

食品表示法（衛生事項）

～(2) 添加物表示について～

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課

食品表示法(衛生事項)の(2) 添加物表示について説明します。

一般用加工食品に必要な表示

| | |
|-------------|---|
| 名 称 | その内容を表す一般的な名称を記載 |
| 保存方法 | 製品の特性に従い記載 食品衛生法により保存方法が定められたものはその基準により記載 |
| 期限表示 | 品質の劣化が早い食品は「消費期限」、それ以外の食品は「賞味期限」を記載 |
| 原材料名 | 原材料をそれぞれ重量の多い順に記載 |
| 添加物 | 添加物の物質名（及び用途）を重量の多い順に記載 |
| 原料原産地名 | 製品に占める重量割合上位一位の原材料の原産地を記載 |
| 内容量 | 重量（重さ）、体積（かさ）又は数量に単位を記載 |
| 固形量 内容総量 | 固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したものは、内容量に代えて「固形量」及び「内容総量」を記載 |
| 原産国名 | 輸入品にあつては、原産国名を記載 |
| 栄養成分の量及び熱量 | 栄養成分の量及び熱量を一食分の量等の一定の単位で記載 |
| 食品関連事業者 | 食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載 |
| 製造者及び製造所 | 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を記載 |

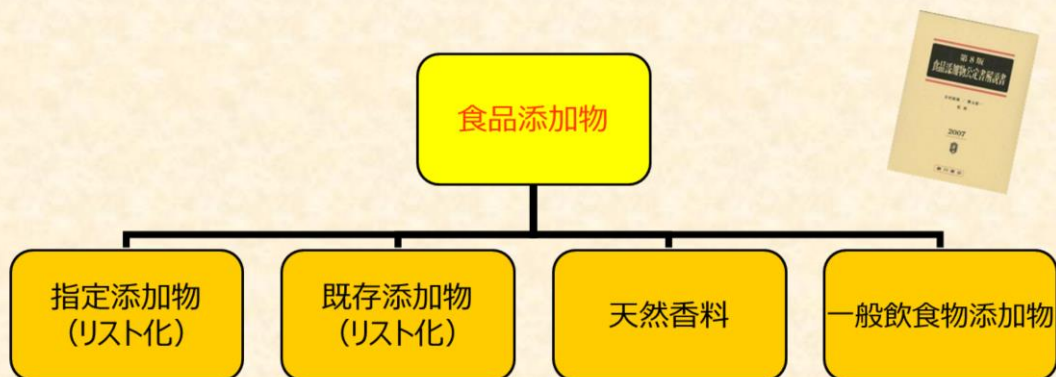
容器に入れ、又は包装されたもの。（飲食料品を製造し、一般消費者に直接販売する場合等は除く。）

1

ここでは、添加物の表示について具体的に説明します。

添加物

- 食品衛生法第4条第2項に規定するもの
食品添加物は、保存料、甘味料、着色料、香料など、
食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されるもの



2

添加物は、食品衛生法第4条第2項に規定されており、食品添加物は、保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されるものと定義されています。

添加物

- 添加物に占める重量の割合の高いものから順に、原則として物質名を表示する
 - ①品名（名称又は別名）、簡略名又は類別名表示
 - ②用途名表示
 - ③一括表示名
 - ④表示免除の規定

- 添加物は一括表示欄で、事項欄を設けるか、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示

3

食品に添加物を使用した場合や使用した原材料に添加物が含まれている場合は、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、原則、当該添加物の物質名を表示します。

添加物の表示方法は、①品名、簡略名又は類別名表示、②用途名表示、③一括名表示、④表示免除の規定があります。

なお、添加物は一括表示欄で、事項欄を設けるか、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示します。

添加物

○ 添加物表示の例外

| | | |
|-----------------|---|---|
| 一括名表示 ができるもの | 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、膨脹剤、軟化剤 | 複数の組合せで効果を発揮することが多く、個々の成分まで全てを表示する必要性が低いと考えられる添加物や、食品中にも常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ために認められている |
| 用途名併記 | (別表6に定めるもの) 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 | 消費者の関心が高い添加物について、使用目的や効果を表示することで、消費者の理解を得やすいと考えられるものは用途名を併記する |
| 表示免除 | 加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化剤 | 最終食品に残存していない食品添加物や、残存してもその量が少ないため最終食品に効果を発揮せず、期待もされていない食品添加物については、表示が免除される |

