



販売の用に供する 添加物の表示について

平成26年3月14日

消費者庁食品表示企画課

目次

- 販売の用に供する添加物への表示について…………… 3
- 添加物について…………… 5
- 販売の用に供する添加物に関する現行の
表示ルールについて…………… 9
- 食品表示基準における添加物の表示について(案)…………… 14

販売の用に供する添加物への表示について

●食品表示法における「食品」とは、全ての飲食物をいい、添加物を含むこととされている。

【参照条文】食品表示法(平成25年法律第70号)

第二条 この法律において「食品」とは、全ての飲食物(薬事法(昭和三十五年法律第百四十五号)第二条第一項に規定する医薬品及び同条第二項に規定する医薬部外品を除き、食品衛生法第四条第二項に規定する添加物(第四条第一項第一号及び第十一条において単に「添加物」という。)を含む。)をいう。

●添加物も、添加物以外の食品と同様、そのままの状態の販売される場合がある(※)。このような添加物の表示義務については、食品衛生法のみならず、一部のものについては、JAS法においても、加工食品としてのルールが適用されている(一部重複しているルールもある。)

本資料においては、このような現行のルールを踏まえ、販売の用に供する添加物の表示義務について整理・検討する。

※例:一般消費者向けのバニラエッセンス、焼ミョウバン、ベーキングパウダー
業務用の食用赤色104号、クロロフィル、サッカリン

添加物について

食品表示基準における添加物の定義

食品表示法においては、添加物とは、「食品衛生法第4条第2項に規定する添加物」をいい、食品衛生法においては、「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つて使用する物」(同法第4条第2項)をいうこととされている。

(参考条文)

●食品表示法(平成25年法律第70号)

(定義)

第2条 この法律において「食品」とは、全ての飲食物(薬事法(昭和35年法律第145号)第2条第1項に規定する医薬品及び同条第2項に規定する医薬部外品を除き、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。

2・3 (略)

●食品衛生法(昭和22年法律第233号)

第4条 (略)

2 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つて使用する物をいう。

3～9 (略)

<添加物の例>

種類	目的と効果	添加物の具体例
着色料	食品を着色し、色調を調整する。	クチナシ黄色素、コチニール色素
香料	食品に香りを付ける。	オレンジ香料、バニリン
膨張剤	ケーキなどをふっくらさせ、ソフトにする。	炭酸水素ナトリウム、焼ミョウバン

(参考) 添加物とは

添加物	指定添加物 (438品目※)	安全性と有効性が確認され、国が使用を認めたもの 例: 食用赤色104号、サッカリン、ソルビン酸カリウム
	既存添加物 (365品目※)	我が国においてすでに使用され、長い食経験があるものについて、例外的に使用が認められているもの 例: ウコン色素、クロロフィル、カテキン
	天然香料	植物、動物を起源とし、着香の目的で使用されるもの 例: オレンジ、ジャスミン、マツタケ
	一般飲食物添加物	通常、食品として用いられるが、食品添加物として使用されるもの 例: ストロベリー果汁、カゼイン、ゼラチン

※平成25年12月4日現在

(参考) 添加物の規格基準とは

■ 食品衛生法第11条第1項に基づき、「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)が定められている。

(参照条文)

● 食品衛生法(昭和22年法律第233号)

第11条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

2 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

■ 添加物の規格基準は、品質の安定した添加物の流通や過剰摂取による健康影響の発生防止のために、

- ・ 純度や成分について遵守すべき項目(成分規格)
- ・ 添加物ごとに保存温度や遮光の必要性など(保存基準)
- ・ 添加物ごとに添加できる上限値など(使用基準)

が定められている。

■ 添加物を販売する事業者がこれらの規格基準を遵守し、また、添加物を購入した消費者や事業者が誤った保存や使用を行わないように、規格や基準が定められた添加物について、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(以下「表示基準府令」という。)において表示を義務付けているものがある(保存の方法、使用の方法、表示量に関する規定があるものの重量パーセント等)。

