

# 食品添加物って何だろう？

## ～「無添加」の表示に注意～

9月号から2回シリーズで、食品添加物の役割や安全性、表示ルールの基本についてお伝えしています。今回は、2022年に消費者庁がまとめた「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」の内容を中心に紹介します。



## 前回のおさらい

### ● 食品添加物を使うのは何のため？

食品添加物は、食品の加工や保存の目的で使われるものです。甘味料、着色料、保存料、増粘剤、豆腐用凝固剤、栄養強化剤など、用途はさまざま。健康に影響を及ぼさないよう、科学的根拠に基づき、食品添加物を使うことができる食品や使用量などの基準を厚生労働省が定め、そのルールが守られるよう管理しています。



### ● 「一括表示欄」を見てみよう

加工食品に食品添加物が使われている場合、「原材料名」と明確に区分して、使われた量の多い順に表示されます。

#### ■ 原材料名と添加物を「/」で区分した表示例

原材料名	いちご(国産)、糖類(砂糖、ぶどう糖) / ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、クエン酸Na
------	------------------------------------------------



食品添加物は「物質名」で表示するのが基本ですが、「用途名」の併記が義務付けられている場合や、物質名に代えて「一括名」の表示が認められている場合があります。詳しくは『きょうどう』9月号をご覧ください。

コープこうべメディア 検索



## 国の「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」ができました

「無添加」「添加物不使用」などと表示されている商品があると、つい選びたくなるかもしれませんが、その表示が何を意味するのか、正しく伝わっているでしょうか？

「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」は、「食品添加物を使っていない」という情報を伝える場合に、事業者が消費者に誤認を与えないよう分かりやすく表示するための注意事項を消費者庁がまとめたものです。

※「無添加」や「不使用」という表示が禁止されているわけではありません



## 正しい情報を分かりやすく

ガイドラインでは、誤認されるおそれがある下記のような表示について、事業者に見直しを求めています。

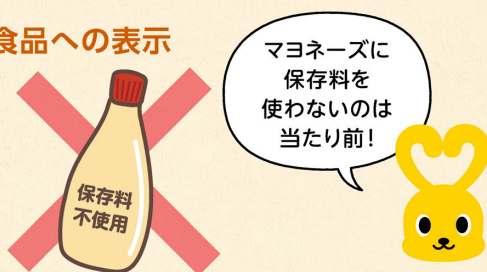
### ● 単なる「無添加」の表示

「無添加」と表示されているだけで、具体的に「何が」無添加なのかが分かりません。



### ● 食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示

例えば、マヨネーズへの使用が認められている添加物は調味料・酸味料・香辛料抽出物のみ。それ以外の添加物が使われていないのは当然のことなのに「不使用」と表示すると、実際より優れた商品だと誤認されるおそれがあります。



### ● 健康、安全と関連付ける表示

食品添加物は、健康に影響を及ぼさないよう安全性の評価を受け、国が定めた基準内で使われています。「健康」や「安全」と「無添加」の因果関係を説明できないのに「不使用だから体に良い」「無添加だから安全」などと表示すると、実際より優れた商品だと誤認されるおそれがあります。



### ● 健康、安全以外と関連付ける表示

例えば、「おいしさ」と「無添加」の因果関係を説明できないのに「無添加だからおいしい」と表示すると、実際より優れた商品だと誤認されるおそれがあります。



ガイドラインには、このほかにもさまざまな事例が示されています。

なお、具体的にどのような食品添加物が使われているのか確認したい場合は、商品の「一括表示欄」をご覧ください。

詳しくは消費者庁のホームページをご覧ください

- 食品表示のルール全般について

消費者庁

- 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

消費者庁