

## 食品表示基準（案）についての意見書

一般社団法人日本食品添加物協会

表題	意見・理由
本基準における用語の定義	<p>意見：食品表示基準においては、「添加物」ではなく、「食品添加物」という表記に統一していただきたい。</p> <p>理由：CODEX 及び欧米諸国では「Food Additives」という語句が使用されており、単なる「添加物」では国際的に齟齬が生じるおそれがある。</p>
業務用添加物に係る製造所固有記号制度の現状維持	<p>意見：業務用添加物への表示に関し、製造所固有記号が適用される条件を現状のままとしていただきたい。</p> <p>理由：添加物製剤においては詳細な製品仕様や規格などの業務上の機密を担保する必要があるため、これが守れないと事業上の不利益が生じることから、業務用添加物に関しては委託先の数に係らず製造所固有記号の表示を以って代えることができるとしていただきたい。</p>
添加物（業務用添加物を除く）に係る製造所固有記号制度の現状維持	<p>意見：添加物（業務用添加物を除く）への表示に関し、製造所固有記号が適用される条件を現状のままとしていただきたい。</p> <p>理由：一般向けの販売に供される添加物について、製造委託先の所在地及び名称が公開されると、本来、表示責任者に問い合わせるべき事項の多くが製造委託先に直接入ることになり、消費者・食品事業者双方に混乱が生じることから、業務用添加物と同様に、委託先の数に係らず製造所固有記号の表示を以って代えることができるとしていただきたい。</p>
添加物の経過措置期間の見直し	<p>意見：「施行日から2年6ヵ月を経過した日までに製造され、加工され、又は輸入される添加物（業務用添加物を含む）の表示については、第4章の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる」としていただきたい。</p> <p>理由：パブコメ案では業務用添加物は施行から1年を経過した時点で在庫品の販売が認められないこととなり、事業者に大きな損失が発生する。表示変更にあつては、取引先への事前申し入れと承認、1項目の追加変更であってもラベルレイアウトや規格書の変更、新包材の納期調整などが1品目ずつ発生するので、各種調整期間を積み上げると平均所要日数で27ヵ月以上を要することとなる。業務用添加物については賞</p>

	<p>味期限が半年～5年のものが多く存在することから、パプコメ案の経過措置期間内に販売を完了することは不可能である。</p>
人工甘味料、合成甘味料、合成着色料、合成保存料の用語の廃止	<p>意見：別表第6の下欄において、甘味料、着色料、保存料にのみ人工又は合成の文字を付すことは廃止していただきたい。</p> <p>理由：用途名併記に関して、例えば甘味料については「甘味料、人工甘味料又は合成甘味料」と表示することとなっているが、一般に流通している食品の原材料表示で「人工甘味料」「合成甘味料」という表示はなく、すべて「甘味料」が使用されている。着色料、保存料についても同様である。一方で、酸化防止剤、漂白剤など他の5用途には人工・合成といった文字はなく、現在は化学的合成品と天然由来の添加物規制には差がない状況下でもあることから齟齬が生じている。</p>
糖類及びナトリウム塩を添加していない旨の任意表示を行う際の「無添加」等の用語の禁止	<p>意見：糖類及びナトリウム塩を添加していない旨の任意表示を行う際に、「無添加」「不使用」の用語を禁止する旨を明記していただきたい。また、添加していない旨の任意表示はこの2成分以外には認めないことを追加していただきたい。</p> <p>理由：「無添加」「不使用」表示はその商品がより優れているという誤認を消費者に与えるおそれがあることから、禁止事項として明記していただきたい。また、他の栄養素及び食品添加物、農薬等の無添加、不使用表示に拡大使用されると消費者の誤認を誘うおそれがあることから、禁止事項として明示していただきたい。</p>
添加物の表示様式	<p>意見：「添加物」の事項欄については、「原材料名」に統合して表示することとしていただきたい。</p> <p>理由：「表示に関する公正競争規約」において添加物は原材料の一部とされており、CODEX等においても添加物は原材料の一部であり、原材料に含めて扱うのが適当である。なお、一部のタブレット菓子や清涼飲料水のように添加物100%の食品もある。</p>
即席めん類等に関する表示禁止事項の復活	<p>意見：即席めん及び調理冷凍食品の表示禁止事項に、かんすいを使用しないものに対する「中華めん」の用語を復活していただきたい。</p> <p>理由：日本人の食文化の一つにラーメン食があり、かんすいの使用により中華めん独特の黄色味を帯びた色調、食感、風味が得られ、これらのかんすいの機能は他の食品添加物の組み合わせでは達成することはできない。表示の禁止事項から</p>

	<p>「かんすいを使用しないものに『中華めん』の用語」をなくすことは、アルカリ処理をしない「中華めん」を認めることであり、中華めんの食文化を否定することにつながる危険すらある。また、中華めんにかんすいが必要であるとの規定は「即席めんの表示に関する公正競争規約」の第6条（不当表示の禁止）(5)にあり、また「生めん類の表示に関する公正競争規約」の第2条4において、かんすいを使用したものが中華めんであるとされている。いわゆる「無かんすい（即席）ラーメン」と呼ばれるものが氾濫する恐れがあり、消費者に混乱と不利益を与えることになる。</p>
--	--