストは、製品がバイリンガルラベル[B.01.012、FDR]から免除されない限り、英語と仏語の両方で表示する必要がある(B.01.012、FDRにおける除外対象はテストマーケティングのための商品等)。

<sup>10</sup> 原材料は重量順に記載されるが、食品添加物等は別途規定されている。

も、25種類の用途に係る分類名 (class names。うち19種類は特定分類名、6種類は任意分類名) については、それに続けて「名称又はコード番号を括弧つきで表示しなくてはならない」と規定されている。中国では、22種類について、「具体名とともに用途名(功能类别名称)を表示する」とこととされている。仏国では、EU規則 (REGULATION (EU) No 1169/2011) に準拠し、24種類について、「個別の名称又はE番号をともなってカテゴリーを表示されなければならない」とされている。

一方、米国では保存料が加えられた食品のみ、その機能も別に記載することとされている。カナダについては、用途名を併記する制度は見られなかった。

第4-7表 各国の用途名併記

用途名併記	
日本	物質名と共に用途の表示を行う(8種類)
コーデックス	機能分類(functional classes)を特定の名称又は識別番号と併せて用いなければならない(25種類)
米国	保存料が加えられた食品は、一般名又は慣用名及びその機能も別に記載する <sup>11</sup> 。膨張剤(leavening)、イーストフード(yeast nutrients)、生地調整剤(dough conditioners)及び固化剤(firming agents)については、分類名(collective name)の後の()内に添加物名を記載することができる <sup>12</sup> (5種類)
カナダ	「食品医薬品規則集(Food and Drugs Regulations)」及び「表示・広告ガイド(Guide to Food Labelling and Advertising)」において記載なし。 上記以外の規定については確認できず。
豪州	食品添加物の分類名(class names)に続けて名称又はコード番号を括弧つきで表示しなくてはならない(25種類。特定分類名(Prescribed class names)19種類、任意分類名(Optional class names)6種類)
中国	具体名又はINSコードとともに用途名(功能类别名称)を表示する(22種類)
仏国	個別の名称又はE番号をともなってカテゴリーを表示されなければならない(24種類)

### (3) 一括名表示

日本の食品添加物表示制度では、複数の組合せで効果を発揮するが多く、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、食品中にも常在する成分については、一括名で表示してもその目的を達成できるために、成分の機能を一括する分かりやすい名称(一括名)で表示することが認められている。ただし、消費者庁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た場合に限る、とされている。イーストフード、ガムベース等14種類の一括名が規定されている。

物質名ではない成分の機能を一括する名称に関する他国の制度としては、コーデックス一般規格では、香料及び着香料、加工デンプンについても分類名(class titles)を用いることができる、とされている。仏国では、コーデックス一般規格と同様の内容として、18種類(食品添加物だけではなく原材料も含む)について、個別の名称よりもカテゴリーの名称(the name of that category)によって表示することができる、とされており、このうち食品添加物については、加工デンプン、ガムベース及び乳タンパクの3種類が該当する。

香料については、米国、カナダ及び豪州においても、具体的な名称を用いず記載してもよいとされている。カナダにおいては、さらに、スパイス・調味料・ハーブ、ガムベースに関しても、分類名を用いることが可能である。

中国においては、食用エキスの中の食品用香料は「食品用香料」のように表示することとし、具体名を表示しなくてもよい、とされている。

<sup>11</sup> 21 CFR 101.22(j)

<sup>12</sup> 21 CFR 101.4(b)

第4-8表 各国の一括名表示

一括名表示	
日本	一般に広く使用されている名称をもって代えることができる(14種類)
コーデックス	ガムベース等について分類名(class names)を用いることができる(15種類。過敏症の原因となる食品及び原材料、一般的な分類名がより有益な情報を提供すると考えられる場合を除く)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、分類名(class titles)を用いることができる(種類。香料及び着香料、加工デンプン)
米国	香辛料、天然香料又は人工香料と記載してもよい(2種類)
カナダ	天然香料、人工香料、スパイス・調味料・ハーブ、ガムベースは、分類名(Class/Collective Names)を用いることができる。(23種類(原材料の分類名も含む。))
豪州	香料は、「香料」又は具体的な名称のいずれかの方法で記載する(1種類、香料)
中国	食用エキス中の食品用香料は「食品用香料」のように表示し、具体名の表示は不要(1種類)
仏国	個別の名称よりもカテゴリーの名称によって表示することができる(3種類。デンプン、ガムベース及び乳たんぱく <sup>13)</sup>

#### (4) 簡略名又は類別名

日本の食品添加物表示制度では、一般に広く知られた名称をもつ添加物の場合には、物質名の代わりに簡略名又は類別名での記載が可能とされている。今回調査対象とした多くの国においては、簡略名又は類別名に類する制度は見られなかったが、カナダでは、保健省が定める類義語使用可能リスト(Permitted Synonyms for Food Additives Table)のみ使用が可能であった。例として、カナダの類義語使用可能リストには「Gum Arabic (アラビアガム)」を「Acacia (アカシア)」、「Ascorbic Acid (アスコルビン酸)」を「Vitamin C (ビタミンC) (ビタミンとして使用されている場合)」で表記すること等を認めている。

第4-9表 各国の簡略名又は類別名

簡略名又は類別名	
日本	物質名のほかに一般に広く使用されている名称を用いることができる
コーデックス	記載なし
米国	記載なし
カナダ	原則は一般名だが、食品検査庁の定める類義語を用いることができる
豪州	記載なし
中国	記載なし
仏国	記載なし

#### (5) 表示免除項目

日本の食品添加物表示制度では、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については、表示が免除され、「栄養強化剤」、「加工助剤」及び「キャリーオーバー」が該当する。

栄養強化剤については、今回の調査対象国ではいずれも添加物の定義外とされていた。

加工助剤に関しては、豪州では添加物の定義外とされていたが、その他の調査対象国ではいずれも表示免除とされていた。ただし、カナダでは食品添加物は加工助剤に含まれておらず表示対象となる。

キャリーオーバーに関しては、豪州では表示の要否に関する記述が見られなかったが、その他の調査対象国ではいずれも表示免除とされていた。中国では、食品総量の25%未満の

