

教えて、 かんちゃん！

お客様からムソー
品質管理室に寄せ
られたご質問にお
答えます。



新しい食品表示のルール

原材料と添加物の表示 (2020年4月1日 製造分より完全移行)

原材料と添加物は明確に区別して
表示することが義務付けられました。

添加物の表示方法については、原則として、全ての添加物の物質名を添加物に占める重量の割合の高いものから順に、原材料名と明確に区分して表示します。(表示例は以下のとおりです。)

1. 原材料と添加物を記号「/」で区分して表示

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵、植物性たん白、 香辛料 / リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
------	--

2. 原材料と添加物を改行して表示

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵、植物性たん白、 香辛料 リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
------	---

3. 原材料と添加物を別欄に表示

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵、植物性たん白、 香辛料
	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

4. 「添加物」の事項名を設けて表示

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵、植物性たん白、 香辛料
添加物	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

復習① 食品添加物とは

食品添加物とは、食品に添加することで「味を調える」「長期保存を可能にする」「色や香りをつける」等の効果が得られる物質のことです。食品添加物の表示については、食品表示法により原則として『物質名』で表示するよう定められていますが、次の場合は『一括名』での表示が認められています。

●一括名で表示できる食品添加物

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、軟化剤

これらの食品添加物は、複数の組み合わせで効果を発揮することが多く、個々の成分まですべてを表示する必要性が低いと考えられる食品添加物や食品中にも通常存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として一括表示が認められています。このほか、食品添加物の表示には以下の例外があります。

●用途名も併記することが必要な食品添加物

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

使用目的や効果を表示するほうがわかりやすいと考えられるものは、使用目的や効果を物質名と一緒に表示しなければなりません。

例：着色料(カラメル、カロテン)、保存料(ソルビン酸) 等

復習② 添加物表示の免除

食品に含まれる添加物については栄養強化の目的で使用される添加物、加工助剤及びキャリアオーバーに該当する場合、添加物表示が免除されます。ただし、添加物の表示を省略した場合でも、当該添加物に由来する特定原材料についてのアレルギー表示は必要になりますので、注意が必要です。

●加工助剤

食品の加工の際に添加されるもので、次の3つのいずれかに該当する場合は「加工助剤」となり、表示が免除されます。

1. 当該食品の完成前に除去されるもの
(例) 油脂製造時の抽出溶剤であるヘキササン
2. 当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの
(例) ビールの原料水の水质を調整するための炭酸マグネシウム
3. 当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもの
(例) 豆腐の製造工程中において、大豆汁

の消泡の目的で添加するシリコーン樹脂

●キャリアオーバー

食品の原材料に使用された添加物について、次のすべての条件に当てはまる場合は「キャリアオーバー」となり、表示が免除されます。

1. 食品の原材料の製造又は加工の過程において使用されるもの
2. 当該食品の製造又は加工の過程において使用されないもの
3. 当該食品中には、当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの
(例)
・ビール製造の際に使用されるコーンスターチやホップ中の亜硫酸
・ドレッシングの主要原材料であるサラダ油に含まれていた消泡剤としてのシリコーン樹脂
・ビスケットの原料配合中、少量使用されているマーガリンに含まれていた乳化剤
・せんべいに使用される醤油に含まれる保存料

(東京都福祉保健局の資料より)

食品表示に関する疑問点、ご相談は
右記までお問合せください。


消費者庁 食品表示企画課 〒100-8958 千代田区霞が関3-1-1中央合同庁舎第4号館 TEL:03-3507-8800(代)
ホームページ https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/

Macrobiotic Facilitator

 **ムソー株式会社**

TEL:06-6945-0511 , FAX:06-6946-0307

540-0021 大阪府中央区大手通2丁目2番7号 <http://muso.co.jp>

 ムソー公式Facebookページ <https://www.facebook.com/MUSOcorp>