(例) 規格や基準が定められた添加物

添加物の種類	規格や基準の例
β-カロテン(着色料、強化剤)	使用基準: こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない。 保存基準: 遮光した密封容器に入れ、空気を不活性ガスで置換して保存する。
粉末ビタミンA(強化剤)	成分規格: 表示量(※)の90~120%のビタミンAを含む。 ※ 表示するビタミンAの含量を意味する。
安息香酸(保存料)	使用基準: キャビアにあつてはその1kgにつき2.5g以下、マーガリンにあつてはその1kgにつき1.0g(略)以下、清涼飲料水、シロップ及びしょう油にあつてはその1kgにつき0.60g以下でなければならない。

販売の用に供する添加物に関する 現行の表示ルールについて

販売の用に供する添加物に関する 現行の表示ルール

食品衛生法

● 販売の用に供する添加物には、一般消費者向けであるか業務用であるかを問わず、表示基準府令により、容器包装又は包装に以下の事項を記載しなければならない。

- ・名称
- ・賞味期限【省略可能(表示基準府令第4条)】
(注) 品質が保持される期間が長いことや、賞味期限の表示よりも商品ロット番号の情報が有用であること等から、省略可能とされている(加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集:消費期限又は賞味期限について)問27参照)。
- ・保存の方法【同上】
- ・製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名又は名称
- ・製剤である添加物にあつては、成分及び重量パーセント
(注) 製剤とは、その物本来の目的用途のために使用上便利なようにその实在状態を変えたものをいい(食品衛生法に規定する製剤の定義について(昭和25年2月1日衛発第84号))、添加物を他の添加物等と混合し、または希釈し、当該添加物本来の効果(作用)を期待する目的で製造されたものを指す。
例:バニラエッセンス(香気成分、エタノール、グリセリン等)、ベーキングパウダー(炭酸水素ナトリウム、焼ミョウバン、第一リン酸カルシウム、コーンスターチ等)、食用色素製剤緑色(食用黄色4号、食用青色1号、硫酸ナトリウム)
- ・使用の方法の基準が定められた添加物にあつては、使用の方法
- ・食品添加物である旨
- ・アレルギーに由来するものにあつてはアレルギーを含む旨
- ・タール色素の製剤にあつては、実効の色名
- ・規格上表示量に関する規定があるものにあつては、その重量パーセント
- ・ビタミンAの誘導体にあつては、ビタミンAとしての重量パーセント
- ・アスパルテーム又はこれを含む製剤にあつては、L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨

販売の用に供する添加物に関する 現行の表示ルール【続き】

JAS法

●JAS法に基づく加工食品品質表示基準(以下「加工品表」という。)においては、加工食品の品質に関する表示の義務を定めており、加工食品は加工品表の別表1に列挙されている。その中には、食品衛生法上、添加物とされているものについて表示義務が適用されているもの(※1)もある。

※1 例:うま味調味料、ふくらし粉

●そのような加工食品については、次の事項を容器又は包装に記載しなければならない。

- ・名称
- ・原材料名
- ・内容量
- ・賞味期限【品質の変化が極めて少ないものは省略可能(加工品表第3条第7項)】
- ・保存の方法【同上】
- ・製造者等の氏名又は名称及び住所

(注)下線部が、食品衛生法ではなくJAS法にのみ基づき義務とされている表示事項

●業務用加工食品の場合、内容量、賞味期限及び保存の方法は表示義務とされていない。また、義務とされている次の事項を記載するに当たっては、容器包装以外の媒体として、送り状、納品書等(製品に添付されるものに限る。)又は規格書等(製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。)(※2)への表示が可能。