<sup>13</sup> 香料については、食品添加物の定義外(Regulation(EC)No1333/2008)。

複合配合材料中の添加物、かつ最終製品において効果が出ないものは表示免除、とされている。

第4-10表 各国の表示免除項目

	栄養強化剤	加工助剤	キャリーオーバー
日本	表示免除	表示免除	表示免除
コードシクス	食品添加物の定義外	表示免除	表示免除
米国	規定から削除 <sup>14</sup>	表示免除	表示免除
カナダ	食品添加物の定義外	表示免除 <sup>15</sup>	表示免除 <sup>16</sup>
豪州	食品添加物の定義外	食品添加物の定義外	表示要否について記載なし <sup>17</sup>
中国	食品添加物の定義外	表示免除	表示免除 <sup>18</sup>
仏国	食品添加物の定義外	表示免除	表示免除

<sup>14</sup> 栄養強化剤に関する規定として、Code of Federal Regulations (CFR) Title 21 から「Subpart F--Dietary Supplements」が削除されている。このダイエタリーサプリメントについては、ダイエタリーサプリメント健康教育法(DSHEA)において、ビタミン、ミネラル、アミノ酸等が規定されており、これらは食品添加物としてみなされていない。ダイエタリーサプリメントの表示については、同法において、物質名での表示が必要とされている。

<sup>15</sup> 加工助剤については、成分リストへの表示は求められないが、食品添加物は加工助剤ではないことに留意しなければならないとされており、食品添加物に該当する場合は表示が必要である。

<sup>16</sup> 「第3世代などの成分は、一般的に成分リストに含める必要はない。」とされている (List of Ingredients and Allergens Manner of Declaring)。

<sup>17</sup> 食品添加物のキャリーオーバーに関する定義は記載されているが、表示免除か否かの記述は見られない。

<sup>18</sup> 「投入量が食品総量の25%未満の複合配合材料の中に含有する食品添加物で、かつ、GB2760 にある使用原則に準じ、最終製品において効果が出ないものに対して、表示免除とする。」と規定されている。

### 4.3 各国の食品表示の翻訳

各国の食品表示ラベルの原文と直訳を比較すると以下のとおりである。

#### (1) 葉子

原産国名	原材料名・添加物名(原文):	原材料名・添加物名(直訳)
米国	MILK CHOCOLATE [CANESUGAR; MILK; CHOCOLATE; COCOA BUTTER; MILK FAT; LECITHIN (SOY); NATURAL FLAVOR]; CHOPPED ALMONDS; SUNFLOWER OIL.	ミルクチョコレート(砂糖、牛乳、チョコレート、ココアバター、乳脂肪、レシチン(大豆由来)、天然香料)、アーモンド、植物油脂
カナダ	DARK CHOCOLATE(SUGAR, UNSWEETENED CHOCOLATE, COCOA BUTTER, MILK INGREDIENTS, COCOA POWDER, SOY LECITHIN, SALT, <u>NATURAL FLAVOUR</u> ), SUGAR, CORN SYRUP, FRUIT JUICE CONCENTRATE(POMEGRANATE, APPLE, CRANBERRY, LEMON JUICE CONCENTRATES), MALTODEXTRIN, DEIONIZED APPLE JUICE CONCENTRATE, <u>NATURAL FLAVOUR</u> , <u>PECTIN</u> , <u>MALICACID</u> , CANOLA OIL, SODIUM BICARBONATE, <u>SODIUM CITRATE</u> , <u>ASCORBIC ACID</u> , DEXTROSE, CONFECTIONER'S GLAZE, CITRIC ACID. ALLERGY INFORMATION : MAY CONTAIN TREE NUTS.	ダークチョコレート(砂糖、アンスウイトチョコレート、ココアバター、乳成分、ココアパウダー、食塩、天然香料)、砂糖、コーンシロップ、フルーツ濃縮果汁(ザクロ、リンゴ、クランベリー、レモン)、マルトデキストリン、リンゴ濃縮果汁、天然香料、ペクチン、リンゴ酸、植物油、重炭酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム、アスコルビン酸、ブドウ糖、光沢剤、クエン酸 この製品はくるみを含んでいる可能性があります。
豪州	SYRUP, <u>FOOD COLOURS</u> (CARAMEL III (FROM WHEAT), BEET RED, COCHINEAL, ANNATTO), COCOA POWDER, <u>EMULSIFIERS</u> (SOY LECITHIN, E476), SALT, BAKING POWDER, <u>FLAVOUR</u> . CONTAINS MILK CHOCOLATE 38%. CONTAINS GLUTEN CONTAINING CEREALS, MILK AND SOY. MAY CONTAIN TRACES OF EGG, PEANUT, SESAME AND TREE NUT.	シロップ、着色料(カラメルIII(小麦由来)、ビートレッド、コチニール、アネトー)、ココアパウダー、乳化剤(ソイレシチン)、食塩、ベーキングパウダー、香料、ミルクチョコレートを38%含んでいます。 グルテン含有穀類、牛乳、大豆を含みます。また卵、ピーナッツ、ごま、くるみを含んでいる可能性があります。
中国	白砂糖、可可脂、全脂乳粉、可可液块、脱脂乳粉、乳糖、榛仁(5%)、食用精炼植物油、无水奶油、食用香精香料、食品添加剂(大豆磷脂)。巧克力部分可可脂含量≥23%。 致敏原信息: 含有乳制品、坚果果仁、大豆制品成分。此生产线也加	砂糖、ココアバター、全脂粉乳、カカオマス、脱脂粉乳、ラクトース、ヘーゼルナッツ(5%)、食用植物油、無水乳脂肪、食用エッセンス、食品添加物(大豆レシチン)。チョコレート部分:ココアパウダー量≥23%。 アレルゲン:乳製品、ヘーゼルナッツ、大豆。

