

**特集** だれにでもわかりやすい無添加表示に

何が無添加なのか？何が使われているのか？を明確にする表現に切り替わります！

人工甘味料不使用や化学調味料不使用などの表現について、消費者庁が「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を公表しております。わかりやすくご紹介いたします。

人工甘味料不使用 ? 化学調味料不使用 ? 保存料無添加 ?



保存料は使っていないから、安全だわ。え？酸化防止剤が使われているの？日持ちする添加物よね。どういうこと？



|      |   |
|------|---|
| 名称   | おにぎり  |
| 原材料名 | うるち米(国産)、調味梅干し、のり(国産)、塩／酸化防止剤(エリソルビン酸ナトリウム) |

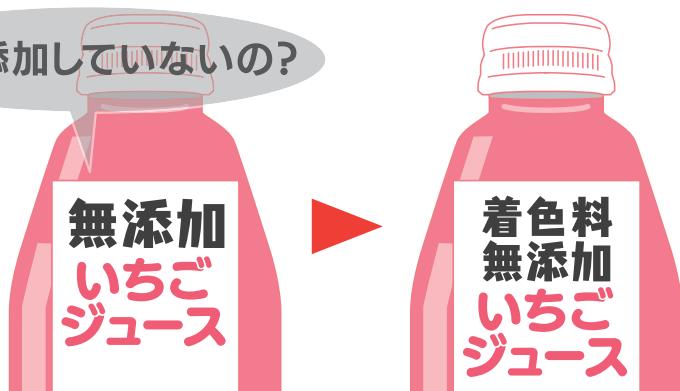


『何が無添加なのか？』『何が使われているのか？』が書いてあればわかりやすですね。

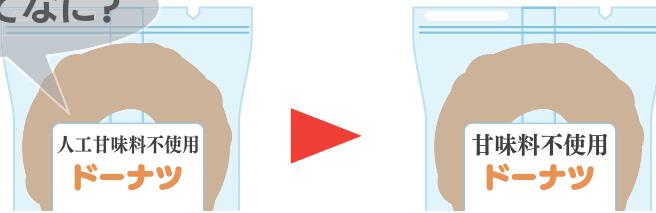
これまで

よくわからない表現が…

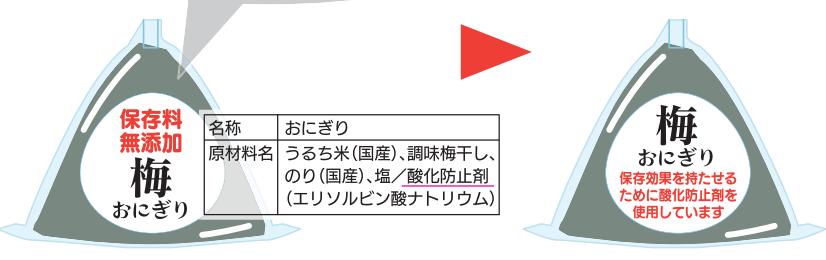
何を添加していないの？



人工ってなに？



保存料は使ってないけど酸化防止剤は使っている？



これからは

よくわかるように！

例1：着色料を使用せずに、着色料と類似の機能を持つ原材料や添加物も使用していないときに  
『着色料無添加』

例2：クランベリー抽出エキスなど、着色料と類似の機能を持つ原材料を使用した場合は  
『ジュースの赤色はいちごそのものの色です』

これならOK!



例1：甘味料を使用せずに、甘味料と類似の機能を持つ原材料や添加物も使用していないときに  
『甘味料不使用』

例2：カンゾウ抽出物など、甘味料と類似の機能を持つ原材料を使用した場合は  
『ラカンカという植物から抽出した甘みを使っています』

これならOK!



例1：保存料を使用せずに、保存料と類似の機能を持つ原材料や添加物も使用していないときに  
『保存料無添加』

例2：酸化防止剤やpH調整剤など、保存料と類似の機能を持つ原材料を使用した場合は  
『保存効果を持たせるために酸化防止剤を使用しています』

これならOK!



# 誤認を招くおそれがある10類型

消費者に誤認を招きかねない表示例が  
10の類型に分けて示されました。



## 解説と例示

|      |  |   |
|------|--|---|
| 類型 1 | 単なる「無添加」の表示  | 「無添加」だけで、何が無添加か<br>わからない。                     |
| 類型 2 | 食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示                           | 「人工甘味料」など「人工」「合成」「化学」「天然」は使用が禁止。              |
| 類型 3 | 食品添加物の使用が法令で認められない食品への表示                           | マヨネーズには「香料」の使用は認められていないのに、無添加や不使用と表示。         |
| 類型 4 | 同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示                       | 日持ち向上目的でアミノ酸などを使用しているのに、「保存料不使用」と表示。          |
| 類型 5 | 同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示                         | アミノ酸を含む抽出物を原材料として使用しているのに、「調味料不使用」と表示。        |
| 類型 6 | 健康、安全と関連付ける表示                                      | 「無添加だから健康によい」などと表示。                           |
| 類型 7 | 健康、安全以外と関連付ける表示                                    | 「無添加であるからおいしい」などと表示。                          |
| 類型 8 | 食品添加物の使用が予期されていない食品への表示                            | 食品そのものの色なのに「着色料不使用」と表示。                       |
| 類型 9 | 加工助剤、キャリ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)食品への表示 | 食品添加物を製造工程で使用し、最終製品では確認ができないとき、「食品添加物不使用」と表示。 |
| 類型10 | 過度に強調された表示   | 誇大な文字で「人工」「不使用」などと記載。                         |



何が?  
無添加?



人工  
合成  
化学  
など使用が禁止



無添加  
= 健康によい?



無添加  
=おいしい?



えび本来の  
色なのに  
着色料  
不使用?

### 類型 3

マヨネーズに香料の使用は認められていない。  
マヨネーズには調味料(アミノ酸等)、酸味料および  
香辛料抽出物以外の添加物は使用ができない。  
使用ができない添加物を  
無添加あるいは不使用と表示をしている。

NG

### 類型 4

保存料無添加と表示しながら、  
日持ち向上目的で  
アミノ酸などを使用している。  
日持ち向上の効果を持つ他の添加物、  
pH調整剤や酸味料などを使用している。

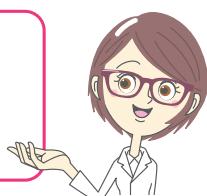
NG



不使用の文字  
が誇大すぎる

ガイドラインをもとに事業者はパッケージの見直しを始めております。

猶予期間は2024年3月末まで!  
早めのパッケージ変更をお願いいたします!



◀ パックナンバーはこちらからご覧いただけます!

次号vol.495はItemOSPを特集します。2023年8月7日発行