- ・名称
- ・原材料名
- ・製造者等の氏名又は名称及び住所

(注)下線部が、食品衛生法ではなくJAS法にのみ基づき義務とされている表示事項

※2「送り状又は納品書等」とは、製品に添付されて相手側に送付されるもの(例:伝票、インボイス)をいい、「規格書等」とは、製品に添付されないものであって、取引の当事者間で内容について合意がなされているもの(例:製品規格書、配合規格書、納品規格書、見積書、注文書、カタログ、指図書、成分一覧表及びこれらの電子媒体であるもの)をいう。(加工食品品質表示基準、生鮮食品品質表示基準等の改正(業者間取引関係)に関するQ&A(平成20年1月)問35参照)

現行の食品衛生法及びJAS法に基づく表示事項

	食品衛生法に基づく添加物の表示	JAS法に基づく加工食品の表示
一般消費者向けの添加物	<ul style="list-style-type: none"> ・名称 ・賞味期限【省略可能】 ・保存の方法【同上】 ・製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名又は名称 ・製剤である添加物にあつては、成分及び重量パーセント ・使用の方法の基準が定められた添加物にあつては、使用の方法 ・食品添加物である旨 ・アレルギーに由来するものにあつてはアレルギーを含む旨 ・タール色素の製剤にあつては、実効の色名 ・規格上表示量に関する規定があるものにあつては、その重量パーセント ・ビタミンAの誘導体にあつては、ビタミンAとしての重量パーセント ・アスパルテーム又はこれを含む製剤にあつては、L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨 	<ul style="list-style-type: none"> ・名称 ・賞味期限【品質の変化が極めて少ないものは省略可能】 ・保存の方法【同上】 ・<u>製造者等の氏名又は名称及び住所</u> ・<u>原材料名</u> ・<u>内容量</u>
業務用添加物	<ul style="list-style-type: none"> ・名称 ・賞味期限【省略可能】 ・保存の方法【同上】 ・製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名又は名称 ・製剤である添加物にあつては、成分及び重量パーセント ・使用の方法の基準が定められた添加物にあつては、使用の方法 ・食品添加物である旨 ・アレルギーに由来するものにあつてはアレルギーを含む旨 ・タール色素の製剤にあつては、実効の色名 ・規格上表示量に関する規定があるものにあつては、その重量パーセント ・ビタミンAの誘導体にあつては、ビタミンAとしての重量パーセント ・アスパルテーム又はこれを含む製剤にあつては、L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨 	<ul style="list-style-type: none"> ・名称 ・<u>製造者等の氏名又は名称及び住所</u> ・<u>原材料名</u>

現行のルールに基づく表示例

食品衛生法に基づく表示

●バニラエッセンスの例

名称	食品添加物 香料製剤
成分(※1)	香気成分10%、エタノール47%、グリセリン4%、水分39%
賞味期限	欄外上部記載
保存方法	冷暗所に密栓して保管してください。飲用したり、直火または高温にさらしたりしないでください。
製造者	■■株式会社 234-5678 埼玉県△△市...

(※1) 製剤であるため、成分及び重量パーセントの表示義務がある。

●焼きようばんの例

名称	焼きようばん(食品添加物)
賞味期限	枠外上部に記載
使用基準(※2)	本品はみそに使用してはならない。
保存方法	直射日光、高温多湿を避けること。
製造者	◆◆株式会社 765-4321 千葉県◇◇市...

(※2) 使用基準が定められているため、その表示義務がある。

JAS法に基づく表示

●ベーキングパウダーの例(一般消費者向け)

名称	ベーキングパウダー(食品添加物・合成膨張剤)
原材料名・成分	炭酸水素ナトリウム25.0%、焼ミョウバン25.0%、第一リン酸カルシウム15.0%、グリセリン脂肪酸エステル1.0%、d-酒石酸水素カリウム0.5%、コーンスターチ33.5%
内容量	100g
賞味期限	蓋に記載
使用基準	第一リン酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。
保存方法	高温多湿を避けて保管して下さい。
販売者	〇〇株式会社 123-4567 東京都▲▲区...
製造者	■□株式会社 876-5432 神奈川県〇●市...