原産国名	原材料名・添加物名(原文):	原材料名・添加物名(直訳)
	工含有麸质谷类的产品。	同じ製造ラインでグルテン、穀物類を含む商品を製造しています。
仏国	<p>Sucre glace, amande 18,8%, blanc d'œuf liquide pasteurisé 17%, sucre, beurre (lait), crème liquide [crème (lait), <u>stabilisant: carraghénanes</u>], purée de framboise (framboise 2%, sucre), framboise 2,2%, chocolat noir de couverture 2% (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, <u>émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille</u>), lait demi-écrémé, jaune d'œuf liquide pasteurisé, eau, chocolat de couverture 0,8% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : <u>lécithine de soja</u>, extrait de vanille), sirop de sucre inverti, cacao maigre alcalinisé en poudre, extrait de café 0,5%, blanc d'œuf en poudre, <u>colorant : rouge de betterave</u>, <u>gélifiant : pectine</u>, purée de citron jaune sucrée, <u>arômes naturels de vanille</u> 0,07%, gousse de vanille épuisée en poudre 0,02%.</p> <p>Produit élaboré dans un atelier qui utilise : gluten, autres fruits à coques, sésame.</p>	<p>粉砂糖、アーモンド 18.8%、低温殺菌液状卵白 17%、砂糖、バター（乳）、液状クリーム [クリーム（乳）、<u>安定剤：カラギナン</u>]、キイチゴペースト（キイチゴ 2%、砂糖）、キイチゴ 2.2%、クーベルチュールビターチョコレート 2%（カカオペースト、砂糖、脱脂粉末ココアパウダー、<u>乳化剤：大豆レシチン、天然バニラ香料</u>）、準脱脂乳、低温殺菌液状卵黄、水、クーベルチュールチョコレート 0.8%（カカオペースト、砂糖、カカオバター、<u>乳化剤：大豆レシチン、バニラエキス</u>）、転化糖シロップ、アルカリ化脱脂粉末ココアパウダー、コーヒーエキス 0.5%、粉末卵白、<u>着色料：テンサイ赤、ゲル化剤：ペクチン</u>、加糖黄レモンペースト、<u>天然バニラ香料 0.07%</u>、粉末バニラ莢 0.02%</p> <p>グルテン、他の種実類、ゴマを扱う工場で製造された製品です</p>

## (2) 食肉製品

原産国名	原材料名・添加物名(原文) :	原材料名・添加物名(直訳)
米国	MECHANICALLY SEPARATED CHICKEN, PORK, WATER, CORN SYRUP, CONTAINS 2% OR LESS OF SALT, DEXTROSE, FLAVORINGS, SODIUM ERYTHORBATE, SODIUM NITRITE, SODIUM PHOSPHATES, OLEORESIN OF PAPRIKA, MAY CONTAIN SUGAR, SODIUM ASCORBATE.	機械で処理された鶏肉、豚肉、水、塩、コーンシロップ、2%以下の食塩を含む、ブドウ糖、香料、エリソルビン酸ナトリウム、亜硝酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、パプリカ抽出物、砂糖、アスコルビン酸ナトリウムが含まれている可能性があります、
カナダ	pork, water, mozzarella cheese, cheddar sausage seasoning(modified milk ingredients, mustard), salt, sugar, dextrose, hydrolyzed soy and corn protein, maltodextrin, high oleic sunflower oil, yeast extract, autolyzed yeast, <u>sodium phosphate</u> , <u>sodium erythorbate</u> , <u>spices</u> , <u>sodium nitrite</u> , <u>flavour</u> , <u>smoke</u> .	豚肉、水、モツツアレラチーズ、chedar ソーセージシーズニング（牛乳加工品、マスター）ド、食塩、砂糖、ぶどう糖、植物たんぱく加工品（たんぱく加水分解物）、マルトデキストリン、オレイン酸植物油、酵母抽出物、酵母エキス、 <u>リン酸ナトリウム</u> 、 <u>エリソルビン酸ナトリウム</u> 、香辛料、 <u>亜硝酸ナトリウム</u> 、香料、スモーク
豪州	Beef, Sugar, Salt, Soy Sauce Powder, Chinese Five Spice (0.5%), <u>Acidity Regulator (331)</u> , Spices, Yeast Extract, Vegetable Oil, Vegetable Powders, <u>Antioxidant (316)</u> , Sesame Oil, <u>Preservative (250)</u> CONTAINS SOY AND SESAME MAY CONTAIN GLUTEN	牛肉、砂糖、食塩、しょう油パウダー、五香粉(0.5%)、pH 調整剤（クエン酸ナトリウム）、香辛料、酵母抽出物、植物油、野菜パウダー、 <u>酸化防止剤（エリソルビン酸ナトリウム）</u> 、ごま油、防腐剤（亜硝酸ナトリウム）、 原材料の一部に大豆とごまを含む、 また原材料の一部にグルテンが含まれる可能性がある。

原産国名	原材料名・添加物名(原文):	原材料名・添加物名(直訳)
中国	鸡肉、水、猪肉、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、卡拉胶、三聚磷酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、胭脂虫红、亚硝酸钠）、猪骨汤（猪骨、食用猪油、食用盐、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、葡萄糖）、大豆蛋白、猪皮、白砂糖、香辛料、食用盐、酵母抽提物、魔芋粉	鶏肉、水、豚肉、 <u>食品添加物</u> （アセチル化リン酸架橋でんぶん、乳酸ナトリウム、カラギーナン、トリポリリン酸ナトリウム、ソルビン酸カリウム、エリソルビン酸ナトリウム、ベニコウジ色素、コチニール色素、亜硝酸ナトリウム）、豚骨スープ（豚骨、食用豚油、食塩、酸化水分解の植物蛋白調味液、酵母抽出物、ブドウ糖）、大豆たんぱく、豚皮、砂糖、香辛料、食塩、酵母抽出物、蒟蒻粉
仏国	<p>Viande de porc (origine : France*)  40%, lait demi-écrémé, eau, œuf entier liquide pasteurisé, lait écrémé en poudre, morille réhydratée 1,8%, féculé de pomme de terre, amidon de blé (gluten), brisure de morille 1,2%, sel, jus de morille 0,8%, Cognac, Porto rouge, <u>acidifiant : citrate de sodium</u>, poivre, <u>antioxydant : ascorbate de sodium</u>, <u>extrait naturel de vanille</u>, dextrose de blé, <u>arômes naturels</u>, menu de porc.</p> <p>Les allergènes  Produit élaboré dans un atelier qui utilise : crustacés, poissons, soja, mollusques, fruits à coque, sésame, sulfites, moutarde, céleri.</p>	豚肉（仏国産）40%、準脱脂乳、水、低温殺菌液状卵、脱脂粉乳、再水和アミガサタケ 1.8%、ジャガイモデンプン、小麦デンプン（グルテン）、乾燥アミガサタケ（原語：破片）1.2%、食塩、アミガサタケ汁 0.8%、コニャック、赤ポートワイン、 <u>酸味料</u> ：クエン酸ナトリウム、コショウ、 <u>酸化防止剤</u> ：アスコルビン酸ナトリウム、天然バニラエキス、小麦由来デキストロース、 <u>天然香料</u> 、豚腸 アレルゲン 食用甲殻類、魚類、大豆、軟体動物類、ナツツ、ごま、亜硫酸塩、マスタード、ゼロリを使用している工場で製造された商品です

