



ラベルバンク新聞

発行所
株式会社ラベルバンク
大阪市淀川区西中島 5-12-8
新大阪ローズビル 6F
TEL：06-6838-7090
FAX：06-6838-7091
<https://www.label-bank.co.jp/customer@label-bank.co.jp>

第155号

2021年11月18日、食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会において消費者庁は「誤認を生じさせるおそれのある食品添加物の不使用表示の類型項目（案）」を公表しました。以下に、案の概要について整理してみたいと思います。

背景と目的

2020年2月27日に公表された「食品添加物表示制度に関する検討会報告書（案）」において「表示禁止事項に当たるとするかのメルクマールとなるガイドラインを策定すること」と整理されたことが背景となっています。目的は、「食品表示基準で禁止されている表示すべき事項の内容と矛盾する又は内容を誤認させるような「無添加」等の表示をなくすること」です。

そして今回の検討会において①～⑩の類型項目案が示され、これらが「食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に該当するおそれのある表示」として以下のいずれに該当するかが検討されている状況です。

（一）第9条第1項の規定に該当するおそれのある表示
（二）第9条第1項の規定に直ちに該当しないものの、消費者への誤認を生じさせるおそれのある表示

類型項目の案

左記が、「誤認を生じさせるおそれのある食品添加物の不使用表示の類型項目（案）」として示された①～⑩の類型項目です。

- ① 単なる「無添加」
無添加となる対象が不明確
例：単なる「無添加」の表示
- ② 食品表示基準に規定されていない用語
無添加あるいは不使用と共に用いる用語が食品表示基準において規定されていない
例：人工甘味料不使用等、人工、合成、化学調味料、天然等の用語を使用

添加物不使用表示の類型項目案が公表されました

- ③ 添加物の使用が法令で認められていない
当該食品に対して添加物の使用が法令上で認められていない
例：清涼飲料水に「ソルビン酸不使用」※食品表示基準別表第5において名称の規定をもつ食品であり、特定の添加物を使用した場合に、同別表第3の定義から外れる当該添加物を無添加あるいは不使用と表示
※清涼飲料水へのソルビン酸の使用は使用基準違反
- ④ 一切の添加物の不使用を想起
添加物を使用しているのに、添加物が全く使用されていないことを想起させる
例：大きく「無添加」と表示した側に小さく「保存料、着色料」の表示「保存料、着色料以外は使用しない」
- ⑤ 同一機能・類似機能（添加物）
「〇〇無添加」「〇〇不使用」としながら「〇〇」と同一機能、類似機能を有する他の添加物を使用している
例：「〇〇保存料不使用」としながら日持ち向上目的で添加物を使用／合成着色料不使用としながら既存添加物の着色料を使用
- ⑥ 同一機能・類似機能（原材料）
「〇〇無添加」「〇〇不使用」としながら「〇〇」と同一機能、類似機能を有する原材料を使用している
例：化学調味料を使用していない旨の表示をしながら、原材料として、アミノ酸を含有する抽出物を使用／乳化剤を使用していない旨を表示しながら卵黄など乳化作用をもつ原材料を使用
- ⑦ 健康、安全と関連付ける
無添加あるいは不使用を健康や安全の用語と関連付ける
例：体にいいことの理由として無添加あるいは不使用を表示／安全であることの理由として無添加あるいは不使用を表示



- ⑧ 健康、安全以外と関連付ける
健康、安全以外の、賞味期限及び消費期限、添加物の用途、おいしさ等と関連付ける
例：「保存料不使用なのでお早めにお召し上がりください」／製品が変色する可能性の理由として着色料不使用を表示／おいしさの理由として無添加あるいは不使用を表示
- ⑨ 添加物の使用が予期されていない
消費者が通常その食品に添加物が使用されていることを予期していない
例：食品元来の色を呈している食品に「着色料不使用」／同様の商品が一般的に当該添加物を使用していないことから、消費者が当該添加物の使用を予期していない商品に対して、当該添加物の不使用を表示
- ⑩ 強調
過度に無添加あるいは不使用の文字等を使用している
例：場所を変えて複数回「〇〇を使用していない旨を記載する／一括表示欄よりも大きな文字や目立つ色を使用して「〇〇不使用」
- ⑪ 加工助剤・キャリアーオーバー
加工助剤やキャリアーオーバーとして使用されている（又は使用されていないことが確認できない）
例：最終製品に「保存料不使用」の表示をしているが、原材料に保存料を使用している／原材料の製造工程において添加物が使用されていないことが確認できないため、自社の製造工程に限定する旨の記載と共に無添加あるいは不使用を表示