(注) うま味調味料及びふくらし粉には、食品衛生法に加え、JAS法に基づく表示義務も課されている。

食品衛生法に基づく表示については、一括表示欄への記載が規定されていない。
(容器包装を開かないでも容易に見ることができるように、当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載しなければならない。)

食品表示基準における添加物の 表示について(案)

食品表示基準における添加物の表示義務 の考え方について

● 添加物については、現行の食品衛生法で表示義務が課されていることに加え、一部、JAS法に基づき、内容量や製造者等の氏名又は住所の表示義務が課されているものもある。

既存の基準を統合する食品表示基準において、JAS法上対象となっているもの以外の添加物についても、可能な範囲で、消費者の選択に資する情報を表示することが望ましい。

→ 食品衛生法のルールとJAS法のルールの異なる点を整理し、全ての添加物について、安全性に関する表示義務のみならず、自主的かつ合理的な食品選択にも資するような、統一されたルールで表示義務を課すこととする。

食品表示基準における添加物の表示義務 (一般消費者向けの添加物)①

● 現行の食品衛生法とJAS法のルール異なる点等については、次のとおり整理する。

① 成分及び重量パーセント(食品衛生法)と原材料名(JAS法)について

現行の食品衛生法上、添加物製剤であれば成分及び重量パーセントの表示義務が課されることとなり、現行のJAS法上の表示義務である原材料名よりも詳細な情報伝達がなされることとなる。したがって、食品衛生法の規定を採用することとする。

※ 製剤ではない添加物(単一の成分から構成される添加物)の成分名について

現行の食品衛生法においては、添加物の名称の表示義務が課されているところ、指定添加物にあつては定められた名称を記載することとされており、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物についても、決まった名称を使用するよう指導している。このように、一定のルールの下で名称が伝達されていれば、製剤でない添加物についてまで、名称に加えて、成分名についての表示義務を課すことは不要である(現行のJAS法においては、原材料が一種類のものについては原材料名の表示を省略することができる。)

② **内容量**(JAS法)について

内容量表示については、一般消費者向けの加工食品同様、消費者が価格とともにその表示を見て購入するかどうかを判断する際に役立つ情報であり、自主的かつ合理的な商品選択に資するものであることから、**全ての一般消費者向けの添加物に表示義務を課す**こととする。

③ **製造者等の氏名又は名称及び住所**(JAS法)について ※ 表示内容に責任を有するものの氏名又は名称及び住所を記載。

添加物は、加工食品同様、あるものが製造や加工の工程を経て本質や属性を変化してできるものであり、その添加物の内容は一見しただけではわからない場合もあるため、問合せ先の記載は必要であると考えられることから、**全ての一般消費者向けの添加物に表示義務を課す**こととする。

④ **栄養成分表示**について

「栄養上、意味のない食品」については表示義務を免除する(第2回栄養表示調査会において審議)。

食品表示基準における添加物の表示義務 (一般消費者向けの添加物)②

●表示事項

以下の事項を、容器包装又は包装に表示しなければならない。

- ・名称
- ・賞味期限
(品質の変化が極めて少ないものは、省略可能)
- ・保存の方法
(同上)
- ・製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名又は名称
- ・製剤である添加物にあつては、成分及び重量パーセント
- ・使用の方法の基準が定められた添加物にあつては、使用の方法
- ・食品添加物である旨
- ・アレルギーに由来するものにあつてはアレルギーを含む旨
- ・タール色素の製剤にあつては、実効の色名
- ・規格上表示量に関する規定があるものにあつては、その重量パーセント
- ・ビタミンAの誘導体にあつては、ビタミンAとしての重量パーセント
- ・アスパルテーム又はこれを含む製剤にあつては、L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨

現行の食品衛生法と同様

- ・**内容量【一部の添加物を除き、新たな義務】**
- ・**表示責任者の氏名又は名称及び住所【一部の添加物を除き、新たな義務】**
- ・**栄養成分の量及び熱量【「栄養上、意味のない食品」については表示義務を免除する。新たな義務】**