## 各国の食品添加物表示の概要

今回の調査対象国における食品添加物表示の概要は、下表のとおり。

資料編 第1表 各国の食品添加物表示の概要

	日本	CODEX 一般規格	米国	カナダ	豪州	中国	仏国
食品添加物とは	<p>この法律で添加物とは、食品の製造の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ものをいう。</p> <p>【根拠法令等】 食品衛生法第4条 食品表示法第2条</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・指定添加物</li> <li>・既存添加物</li> <li>・天然香料</li> <li>・一般飲食物添加物</li> </ul>	<p>2. 用語の定義 「食品添加物」とは、栄養価の有無にかかわらず、通常はそれ自体を食品として消費することではなく食品の典型的な原材料として使用されることのない物質であり、食品の製造、加工、調整、処理、充填、包装、運搬又は保存において技術的な目的（感覚的な目的を含む）で食品に意図的に添加した結果、（直接的又は間接的に）当該物質又はその副産物が食品の一成分となる若しくは食品の特性に作用する若しくはそのような結果が合理的に期待される物質をいう。</p> <p>【根拠法令等】 CODEX STAN 1-1985 2. DEFINITION OF TERMS</p>	<p>Sec. 201(s) 食品添加物の定義 食品添加物とは、安全性を評価するための科学的な訓練及び経験を有する専門家らが科学的手順（1958年1月1日以前に食品に使用されていた物質の場合は科学的手順あるいはこれまでの使用実績）に従い、「一般的に安全である（GRAS）」と認めた物質以外で、その目的とする使用法によって、直接又は間接的に食品の一部となるか、又は食品の性質に影響を与えるような結果をもたらすか、あるいはそのような結果をもたらすことを期待される物質である（食品の生産、製造、充てん、加工、調理、処理、包装、輸送又は保存を目的とする全ての物質を含む）。</p> <p>【根拠法令等】 連邦食品医薬品化粧品法 The Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FFDCA) Sec. 201(s)</p>	<p>B. 01. 001 食品添加物の定義 食品添加物とは、使用することによって、それ自体又はその副生物が食品の一部となり、あるいは食品の特性に影響し、若しくは影響することが合理的に予測される全ての物質を意味する。</p> <p>【根拠法令等】 食品医薬品規則集 Food and Drugs Regulations B. 01. 001</p>	<p>1. 3. 1 食品添加物 目的（2014. 12. 4 時点<sup>19</sup>） 食品添加物とは、通常は本質的に食品として摂取される成分ではなく、通常食品の原材料として使用されるものではないが、別表5に示される1つまたは複数の食品加工の機能を実現するために意図的に食品に加えられるもの。それ自体又はその副産物は食品中に残存する。基準1. 3. 3に示される加工助剤や基準1. 3. 2に示される栄養強化目的で食品に添加されるビタミンやミネラルとは区別される。</p> <p>1. 3. 1-2 定義 1. 1. 2-11 は、次のように規定する。 (1) 食品について、食品添加物として使用される物質である。さらに、 (a) 別表14（食品添加物として使用される物質によって果たされる科学技術的な目的について記載。目的の例—固化防止剤。）に挙げられている、1以上の科学技術的な目的を果たしていること (b) 1. 1. 2-11(2)で認定される物質であること</p> <p>【根拠法令等】 豪州・ニュージーランド食品基準規約 Australia New Zealand Food Standards Code Standard 1. 3. 1-2</p>	<p>「GB2760-2014 食品添加物使用基準」2. 1 食品の品質及び色、香り、味を改善し、腐食を防ぎ、鮮度を保ち、加工工程の必要性から食品中に添加する人工合成又は天然の物質である。食品用香料、ガムベースのキャンディ中の基礎剤物質、食品工業用加工助剤も含まれる。</p> <p>【根拠法令等】 「GB2760—2014 食品添加物使用基準」 《GB2760—2014 食品添加剂使用标准》</p>	<p>冒頭(5) 食品添加物とは、通常は食品そのものとして消費されることがないが、食品の保存のようないくつかの目的で意図的に添加される物質である。</p> <p>【根拠法令等】 REGULATION (EC) No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 16 December 2008 on food additives</p>

<sup>19</sup> 改訂前(2014年12月4日時点)の定義。最新の法令では削除されている。

	日本	CODEX 一般規格	米国	カナダ	豪州	中国	仏国
					<p>点での記載内現在は削除されている。)</p> <p>食品添加物とは、通常は本質的に食品として摂取される成分ではなく、通常食品の原材料として使用されるものではないが、別表5に示される1つ又は複数の食品加工の機能を実現するために意図的に食品に加えられるもの。それ自体又はその副産物は食品中に残存する。基準1.3.3に示される加工助剤や基準1.3.2に示される栄養強化目的で食品に添加されるビタミンやミネラルとは区別される。</p> <p><b>【根拠法令等】</b> 食品医薬品規則集 Standard 1.3.1 Food Additives (2014.12.4)</p>		
表示順	<p>添加物：1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、(中略)当該添加物の物質名を表示する。</p> <p>※ 次に掲げるもの：①栄養強化の目的で使用されるもの、②加工助剤、③キャリーオーバー</p> <p><b>【根拠法令等】</b> 食品表示基準 第3条第1項</p>	<p>4.2.1.2 全ての原材料は、当該食品の製造時における原材料に占める重量の多いものから順に、記載しなければならない。</p> <p>※ 2. 用語の定義：「原材料」とは、食品添加物を含めて、食品の製造又は調整において用いられ、場合によっては変形した形態で、最終製品中に存在しているあらゆる物質をいう。</p> <p><b>【根拠法令等】</b> CODEX STAN 1-1985 4.2.1.2</p>	<p>101.4 食品；原材料表示 (a) (1) 食品表示に記載が求められる原材料は、101.100において記載が免除される成分を除いて、重量順に、一般名又は慣用名で記載する。</p> <p>(a) (2) (a) (1) で要求されている重量順は、重量が2%未満の原材料には当てはまらない。重量が2%未満の原材料については、原材料リストの最後に、"Contains_percent or less of_"、"Less than_percent of_"などと記載する。</p> <p><b>【根拠法令等】</b> 連邦規則集 Code of Federal Regulations (CFR) Title21 part101.4</p>	<p>B.01.008.2(3) 表示リストにおいて、原材料は次のように記載する。 (a) 事前包装食品において、重量順に記載する。その順番は製品を形作るために組み合わされる前の順序又は割合に依拠する。</p> <p>B.01.008.2(4) 3(a)に限らず、次の成分は、任意の順序でリストの最後に記載する。 (a) スパイス、調味料、ハーブ(塩を除く) (b) 天然香料及び人工香料 (c) うま味調味料 (d) 食品添加物 (e) ビタミン (f) ビタミンの誘導体 (g) ミネラル (h) 塩</p> <p><b>【根拠法令等】</b> 食品医薬品規則集 Food and Drugs Regulations B.01.008.2(3) B.01.008.2(4)</p>	<p>1.2.4-5：重量順に記載される原材料 (1)原材料表示は、個々の原材料に関して、重量順に記載する。</p> <p><b>【根拠法令等】</b> 豪州・ニュージーランド食品基準規約 Australia New Zealand Food Standards Code Standard 1.2.4-5</p>	<p>「GB7718-2011 包装済み食品ラベル通則」 4.表示内容 4.1.3 配合材料表 付録B 食品添加物の配合材料表における表示形式 B.1 添加物の含有量の高いものから順に添加物の具体名称を記載する。 B.2 添加物の含有量の高いものから順に添加物の機能類別と国際コードを記載する。 B.3 添加物の含有量の高いものから順に添加物の機能類別と具体名称を記載する。</p> <p><b>【根拠法令等】</b> 「GB7718-2011 包装済み食品ラベル通則」 4.1.3.1.2 4.1.3.1.3 付録B 食品添加物が配合材料リストにおける表示形式 《GB7718-2011 預包装食品标签通則》 4.1.3.1.2 4.1.3.1.3 附录B 食品添加剂在配料表中的标示形式</p>	<p>原材料のリストは冒頭、若しくは直前に「原材料」という語、若しくは「原材料」を含む適切な項目を冠することとする。その食品のすべての原材料について、製造時に使った重量の降順で表示することとする。</p> <p><b>【根拠法令等】</b> REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers</p>