4

添加物表示の例外について説明します。

基本的には物質名で表示しますが、添加物名を表記しなくても、乳化剤、膨脹剤などは一括名表示ができるものがあります。

これは、複数の組合せで効果を発揮することが多く、個々の成分まで全てを表示する必要性が低いと考えられる添加物や、食品中にも常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ために認められているものが、こちらの例示にあるものです。

次に、用途名併記について説明します。

こちらは赤字で例示しています。一括名表示はできるものになりますが、ここは、間違いがとても多いところなので注意が必要です。消費者の関心が高い添加物について、使用目的や効果を表示することで、消費者の理解を得やすいと考えられるものは用途名を併記します。

例えば、甘味料でサッカリンナトリウムを使用した場合、甘味料（サッカリンNa）と表示する。また、保存料としてソルビン酸を使用した場合は、保存料（ソルビン酸）と表示することになります。

添加物 ①品名（名称又は別名）、簡略名又は類別名表示

例)

| 物質名 | 別名 | 簡略名又は類別名称 |
|------------|----------|-----------------------------------|
| ベニバナ赤色素 | カーサマス赤色素 | フラボノイド フラボノイド色素 紅花赤 紅花色素 |
| L-アスコルビン酸 | ビタミンC | アスコルビン酸 V.C. |
| L-フェニルアラニン | | フェニルアラニン |

5

食品に添加物を使用した場合や使用した原材料に添加物が含まれている場合は、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、原則、当該添加物の物質名を表示します。

使用した添加物は物質名表示が原則ですが、一部の添加物は、添加物の品名（名称又は品名）、簡略名又は類別名のいずれかで表示することができます。

例えば、L-アスコルビン酸は、ビタミンCやV.C.と表記できます。

添加物

②用途名表示

食品表示基準別表第6に掲げる8種の用途で使用される添加物は、その用途名と物質名を併記した表示が必要

| 用途名 | 表示例 | 目的 |
|----------------------------|---------------|--------------------------|
| 甘味料、合成甘味料、 大 王甘味料 | 甘味料（ステビア） | 食品に甘みを与える |
| 着 色料、合成 着 色料 | 着色料（赤2） | 食品を着色し、色調を調整する |
| 保 存料、合成 保 存料 | 保存料（ソルビン酸） | かびや細菌の発育を抑制、食品の保存性をよくする |
| 増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料 | 増粘剤（アラビアガム） | 食品に滑らかな感じや、粘り気を与え、安定性を向上 |
| 酸化防止剤 | 酸化防止剤（BHT） | 油脂などの酸化を防ぎ、保存性をよくする |
| 発色剤 | 発色剤（亜硝酸ナトリウム） | ハム・ソーセージ等の色調・風味を改善する |
| 漂白剤 | 漂白剤（二酸化硫黄） | 食品を漂白し、白く、きれいにする |
| 防かび剤又は防ばい剤 | 防ばい剤（TBZ） | 輸入柑橘類等のかびの発生を防止する |

用途の表示を省略することができる場合

- ・ 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合…**着色料、合成着色料**
- ・ 添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合…増粘剤又は糊料

※赤字は令和2年7月16日施行、経過措置期間令和4年3月31日まで

6

用途名表示について説明します。

表の8種の用途で使用される添加物は、その用途名と物質名を併記した表示が必要です。

しかし、添加物表示中に色の文字を含む場合、用途名を省略することができますため、赤字102号とだけ表示することもできます。

また、増粘の文字を含む場合も用途名を省略することができます。

さらに、令和2年7月16日に「食品表示基準について（平成27年3月30日消費表第139号）」が一部改正され（赤字）、用途名併記から、合成甘味料、合成着色料、合成保存料が削除されました。