食品表示基準における添加物の表示義務 (業務用添加物)①

事業者から事業者に対して添加物が販売される際にも、業務用食品と同様、最終的に一般消費者向けの食品に正確な表示がなされるよう、一定のルールに基づいて正確な情報伝達が行われることが重要である。

業務用加工食品の整理に鑑み、現行の食品衛生法に基づく表示事項に加え、表示責任者の氏名又は名称及び住所についても、一般消費者向けの添加物同様に表示義務を課すこととする。

なお、業務用添加物の表示については、原則として、容器包装又は包装に表示するものとするが、表示事項のうち、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」については、製品に添付されているものや、製品に添付されていなくとも製品を識別できるものに限って、容器包装又は包装以外の媒体として使用を認める(※)こととする(現行同様)。

※ 製品に添付されているものの例:伝票、インボイス

製品に添付されていなくとも製品を識別できるものの例:製品規格書、配合規格書、納品規格書、見積書、注文書、カタログ、指図書、成分一覧表及びこれらの電子媒体であるもの

食品表示基準における添加物の表示義務 (業務用添加物)②

●表示事項

- ・名称
- ・賞味期限
(品質の変化が極めて少ないものは、省略可能)
- ・保存の方法
(同上)
- ・製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名又は名称
- ・製剤である添加物にあつては、成分及び重量パーセント
- ・使用の方法の基準が定められた添加物にあつては、使用の方法
- ・食品添加物である旨
- ・アレルギーに由来するものにあつてはアレルギーを含む旨
- ・タール色素の製剤にあつては、実効の色名
- ・規格上表示量に関する規定があるものにあつては、その重量パーセント
- ・ビタミンAの誘導体にあつては、ビタミンAとしての重量パーセント
- ・アスパルテーム又はこれを含む製剤にあつては、L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨

現行の食品衛生法
と同様

・**表示責任者の氏名又は名称及び住所【一部の添加物を除き、新たな義務】**

食品表示基準に基づく表示例

【いずれも一般消費者向けのもの】

※ 赤字(下線)は、今般、新たに義務とされる表示

● バニラエッセンスの例

名称	食品添加物 香料製剤
成分	香気成分10%、エタノール47%、グリセリン4%、水分39%
内容量	30ml
賞味期限	欄外上部記載
保存方法	冷暗所に密栓して保管してください。飲用したり、直火または高温にさらしたりしないでください。
販売者	◎◎株式会社 321-7654 東京都△▲市...
製造所	■■株式会社 234-5678 埼玉県△△市...

● ベーキングパウダーの例

名称	ベーキングパウダー(食品添加物・合成膨張剤)
成分	炭酸水素ナトリウム25.0%、焼ミョウバン25.0%、第一リン酸カルシウム15.0%、グリセリン脂肪酸エステル1.0%、d-石炭酸水素カリウム0.5%、コーンスターチ33.5%
内容量	100g
賞味期限	蓋に記載
使用基準	第一リン酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。
保存方法	高温多湿を避けて保管して下さい。
販売者	〇〇株式会社 123-4567 東京都▲▲区...
製造所	■□株式会社 876-5432 神奈川県○●市...

● 焼みょうばんの例

名称	焼みょうばん(食品添加物)
内容量	45g
賞味期限	枠外上部に記載
使用基準	本品はみそに使用してはならない。
保存方法	直射日光、高温多湿を避けること。
販売者	◎●株式会社 432-8765 千葉県△○市...
製造所	◆◆株式会社 765-4321 千葉県◇◇市...

いずれも、一括表示欄への記載については規定しない。
(容器包装を開かないでも容易に見ることができるように、当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載しなければならない。)

※ 電話番号やメールアドレス等の情報は、消費者からの問い合わせ先として役に立つものであるため、その表示をすることは望ましい。