	日本	CODEX 一般規格	米国	カナダ	豪州	中国	仏国
原材料と添加物の表示区分	<p>③ 名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、固形量、内容総量、消費期限、保存の方法、原産国名及び食品関連事業者の表示は別記様式1により、(中略) 行う。(略) 別記様式1(第8条関係) : 一括表示様式備考2 添加物については、事項欄を設けずに、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。</p> <p>【根拠法令等】 食品表示基準 第8条第1項第3号 別記様式1</p>	(原材料との表示区分無し)	(原材料との表示区分無し)	<p>B. 01. 008. 2 (4) 3 (a) に関わらず、次の成分は、<u>任意の順序でリストの最後に記載する</u>。(a) スパイス、調味料、ハーブ(塩を除く) (b) 天然香料及び人工香料 (c) うま味調味料 (d) 食品添加物 (e) ビタミン (f) ビタミンの誘導体 (g) ミネラル (h) 塩</p> <p>【根拠法令等】 食品医薬品規則集 Food and Drugs Regulations B. 01. 008. 2 (4)</p>	(原材料との表示区分無し)	<p>「GB7718-2011 包装済み食品ラベル通則」B. 4 原材料と食品添加物の項目をそれぞれ作成し、併記する。</p> <p>4.1.1 食品添加物項目の目立つところに、「食品添加物」と明確に表示する。</p> <p>【根拠法令等】 「GB29924-2013 食品添加物表示に関する通則」 《GB 29924-2013 食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》 「GB7718-2011 包装済み食品ラベル通則」 《GB7718-2011 預包装食品标签通則》</p>	(原材料との表示区分無し) 原材料と食品添加物の区分に関する明示なし
表示方法	<p>添加物 : 1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第6の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。</p> <p>※ 次に掲げるもの : ①栄養強化の目的で使用されるもの、②加工助剤、③ キャリーオーバー</p> <p>【根拠法令等】 食品表示基準 第3条第1項</p>	<p>4.2.3 以下に掲げる場合を除き、原材料一覧に含まれる原材料については、4.1(食品の名称)の規定に従い、具体的な名称を用いなければならない。</p> <p>※ 以下に掲げる場合 : 4.2.3.1~4.2.3.4 4.2.3.1 : 分類名(オリーブ以外の精製油等について) 4.2.3.2 : 豚脂、ラード及び牛脂 4.2.3.3 : 機能分類名の併記(pH調整剤等について) 4.2.3.4 : 分類名(香料及び着香料等について)</p> <p>【根拠法令等】 CODEX STAN 1-1985 4.2.3</p>	<p>101.4 食品 ; 原材料表示 (a) (1) 食品表示に記載が求められる原材料は、(中略) 一般名又は慣用名で記載する。</p> <p>【根拠法令等】 連邦規則集 Code of Federal Regulations (CFR) Title21 part101.4</p>	<p>B. 01. 008 表示方法 (1) 複数の原材料から製造される事前包装食品には、原材料リストを表示しなければならない。</p> <p>表示方法に関して 原材料表示 順序 原材料は、一般名(common name)で表示しなければならない。</p> <p>【根拠法令等】 食品医薬品規則集 Food and Drugs Regulations B. 01. 008</p>	<p>1.2.4-7 : 食品添加物として使用される物質の表示 (1) 食品添加物として使用される物質(ビタミン又はミネラルを含む)は、成分表示において、次の通り、明細に記載しなければならない。 (a) 物質が、別表7の分類にあてはまる場合は、分類名に続けて、別表8の名称又はコード番号を括弧つきで表示しなければならない。 (b) その他は別表8の名称を記載する。</p> <p>【根拠法令等】 豪州・ニュージーランド食品基準規約 Australia New Zealand Food Standards Code Standard 1.2.4-7</p>	<p>「GB7718-2011 包装済み食品ラベル通則」 4.1.3.1.4 表示方法は : (ア) 食品添加物の具体名 (イ) 「食品添加物の用途名+具体名」、又は「食品添加物の用途名+INSコード」 表示例は GB7718-2011 の付録Bに参照する。</p> <p>【根拠法令等】 「GB7718-2011 包装済み食品ラベル通則」 4.1.3.1.4 付録B 《GB7718-2011 預包装食品标签通則》 4.1.3.1.4 附录 B</p>	<p>最終消費者向けの販売が意図された食品添加物の表示 1. (a) 各添加物につき、この規則で示した物質名及びE番号、又は各添加物につき物質名及びE番号を含む販売情報</p> <p>【根拠法令等】 REGULATION (EC) No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 16 December 2008 on food additives Article 23.1</p>