今後の注意点

「食品表示基準第9条に該当するか否かの確認（案）」において①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩は上記（表示禁止事項に該当するおそれ）に該当し、④⑤⑥⑦⑧⑨⑩は消費者への誤認を生じさせるおそれとして、それぞれの詳細について整理がされています。以下に、②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩について同資料の「消費者に誤認を生じさせるおそれが高いと考えられる表示の詳細」より注意点を抜粋したいと思います。

【②食品表示基準に規定されていない用語】として、「化学調味料不使用」の用語は使用できなくなる見込みです。「食品表示基準において、添加物の表示は化学的合成品と天然物に差を設ける原則として全て表示すること」とし、次長通知でも、添加物の表示において「天然又はこれに類する表現の使用を認めていない」点に注意が必要です。

【⑤同一機能・類似機能（添加物）と⑥同一機能・類似機能（原材料）については、分類の背景として「コーデックスにおいては、分類的に顕著な表現で明示されている場合を除き、当該品に同等な特質を与える他の物質により代替されている場合、強調表示を用いることができない」ことが引用されている点に注意が必要です。また今後、どの程度まで具体例が追加されるのかも、実務上のポイントになると思われます。

【⑦無添加あるいは不使用を健康や安全の用語と関連付ける】類型は、「添加物は、安全性について評価を受け、人の健康を損なうおそれのない場合に限り、国において使用を認めていることから、事業者が独自に健康及び安全について科学的な検証を行い、それらの用語と関連付けることは困難とされています」。

最後に【⑧健康、安全以外の、賞味期限及び消費期限、添加物の用途、おいしさ等と関連付ける】類型については、「おいしさの理由として添加物不使用表示をする際、おいしさの理由として添加物不使用であることの因果関係を説明できない場合には、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある」とされている点に注意が必要といえるでしょう。

2022年3月末までを目処に、ガイドラインの公表と関連する食品表示基準Q&Aの見直し、そして関連する公正競争規約の改定も発表される見込みですので、まずはこちらで取り上げた資料の詳細を確認されたいと思います。

参照：（川倉）

第6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（2021年11月18日）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/assets/food_labeling_cms204.html
第4回、第5回検討会概要
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/assets/food_labeling_cms204_2106010_03.pdf
食品表示基準第9条に該当するか否かの確認
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/assets/food_labeling_cms204_2106010_04.pdf

ミニコラム 表示禁止事項について

本年3月より「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会」が開催されており、食品添加物の不使用表示について議論がされています。そして先日、「食品表示基準第9条に該当するかどうかの確認」において、「誤認を生じさせるおそれのある食品添加物の不使用表示」について11の類型項目が作成されました。

「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」の策定については来年3月の予定となっておりますが、現時点においても単に「無添加」とする場合や、加工助剤やキャリアーオーバーに該当する添加物を使用している場合には、食品表示基準第九条（表示禁止事項）により禁止事項に該当する恐れがあるとされています。