経過措置期間は令和4年3月31日までとなります。

添加物

③一括名表示

食品表示基準別表第7に掲げる14種は、一括名の定義（目的）及び添加物の範囲に該当する場合に限り、物質名を表示する代わりに、一括名表示をすることができる

| 一括名 | 一括表示名 | 目的 |
|-----------------------|--|--------------------|
| イーストフード | イーストフード | パンなどのイーストの発酵をよくする |
| ガムベース | ガムベース | チューインガムの基材に用いる |
| かんすい | かんすい | 中華めんの食感、風味を出す |
| 苦味料 | 苦味料 | 苦味を付与することで味をよくする |
| 酵素 | 酵素 | 触媒作用で食品の品質を改善する |
| 光沢剤 | 光沢剤 | 食品の保護及び表面に光沢を与える |
| 香料 | 香料 | 食品に香りをつけ、おいしさを増す |
| 酸味料 | 酸味料 | 食品に酸味を与える |
| チューインガム軟化剤 | 軟化剤 | チューインガムを柔軟に保つ |
| 調味料（甘味料、酸味料又は苦味料を除く。） | 調味料（アミノ酸）、調味料（アミノ酸等）、調味料（核酸）、調味料（核酸等）等 | 食品にうま味などを与え、味を調える |
| 豆腐用凝固剤 | 豆腐用凝固剤又は凝固剤 | 豆腐を作る時に豆乳を固める |
| 乳化剤 | 乳化剤 | 水と油を均一に混ぜ合わせる |
| 水素イオン濃度調整剤 | 水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤 | 食品のpHを調節し、品質をよくする |
| 膨張剤 | 膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉 | ケーキなどをふくらませ、ソフトにする |

一括表示名について説明します。

食品表示基準別表第7に掲げる14種は、一括名の定義（目的）及び添加物の範囲に該当する場合に限り、物質名を表示する代わりに、一括名表示をすることができます。

添加物

④表示免除

○加工助剤

- 1 食品の完成前に除去されるもの
- 2 最終的に食品に通常含まれる成分と同じになり、かつ、その成分量を増加させるものではないもの
- 3 最終的に食品中にごくわずかな量しか存在せず、その食品に影響を及ぼさないもの

○キャリーオーバー

食品の原材料の製造又は加工の過程で使用され、その食品の製造過程では使用されないもので、最終食品に効果を発揮することができる量より明らかに少ない場合

○栄養強化の目的で使用されるもの

特別用途食品及び機能性表示食品を除く栄養強化の目的で使用されるもの

加工助剤、キャリーオーバー、栄養強化の目的で使用される添加物は、添加物表示が免除されます。

まず、加工助剤について説明します。

食品の加工の際に添加されるもので次の3つに該当する場合は、表示が免除されます。

- 1：食品の完成前に除去されるもの
- 2：最終的に食品に通常含まれる成分と同じになり、かつ、その成分量を増加させるものではないもの
- 3：最終的に食品中にごくわずかな量しか存在せず、その食品に影響を及ぼさないもの

続いて、キャリーオーバーについて説明します。

食品の原材料の製造又は加工の過程で使用され、その食品の製造過程では使用されないもので、最終食品に効果を発揮することができる量より明らかに少ない場合は、表示が免除されます。

※添加物を含む原材料が原型のまま存在する場合や、着色料、甘味料等のように、添加物の効果が視覚、味覚等の五感に感知できる場合は、キャリーオーバーにはなりません。

最後に、栄養強化の目的で使用されるものについて説明します。

特別用途食品及び機能性表示食品を除く栄養強化の目的で使用されるものは、表示が免除されます。

ただし、果実飲料や豆乳類、調理冷凍食品など、栄養強化の目的で使用される添加物でも表示の省略が適用されない場合もありますので、注意が必要です。

また、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。

添加物

○表示例

- 添加物の表示欄を設けた場合 それぞれの枠内に表示

| | |
|------|---|
| 原材料名 | 小麦粉、砂糖、ショートニング（落花生を含む）、カカオマス、ココア、卵、脱脂練乳、食塩、デンプン |
| 添加物 | 膨張剤、カラメル色素、香料、乳化剤（大豆由来） |

- 添加物の表示欄を設けない場合 1 スラッシュ（/）等の記号で区分

| | |
|------|---|
| 原材料名 | 小麦粉、砂糖、ショートニング（落花生を含む）、カカオマス、ココア、卵、脱脂練乳、食塩、デンプン / 膨張剤、カラメル色素、香料、乳化剤（大豆由来） |
|------|---|

- 添加物の表示欄を設けない場合 2 改行による区分

| | |
|------|--|
| 原材料名 | 小麦粉、砂糖、ショートニング（落花生を含む）、カカオマス、ココア、卵、脱脂練乳、食塩、デンプン 膨張剤、カラメル色素、香料、乳化剤（大豆由来） |
|------|--|

9

添加物の表示として、3つの表示例について説明します。

今までは原材料の後ろに添加物を表示していましたが、添加物の事項欄を設けるか、原材料名の欄にスラッシュ又は改行で原材料名と明確に区分して表示する必要があります。