	日本	CODEX 一般規格	米国	カナダ	豪州	中国	仏国
用途名併記	<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。</p> <p>【食品表示基準】（前略）別表第6の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、（中略）表示する。【別表第6】甘味料／着色料／保存料／増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊剤／酸化防止剤／発色剤／漂白剤／防かび剤又は防ぼい剤</p> <p>【根拠法令等】 食品表示基準 第3条第1項 別表第6</p>	<p>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。pH調整剤／固結防止剤／消泡剤／酸化防止剤／漂白剤／增量剤／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</p> <p>【根拠法令等】 CODEX STAN 1-1985 4.2.3.3</p>	<p>保存料に関する表示保存料が加えられた食品は、（中略）一般名又は慣用名及び、例えば「防腐用の」、「損傷を防ぐために」、「かび抑制」、「風味を守るのを助けるために」、「色の保存を促進するために」等、その機能も別途記載する。</p> <p>連邦規則集 Code of Federal Regulations (CFR) Title21 part101.22(j)</p> <p>膨張剤 (leavening)、イーストフード (yeast nutrients)、生地調整剤 (dough conditioners) 及び固化剤 (firming agents) については、分類名 (collective name) の後の ( ) 内に添加物名を記載することができる。</p> <p>【根拠法令等】 連邦規則集 Code of Federal Regulations (CFR) Title21 part101.4(b) (16) ~ (19)</p>	<p>『食品医薬品規則集 (Food and Drugs Regulations)』及び『表示・広告ガイド (Guide to Food Labelling and Advertising)』において記載なし。</p> <p>上記以外の規定については確認できず。</p>	<p>1.2.4-7 : 食品添加物として使用される物質の表示 (1) (a) 物質が、別表7の分類にあってはまる場合は、分類名に続けて、別表8の名称又はコード番号を括弧つきで表示しなければならない。</p> <p>(b) その他は、別表8の名称を表示する。</p> <p>別表7 : (例) pH調整剤 (acidity regulator)、凝結防止剤 (anticaking agent)、酸化防止剤 (antioxidant) など</p> <p>別表8 : (例) アカビアガム (Acacia or gum arabic)、アセスルファムカリウム (Acesulphame potassium)、氷酢酸 (Acetic acid, glacial) など</p> <p>【根拠法令等】 豪州・ニュージーランド食品基準規約 Australia New Zealand Food Standards Code Standard 1.2.4-7</p>	<p>「GB7718-2011 包装済み食品ラベル通則」4.1.3.1.4 表示方法は下記のいずれか。 (ア) 食品添加物の具体名 (イ) 「食品添加物の用途名+具体名」、又は「食品添加物の用途名+INSコード」 ※ (ア) (イ) の使い分けについては記述なし。</p> <p>【根拠法令等】 「GB 2760—2014 食品添加物使用基準」 付録D 食品添加剤機能類別 《GB 2760—2014 食品添加剤使用標準》 附录D 食品添加剂功能类别 「GB7718-2011 包装済み食品ラベル通則」 4.1.3.1.4 付録B 《GB7718-2011 預包装食品标签通则》 4.1.3.1.4 附录B</p>	<p>カテゴリーのいずれかに属するものは、個別の（物質）名称、又はE番号がある場合はその番号をともなって、表示されなければならない。</p> <p>【根拠法令等】 REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers</p>

	日本	CODEX 一般規格	米国	カナダ	豪州	中国	仏国
一括名	<p>【食品表示基準】 添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては同表の下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p> <p>【別表第7】 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／チューインガム軟化剤／調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く。）／豆腐用凝固剤／苦味料／乳化剤／水素イオン濃度調整剤／膨脹剤</p> <p>【根拠法令等】 食品表示基準 第3条第1項 別表第7</p>	<p>4. 2. 3. 1 4. 2. 1. 4 に列記された原材料を除き、また、一般的な分類名がより有益な情報を提供すると考えられる場合以外は、以下の分類名を用いることができる。</p> <p>硬化又は部分硬化+植物性又は動物性+油/植物性又は動物性+脂肪/でん粉/魚/家禽肉/チーズ/香辛料（単数）、複数の香辛料又は混合香辛料/ハーブ又は混合ハーブ/ガムベース/砂糖/デキストロース又はグルコース/カゼイン塩/乳タンパク/ココアバター/糖果</p> <p>例： 分類の名称：チューインガム用ガムベースの製造で使用される、全ての種類のガム製剤 分類名：ガムベース</p> <p>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</p> <p>【根拠法令等】 CODEX STAN 1-1985 4. 2. 3. 1 4. 2. 3. 4</p>	<p>101.22(h) 香料が加えられた食品のラベルは、その香料は、次のように記載する。 (1) 香辛料、天然香料、人工香料は、「spice」又は「natural flavor」、「artificial flavor」、場合によっては、その組み合わせで記載しても良い。</p> <p>【根拠法令等】 連邦規則集 Code of Federal Regulations (CFR) Title21 part101.22(h) (1)</p>	<p>特定の食品や食品群は、分類名で記載することができる。（中略） 例) ・動物や野菜の生の材料又はそれらから単独で得られる食品成分から風味づけをする1以上の物質→「flavour」 ・化学的に得られるものの全部又は一部から風味づけをする1以上の物質→「artificial flavour」、「imitation flavour」、「simulated flavour」 ・1以上のスパイス、調味料、ハーブ（塩を除く）→「spices」、「seasonings」、「herbs (definition)」 ・コーティング以外で、甘味、香り、着色を加えないチューインガムの一部→「gum base」 の表記が認められる。 (List of Ingredients and Allergens 参照)</p> <p>【根拠法令等】 List of Ingredients and Allergens Manner of Declaring</p>	<p>1. 2. 4-7 : 食品添加物として使用される物質の表示 (4) 香料 (a flavouring substance) として、その成分に添加される添加物は、次のいずれかの方法で表示すること： (a) 「flavouring」又は「flavour」 (b) 当該香料のより具体的な名称又は記述</p> <p>【根拠法令等】 豪州・ニュージーランド食品基準規約 Australia New Zealand Food Standards Code Standard 1. 2. 4-7</p>	<p>「GB29924-2013 食品安全国家基準 食品添加物表示に関する通則」 4. 2 成分あるいは配合材料表 4. 2. 2 食用エキスの成分あるいは配合材料表の表示要求 4. 2. 2. 1 食用エキスの中の食品用香料は「食品用香料」のように表示する。具体名を表示しなくてもいい。</p> <p>【根拠法令等】 「GB 29924-2013 食品安全国家基準 食品添加物表示に関する通則」 4. 2. 2. 1 《GB 29924-2013 食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》 4. 2. 2. 1</p>	<p>以下に示された食品のカテゴリーの一つに属し、かつ別の食品の成分でもある原材料は、個別の名称よりもカテゴリーの名称によって表示することができる。</p> <p>4. でんぶん、及び物理的方法又は酵素によって加工されたでんぶん→でんぶん 9. チューインガムのガムベースの製造で使われるガム調合品全般→ガムベース 14. 乳たんぱく全般（カゼイン、カゼイン塩、乳漿（ホエー）たんぱく）及びその加工品→乳たんぱく</p> <p>【根拠法令等】 REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers</p>