■個別の食品ごとの表示禁止事項

第九条（表示禁止事項）には、「不使用」のような横断的な規則だけでなく、個別の食品ごとに定義されている場合がある点に注意が必要です。

別表第二十二の上欄に掲げる食品にあっては、同表の下欄に掲げる表示禁止事項を容器包装に表示してはならない。

別表第二十二（一部抜粋）

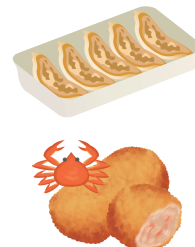
食品	表示禁止事項												
農産物缶詰及び農産物瓶詰	1「天然」又は「自然」の用語 2「純正」その他純粋であることを示す用語												
マカロニ類	原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、製品百グラム当たり当該原材料の固形分が、卵にあっては四グラム以上、野菜にあっては三グラム以上含まれている場合は、この限りでない。												
チルドぎょうざ類	原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、別表第十九のチルドぎょうざ類の項の規定に従い、「魚肉」又は「野菜」の用語を表示する場合、あんに占める重量の割合が次の表に定める割合以上である原材料の名称を冠した商品名を用いる場合又は商品名を併せて、特定の原材料を含む旨及び当該原材料の重量の割合を表示する場合は、この限りでない。 (一部抜粋) <table><tr><th>名称</th><th>原材料名</th><th>あんに占める重量の割合</th></tr><tr><td>チルドぎょうざ</td><td>食肉</td><td>三十パーセント</td></tr><tr><td></td><td>牛肉</td><td>十五パーセント</td></tr><tr><td></td><td>かに</td><td>十パーセント</td></tr></table>	名称	原材料名	あんに占める重量の割合	チルドぎょうざ	食肉	三十パーセント		牛肉	十五パーセント		かに	十パーセント
名称	原材料名	あんに占める重量の割合											
チルドぎょうざ	食肉	三十パーセント											
	牛肉	十五パーセント											
	かに	十パーセント											

一部を上記に引用しましたが、別表第二十二には、表示が禁止されている「用語」を規定しているもの、原材料名等を表示する場合の「割合」や「含有率」などを規定しているものがあります。

「農産物缶詰及び農産物瓶詰」の表示禁止事項である「天然」「自然」の用語、また他の食品である「新鮮」や「フレッシュ」については、容器包装でも見かける食品もあると思いますが、その場合は禁止されている食品ではないということです。

例えば「マカロニ類」では、「ほうれん草」を練りこんだ「ほうれん草入りスパゲッティ」という商品について、「ほうれん草」は野菜に該当しますので、「ほうれん草」の固形分が製品100g当たり3グラム以上含まれている場合には、禁止事項に該当しないことになります。

また、「チルドぎょうざ類」にある割合の規定については例えば「かに入りギョウザ」という商品名のチルドのぎょうざがある場合で、特に「かに」の重量の割合が商品名に併記されていなければ、あんに占める重量の割合が10%以上であるということになります。「かに」については、冷凍ぎょうざや冷凍しゅうまい、冷凍コロッケにもそれぞれ規定があり、「かに」の含有率を確認することになります。



■別表第五に記載の食品について

第九条の表示禁止事項とは別に、第三条では名称の使用に制限を設けた規定があります。

別表第五の上欄に掲げる食品以外のものにあっては、それぞれ同表の下欄に掲げる名称を表示してはならない。

別表第五を確認しますと最初に、上欄に掲げる食品、「トマト加工品」の「トマトジュース」には、名称「トマトジュース」の記載があります。「トマトジュース」の用語の定義は別表第三に記載がありますが、この定義に合致するものだけが名称に「トマトジュース」と表示できることになり、合致していない場合は名称に「トマトジュース」と表示できないこととなります。



■公正競争規約による表示禁止事項

食品表示基準だけでなく公正競争規約にも「不当表示の禁止」として規定があります。食品表示基準と同様、「用語」の規定や「割合」の規定の他に、名称によって不当表示に該当する規定や、表示だけでなく、過大な容器包装の禁止事項の記載がある規約もあります。

食品表示は名称によって別記様式一以外にも表示事項が定められているように、食品の名称によって表示禁止事項も異なりますので、自社で製造、取扱っている商品について改めて確認していただくきっかけになれば幸いです。

（渡邊）

【参考】

食品表示基準

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms101_210317_04.pdf

公正競争規約

https://www.jfftc.org/rule_kiyaku/kiyaku_hyoji.html

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_006/

今月の「お気に入り」言葉

柳に雪折れなし

（ことわざ）