

- 原則として、使用した全ての添加物を「物質名※<sup>1</sup>」で食品に表示。

## 表示例

原材料名：小麦粉、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、鶏卵、アーモンド、バター、  
異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉

添加物※<sup>2</sup>：ソルビトール、**膨張剤**、**香料**、**乳化剤**、**着色料（カラメル、カロテン）**、  
**酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）**

＜例外＞

一括名表示

用途名併記

## 添加物表示の例外

<p>一括名で表示可</p>	<p>複数の組合せで効果を発揮することが多く、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であるため、一括名で表示しても表示の目的を達成できるために認められている。ただし、<u>次長通知</u>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る場合に限る。 例：飲み下さないガムベース、通常は多くの組合せで使用され添加量が微量である香料、主に調味料として使用されるアミノ酸のように食品中にも常在成分として存在するもの等</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、調味料、豆腐用凝固剤、苦味料、乳化剤、pH調整剤、膨張剤、チューインガム軟化剤</p>
<p>用途名併記</p>	<p>消費者の関心が高い添加物について、消費者の理解を得やすいと考えられる用途名を併記する。 例：甘味料(サッカリンNa)、着色料（赤色3号）、保存料（ソルビン酸）</p>	<p>甘味料、着色料、保存料、増粘剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤</p>
<p>表示不要</p>	<p>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等については、表示が不要。</p>	<p>加工助剤、キャリーオーバー、栄養強化の目的で使用※<sup>3</sup></p>

※<sup>1</sup> 物質名は、簡略名等を用いることができる。

※<sup>2</sup> 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。

※<sup>3</sup> 特別用途食品、機能性表示食品については表示が必要。また、食品表示基準別表第4で別途定める表示を要する食品もある。

# 食品添加物表示制度に関する検討会

## 趣旨

消費者の表示の利活用の実態や、海外における食品添加物の表示制度等も踏まえ、今後の食品添加物表示の在り方について検討を行う。

## 検討項目

- (1) 今後の食品添加物表示の在り方
- (2) その他

第1回検討会	平成31年4月18日
第2回検討会	令和元年5月30日
第3回検討会	令和元年6月27日
第4回検討会	令和元年8月29日
第5回検討会	令和元年9月20日
第6回検討会	令和元年11月1日
第7回検討会	令和元年12月19日
第8回検討会	令和2年1月27日
第9回検討会	令和2年2月27日

## 構成員

有田 芳子	主婦連合会 会長
稲見 成之	東京都 福祉保健局健康安全部 食品監視課長
上田 要一	一般社団法人 日本食品添加物協会 専務理事
浦郷 由季	一般社団法人 全国消費者団体連絡会 代表理事兼事務局長
大熊 茂	一般社団法人 全国スーパーマーケット協会 事業部教育研修課 調査役
坂田 美陽子	公益社団法人全国消費生活相談員協会 食の研究会副代表
佐藤 恭子	国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部長
武石 徹	一般財団法人食品産業センター 企画調査部 部長
中垣 俊郎	京都府立医科大学 大学院医学研究科 医療レギュラトリーサイエンス学 教授 (座長代理)
西島 基弘	実践女子大学 名誉教授 (座長)
森田 満樹	消費生活コンサルタント

## 「食品添加物表示制度に関する検討会報告書（令和2年3月31日）」（抜粋）

一括名表示、簡略名・類別名表示及び用途名表示の在り方

- これまで30年以上用いられてきたことから、消費者にとってなじみがあり、一定の役割を果たしてきた。一方、一括名表示、簡略名・類別名表示は、使用した個々の添加物が分からない場合がある。用途名表示に関しても、併記させている添加物は8用途に限られているため、使用した添加物の用途が分からない場合がある。
- 検討会では、使用可能な添加物が我が国とコーデックス規格とで異なること、表示制度だけでなく添加物に関する規制そのものがコーデックスと異なること等について整理を行った上で検討した。
- 一括名表示、簡略名・類別名の表示については、文字数の大幅な増加による表示可能面積と見やすさ・分かりやすさのバランスを考慮する必要があること、（略）用途名の表示については、複数の機能を持つ添加物の用途名は事業者による差異が生じやすく、消費者が用途について誤認するおそれもあること等から、（我が国とコーデックスで）添加物の規制そのものが異なる中で表示制度だけを変更することは現時点では困難であり、現状維持とすることが適当と考えられる。

