

ぐんま知っ得食品表示

「ぐんま知っ得食品表示」は、タイムリーな食品表示に関する情報をお届けする情報紙です。

Vol.7 (平成29年8月発行)

発行元：群馬県健康福祉部
食品・生活衛生課 食品安全推進室

知っていますか？食品添加物の表示

食品添加物は生鮮食品、加工食品に使用されています。特に加工食品を作るには調味料、保存料、着色料などの食品添加物が重要な役割を果たしています。そこで今回は、食品添加物の表示について紹介します。

食品添加物とはどんなもの？

食品添加物とは加工食品を製造する過程で、品質低下を予防したり、色や、味や香りなどを新たにつけて、食品の品質や価値を高めるために添加されるものです。

食品添加物の分類

品目数は平成29年8月末日現在のものです

指定添加物(454品目)

安全性と有効性を評価した上で、厚生労働大臣が指定したものです。化学的合成品だけでなく、天然物も含まれます。

例：食用赤色2号(着色料)
ソルビン酸(保存料)

既存添加物(365品目)

広く使用されており、長い食経験があることから、例外的に指定を受けることなく使用を認めているものです。

例：カフェイン(苦味料)
ステビア末(甘味料)

天然香料(約600品目)

動植物から得られる天然物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるものです。基本的にその使用量はごくわずかであると考えられます。

例：レモングラス、バニラ

一般飲食物添加物(約100品目)

通常は食品として用いられるが、添加物として使用されるものです。

例：ウコン(着色料)
グルテン(増粘安定剤)

どんな種類があるの？

使用する目的と効果により、種類が分かれます。ここで紹介しているものはそのごく一部です。

主な種類	目的と効果	食品添加物の例
①甘味料	食品に甘みを与える	サッカリンNa、ステビア
②着色料	食品を着色し、色調を調整する	クチナシ黄色素、コチニール色素
③保存料	カビや細菌の増殖を抑制し、食品の保存性を向上する	安息香酸Na、ソルビン酸K
④増粘剤、安定剤、ゲル化剤または糊料	食品に滑らかさや粘り気を与え、安定性を向上する	カルボキシメチルセルロース、ペクチン
⑤酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぎ、食品の保存性を向上する	エリソルビン酸Na、ビタミンC
⑥発色剤	ハム・ソーセージなどの色調・風味を改善する	亜硝酸Na、硝酸K
⑦漂白剤	食品を漂白し、白く、きれいにする	亜硫酸Na、次亜硫酸Na
⑧防かび剤または防ばい剤	かびの発生を防止する	オルトフェニルフェノール(OPP)、チオベンダゾール(TBZ)

※Na：ナトリウム、K：カリウム

ここがポイント！



～食品添加物の安全確保～




厚生労働省は、食品添加物の安全性を確保するために、**食品安全委員会**(※)の意見を聴き、その食品添加物が人の健康を損なうおそれのない場合に限って、成分の規格や、使用の基準を定め、使用を認めています。また、使用が認められた食品添加物についても、国民一人当たりの摂取量を調査するなど、継続的な安全確保に努めています。

※ **食品安全委員会**：規制や指導等のリスク管理を行う関係行政機関から独立して、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関です。

どのように表示されているの？

原則として使用した食品添加物はすべて物質名で表示されています。原材料欄に、食品添加物以外の原材料と食品添加物に区分し、重量の割合の多い順に表示されます。

～ビスケットの場合の表示例～

名 称	ビスケット 
原材料名	小麦粉、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアパウダー、カカオマス、植物油、食塩、 着色料(カラメル) 、 膨張剤 、 香料
内 容 量	10枚
賞味期限	この面の下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	〇〇製菓(株) 群馬県〇〇市〇〇

添加物表示部分

食品表示法の施行(平成27年4月)により、添加物は添加物以外の原材料と明確に区分して表示されます。

具体的には、

- ① 「原材料名」、「添加物名」の事項名を設けて区分する(原則)
- ② 改行する
- ③ 「/」等の記号を入れる スラッシュ
- ④ 原材料を表示する欄を区画するような例が挙げられます。

まとめて表示している場合があります

複数の添加物の組合せで効果を発揮することが多く、全てに表示する必要性が低いと考えられる添加物や、食品中にも通常存在する成分と同じ添加物は、まとめて表示されます(14種類)。

例: 香料、酸味料、乳化剤、膨張剤等

使用目的や効果の記載がある場合があります

使用目的や効果を表示する方が分かりやすいと考えられるものには、「甘味料」や「発色剤」などの使用目的や効果が一緒に表示されます(8種類)。

例: 保存料(ソルビン酸)、漂白剤(亜硝酸ナトリウム)等

添加物中にアレルゲンを含む場合があります

アレルゲン(特定原材料等)から製造された添加物は、使用された特定原材料等がわかるように表示します。

例: カゼインNa(乳由来)、リゾチーム(卵由来)

知ればなるほど!

知 っ 得 豆 知 識 ～食品添加物の表示には、表示が免除され、省略されている場合があります～

最終的に食品に残っていない食品添加物や、残っていても量が少ないために効果が発揮されない食品添加物については、表示が省略されます。

表示が省略されるもの	理 由	食品添加物例
加工助剤	加工工程で使用されるが、除去されたり、中和されたり、ほとんど残らないため	豆腐製造等に大豆汁の消泡の目的で使用されるシリコーン樹脂等
キャリーオーバー	原料中に含まれるが、使用した食品には添加物としての効果を発揮しないため	せんべいの製造に使用されるしょうゆに含まれる保存料(安息香酸)等
栄養強化剤(例外あり)	栄養強化の目的で使用されるため	乳酸カルシウム、ビタミンA等
小包装食品	表示面積が狭く(30cm ²)、表示が困難なため	
バラ売り食品	包装されていないので、表示が困難なため	

ご意見・ご感想
お問合せは
こちらまで

群馬県 健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室
〒371-8570 前橋市大手町一丁目1番1号
電話: 027-226-2425 FAX: 027-221-3292
E-mail: shokuseika@pref.gunma.lg.jp