	日本	CODEX 一般規格	米国	カナダ	豪州	中国	仏国
簡略名・類別名	<p>食品表示基準第3条第1項の添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては同表の下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p> <p>【根拠法令等】 食品表示基準 第3条第1項</p> <p>通知 食品表示基準について（平成297年3月30日消費表第139号） 加工食品1（4）①物質名表示関係 別添 添加物1-1等</p>	記載なし	記載なし	<p>保健省が定める類義語使用可能リスト（Permitted Synonyms for Food Additives Table）のみ使用が可能。</p> <p>例として、カナダの類義語使用可能リストには「Gum Arabic（アラビアガム）」を「Acacia（アカシア）」、「Ascorbic Acid（アスコルビン酸）」を「Vitamin C（ビタミンC）（ビタミンとして使用されている場合）」で表記すること等を認めている。</p> <p>【根拠法令等】 List of Ingredients and Allergens Manner of Declaring</p>	記載なし	記載なし	記載なし
栄養強化剤	<p>【食品表示基準】次に掲げるものを除き、（中略）当該添加物の物質名を表示する。</p> <p>① 栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品及び機能性表示食品を除く。）</p> <p>【根拠法令等】 食品表示基準 第3条第1項</p>	<p>2. 用語の定義「食品添加物」とは（中略）。なお、食品添加物には、「汚染物質」又は栄養に関する品質の維持若しくは改善のため食品に添加される物質は含まれない。</p> <p>【根拠法令等】 CODEX STAN 1-1985 2. DEFINITION OF TERMS</p>	<p>182 Subpart F: GRAS 物質 栄養強化剤※現在削除されている。</p> <p>【根拠法令等】 連邦規則集 Code of Federal Regulations (CFR) Title 21 part 182: GRAS 物質</p>	<p>※ビタミン、ミネラルは定義より、食品添加物とは区別される。</p> <p>(a) ビタミンA; (b) ビタミンD; (c) ビタミンE; (d) ビタミンK; (e) ビタミンC; (f) チアミン、チアミン又はビタミンB1 (g) リボフラビン又はビタミンB2; (h) ナイアシン; (i) ビタミンB6; (j) 葉酸（フォラシン、フォレート）; (k) ビタミンB12; (l) パントテン酸又はパントテン酸塩; (m) ビオチン;及び コリン（ビタミン）</p> <p>【根拠法令等】 食品医薬品規則集 Food and Drugs Regulations D.01.002D.02.001</p>	<p>1. 2. 4-8: ビタミン及びミネラルの表示 ビタミンやミネラルが食品に添加される場合、1. 2. 4-7に従って表示する。その際、分類名は、“vitamin”又は“mineral”と表記する。</p> <p>※栄養強化剤は、食品添加物とは区別される</p> <p>【根拠法令等】 豪州・ニュージーランド食品基準規約 Australia New Zealand Food Standards Code Standard 1.2.4-8 Standard 1.3.2 Schedule 17</p>	記載なし	<p>塩の代替品、ビタミン、ミネラルなど風味 flavour 及び（又は）味 taste を添える目的、又は栄養（強化）目的で使われる場合は、その物質は食品添加物と見なされるべきではない。</p> <p>【根拠法令等】 REGULATION (EC) No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 16 December 2008 on food additives 冒頭(5)</p>