# 表示例

## 栄養強化目的の添加物を使用したチョコレート菓子

### 栄養強化目的の添加物の表示を省略

名称	チョコレート菓子
原材料名	チョコレート（乳成分・大豆を含む、国内製造）、玄米フレーク、アーモンド、オレンジピール、小麦パフ、乳糖
添加物	乳化剤（大豆由来）、甘味料（ステビア抽出物）

### 栄養強化目的の添加物を表示 （物質名で表示）

名称	チョコレート菓子
原材料名	チョコレート（乳成分・大豆を含む、国内製造）、玄米フレーク、アーモンド、オレンジピール、小麦パフ、乳糖
添加物	乳化剤（大豆由来）、甘味料（ステビア抽出物）、ミックストコフェロール、リボフラビン 5'-リン酸エステルナトリウム、L-リシンL-アスパラギン酸塩、パントテン酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、水酸化マグネシウム

### 栄養強化目的の添加物を表示 （一括名、簡略名・類別名を使用）

名称	チョコレート菓子
原材料名	チョコレート（乳成分・大豆を含む、国内製造）、玄米フレーク、アーモンド、オレンジピール、小麦パフ、乳糖
添加物	乳化剤（大豆由来）、甘味料（ステビア抽出物）、ビタミンE、ビタミンB <sub>2</sub> 、リジン、パントテン酸Ca、ピロリン酸鉄、水酸化Mg

# 一括名、簡略名、用途名

## ○ 一括名の例

使用目的	一括名	添加物の範囲（例）
イーストフード	イーストフード	塩化アンモニウム、グルコン酸カリウム等
ガムベース	ガムベース	エステルガム、ポリブテン等
かんすい	かんすい	炭酸カリウム（無水）、ピロリン酸四カリウム等
酵素	酵素	アスパラギナーゼ、アガラーゼ等
光沢剤	光沢剤	ウルシロウ、カルナウバロウ等
香料	香料	アセトアルデヒド、2, 3, 5-トリメチルピラジン等
酸味料	酸味料	アジピン酸、グルコノデルタラクトン等
チューインガム軟化剤	軟化剤	グリセリン、プロピレングリコール等
調味料（甘味料及び酸味料に該当するものは除く。）	アミノ酸から構成される場合にあつては、調味料（アミノ酸）等	L-アスパラギン酸ナトリウム、クエン酸カルシウム等
豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤	塩化カルシウム、グルコノデルタラクトン等
苦味料	苦味料	カフェイン、ニガヨモギ抽出物等
乳化剤	乳化剤	クエン酸三エチル、ポリソルベート20等
水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤	アジピン酸、クエン酸三ナトリウム等
膨張剤	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	アジピン酸、グルコノデルタラクトン等

## ○ 簡略名の例（既存添加物名簿に掲げる添加物）

品名		簡略名又は類別名
名称	別名	
シアノコバラミン	ビタミンB12	V.B12
d-α-トコフェロール	α-ビタミンE	抽出V.E トコフェロール α-トコフェロール ビタミンE V.E 抽出トコフェロール 抽出ビタミンE
メナキノン（抽出物）	ビタミンK2（抽出物）	ビタミンK2 ビタミンK V.K2 V.K メナキノン

## ○ 用途名の例

用途	用途名
甘味料	甘味料
着色料	着色料
保存料	保存料
増粘剤、安定剤、ゲル化剤、又は糊料	増粘剤等
酸化防止剤	酸化防止剤
発色剤	発色剤
漂白剤	漂白剤
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤

重複した使用目的を有する場合には、主たる目的に係る用途名を表示する。