	日本	CODEX 一般規格	米国	カナダ	豪州	中国	仏国
加工助剤	<p>【食品表示基準】 次に掲げるものを除き、（中略）当該添加物の物質名を表示する。（略） ② 加工助剤（食品の加工の際に添加される物であって、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又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をいう。以下同じ。）</p> <p>【根拠法令等】 食品表示基準 第3条第1項</p>	<p>2. 用語の定義 「加工助剤」とは、装置若しくは器具類を含まず、それ自体では食品の原材料として消費されることのない物質又は材料であって、処理若しくは加工過程において技術的な目的を達成すべく、原料、食品又はその原材料を加工する際に意図的に使用するものをいう。ただし、「加工助剤」を使用することで、意図的ではないが、その残渣又は派生物が最終製品中に存在することが回避できない場合がある。</p> <p>4. 2. 4 加工助剤及び食品添加物のキャリーオーバー 4. 2. 4. 2 工学的な機能を発揮するために必要な量よりも低い水準で食品中にキャリーオーバーされた食品添加物、及び加工助剤は、原材料一覧への表示が免除される。</p> <p>【根拠法令等】 CODEX STAN 1-1985 2. DEFINITION OF TERMS</p>	<p>101. 100 食品；表示免除 (3)わずかなレベルで食品に存在していて、その食品に、技術的又は機能的な効果を持たない二次的な添加物。この段落(a) (3)に沿って、二次的な添加物とは、 (ii)次のような加工助剤である： (a) 製造過程で加えられ、最終製品として包装される前に、何らかの方法で取り除かれる物質 (b) 製造過程で加えられ、食品に存在する成分に変化するが、はっきりとは、その成分量を増加させない物質 (c) 製造過程で、技術的又は機能的な効果のために加えられるが、最終製品では、わずかなレベルでしか存在せず、従って、その食品には、いかなる技術的又は機能的な効果ももたらさない物質</p> <p>【根拠法令等】 連邦規則集 Code of Federal Regulations (CFR) Title21 part101. 100</p>	<p>2. 8. 4 : 加工助剤 加工助剤とは、食品に添加され、加工上の効果をもたらす物質で、最終製品に残らないか、又は残っていても微量で、非機能的なレベルにあるものを指す。食品添加物は、加工助剤ではないことに留意しなければならない。</p> <p>加工助剤として、加工過程で食品に加えられる下記のTable2-1に記載の物質は、食品の成分としてはみなされず、従って、成分リストへの表示は求められない。</p> <p>【根拠法令等】 表示・広告ガイド (2010. 6. 5 改定) Guide to Food Labelling and Advertising 2. 8. 4</p>	<p>※加工助剤は、食品添加物とは区別される (1. 3. 1-2 食品添加物の定義とは別記載されているため。)。 1. 2. 4-3 すべての原材料を列挙する要件 (2) 原材料の表示は以下のものは列挙しなくてよい (d) 基準 1. 3. 3 で定められているような加工助剤として使われる物質 (e) 加工助剤として使われる食品</p> <p>※加工助剤に関しては、上記 1. 3. 3-2 の項で定義されている。 具体的には、「別表 18 (Schedule18) : 加工助剤 (2018. 1. 11)」に、活性炭やアンモニア等、一般に許可された加工助剤の具体的な一覧リストが記載されている。</p> <p>【根拠法令等】 豪州・ニュージーランド食品基準規約 Australia New Zealand Food Standards Code Standard 1. 2. 4-3 1. 3. 3-2</p>	<p>「GB2760-2014 食品添加物使用基準」 7 食品工業用加工助剤 付録 C 食品工業用加工助剤の使用規定 C. 1 食品工業用加工助剤(以下、「加工助剤」とする)の使用原則 C. 1. 1 加工助剤は、食品の生産加工過程において使用する必要があり、使用する場合には、工程の必要性を有していなければならず、所期の目的が達成されることを前提として、できる限り使用量を減らさなければならない。 C. 1. 2 加工助剤は通常において、最終製品ができる前に除去しなければならず、完全に取り除くことができない場合には、可能な限りその残留量を減らさなければならず、その残留量が健康に危害をもたらすようなことがあってはならず、最終食品においてその機能を発揮させてはならない。 「GB7718-2011 包装済み食品ラベル通則」 4. 1. 3. 1. 1 加工助剤に対して、表示免除とする。</p> <p>【根拠法令等】 「GB2760—2014 食品添加物使用基準」 7 食品工業用加工助剤 付録 C 食品工業用加工助剤の使用規定 表 C. 1 各種食品の加工過程で使用でき、残留量に制限のない加工助剤のリスト(酵素製剤は含まない) 表 C. 2 機能及び使用範囲の規定が必要な加工助剤リスト(酵素製剤は含まない) 《GB2760—2014 食品添加剤使用標準》 7 食品工业用加工助剤 附录 C 食品工业用加工助剂使用规定 表 C. 1 可在各类食品加工过</p>	<p>以下の食品成分は原材料のリストに含む必要はないこととする。 食品添加物及び食品酵素のうち、 (ii) 加工助剤として用いられるもの</p> <p>【根拠法令等】 REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers</p>

	日本	CODEX 一般規格	米国	カナダ	豪州	中国	仏国
						<p>程序中使用, 残留量不需限定的 加工助剂名单(不含酶制剂) 表 C.2 需要规定功能和使用 范围的加工助剂名单(不含酶 制剂)</p> <p>「GB7718-2011 包装済み食品 ラベル通則」 4.1.3.1.1 《GB7718-2011 预包装食品标 签通则》 4.1.3.1.1</p>	
キャリーオーバー	<p>【食品表示基準】 次に掲げるものを除き、(中略)当該添加物の物質名を表示する。(略) ③ キャリーオーバー(食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又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をいう。以下同じ。)</p> <p>【根拠法令等】 食品表示基準 第3条第1項</p>	<p>4.2.4 加工助剤及び食品添加物のキャリーオーバー 4.2.4.1 食品添加物を用いた原料又はその他原材料を使用した結果、相当量又は食品中で工学的な機能を発揮するのに十分な量が当該食品中にキャリーオーバーされた場合は、当該食品添加物を原材料一覧に含めなければならぬ。</p> <p>4.2.4.2 工学的な機能を発揮するために必要な量よりも低い水準で食品中にキャリーオーバーされた食品添加物、及び加工助剤は、原材料一覧への表示が免除される。ただし、4.2.1.4に記載された食品添加物及び加工助剤については、この免除は適用されない。</p> <p>【根拠法令等】 CODEX STAN 1-1985 4.2.4 Processing aids and carry-over of food additives</p>	<p>101.100 食品:表示免除 (3)わずかなレベルで食品に存在していて、その食品に、技術的又は機能的な効果を持たない二次的な添加物。この段落(a)(3)に沿って、二次的な添加物とは、(i)他の原材料の原材料として食品に利用され、最終製品では、技術的又は機能的な効果を持たない物質。</p> <p>【根拠法令等】 連邦規則集 Code of Federal Regulations (CFR) Title21 part101.100</p>	<p>第3世代などの成分は、一般的に成分リストに含める必要はない。 例) バニラクッキーが入ったアイスクリームの成分について 当該アイスクリームにおいて、バニラクッキー(第1世代)は、バニラエキスで風味づけられた原材料である。バニラエキス(第2世代)はクッキーの成分であり、アルコール(第3世代)は、バニラエッセンスの成分であり、またアイスクリームの原材料の成分とも言える。従って、表示リストに記載する必要はない。</p> <p>【根拠法令等】 List of Ingredients and Allergens Manner of Declaring</p>	記載なし	<p>投入量が食品総量の25%未満の複合配合材料の中に含有する食品添加物で、かつ、GB2760にある使用原則に準じ、最終製品において効果が出ないものに対して、表示免除とする。</p> <p>【根拠法令等】 「GB7718-2011 包装済み食品ラベル通則」 4.1.3.1.4 《GB7718-2011 预包装食品标签通则》 4.1.3.1.4</p>	<p>以下の場合、食品添加物の含有を許容することとする。 (a) 別表II(=アレルギー成分)に記載のない加工食品で、当該食品の原材料の一つの中に食品添加物が含まれている (b) 食品添加物等が添加されている食品の中で、当該添加物が (i) この規則に適合する形で、食品添加物等を含んでおり (ii) 食品添加物等を通じて、最終製品に混在しており (iii) 最終製品において、工学的な機能 technological functionsを持たない (c) 加工食品の調理段階のみで使用され、当該加工食品がこの規則に適合する キャリーオーバーの食品成分は原材料リストに含むことを義務付けられることとする。</p> <p>【根拠法令等】 REGULATION (EC) No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 16 December 2008 on food additives</p>