

｜ 類型 7	｜ 健康、安全以外と関連付ける表示	｜
｜ 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	｜
｜ 類型 9	｜ 加工助剤、キャリアーオーバーとして使用されている食品への表示	｜
｜ 類型 10	｜ 過度に強調された表示	｜

前号で類型 1～4 まで記載しましたので今号では類型 5～10 をご説明します。

◆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

「〇〇無添加」、「〇〇不使用」と表示しながらも〇〇と同一機能、類似機能を持った原材料を使用している食品への表示を言います。

食品添加物が使用された食品を避けたいと考えている消費者にとって、食品から特定成分を抽出したもの（社会通念上食品とはいいがたいもの）等で代替されていると認知しない場合、当該商品は食品添加物を使用した商品よりも優れていると読み取ってしまい、実際のものよりも優良または有利であると誤認させるおそれがあります。（※1 に該当するおそれ）

また不使用表示と共に同一機能、類似機能を持った原材料について明示しない場合、消費者が当該原材料の機能であるとわからず他の原材料による機能が作用していると読み取るおそれがあり内容物を誤認させるおそれがあります。（※3 に該当するおそれ）

例：原材料としてアミノ酸を含有する酵母エキスを使用した食品に、調味料（アミノ酸等）無添加と表示

◆類型 6：健康、安全と関連付ける表示

無添加あるいは不使用を、健康や安全の用語と関連付けている表示を言います。食品添加物は、安全性について評価を受け、人の健康を損なうおそれのない場合に限り国が使用を認めていますので、事業者が独自に健康や安全について科学的な検証を行い、それらの用語と関連付けることは困難です。そのため実際のものよりも優良または有利であると誤認させるおそれと、内容物を誤認させるおそれがあります。（※1、※3 に該当するおそれ）

例：「調味料（アミノ酸等）を使用していないので安全です。」

⇒「安全であること」と「調味料不使用であること」の関連性の科学的な検証が事業者では困難なためです。

◆類型 7：健康、安全以外と関連付ける表示

無添加あるいは不使用を、健康や安全以外の用語と関連付けている表示を言います。健康や安全以外の用語として「おいしさ、賞味期限および消費期限、食品添加物の用途など」があげられます。

例：「着色料不使用だからおいしい」

⇒おいしい理由として食品添加物の不使用表示をする際に、おいしい理由と食品添加物を使用していないこととの因果関係を説明できない場合には、実際のものより優良または有利であると誤認させるおそれがあります。（※1に該当するおそれ）

◆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

消費者が通常、当該添加物が使用されていることを予期しない食品への無添加あるいは不使用の表示を言います。

当該食品添加物が使用された食品を望んでいない消費者は、同種の製品で一般的に食品添加物が使用されることがないため食品添加物の使用を予期していない状況においては特に、不使用表示された食品が、不使用表示のない商品よりも優れていると読み取ってしまい、実際のものよりも優良または有利であると誤認させるおそれがあります。（※1に該当するおそれ）

例：「ミネラルウォーターに保存料不使用」と表示

⇒通常ミネラルウォーターに保存料は使用されていないため、消費者には当該添加物の使用を予期していない状況にあります。

◆類型9：加工助剤、キャリアオーバーとして使用されている食品への表示

加工助剤、キャリアオーバーとして食品添加物が使用されている（または使用されていないことが確認できない）食品への無添加あるいは不使用の表示を言います。

食品添加物の表示については、当該食品の原材料の製造であっても、確認結果に基づいて表示を行わない場合、内容物を誤認させるおそれがあります。（※3に該当するおそれ）

例：原材料に保存料が使用されているが、最終製品に「保存料不使用」と表示

◆類型10：過度に強調された表示

無添加あるいは不使用の文字等が過度に強調されている表示を言います。

表示の内容が事実であれば直ちに表示禁止事項に該当するおそれがあるとはいえませんが、過度に表示されたフォント、大きさ、色、用語等を用いることは、消費者が一括表示を見

る妨げになりかねません。表示された特定の食品添加物だけでなく、その他の食品添加物を全く使用していないという印象を与えた場合、内容物を誤認させるおそれがあります。

【参考資料】

- ・食品添加物の不使用表示に関するガイドライン（令和4年3月30日公表）
- ・「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」の10類型イラスト（消費者庁ホームページ掲載）

◆本ガイドラインに基づく食品表示の見直しについて◆

本ガイドラインは、食品添加物の不使用表示を一律に禁止するものではありませんが、表示作成・見直しの際に注意してください。なお包装資材の切り替えに一定程度の期間が必要であること等を考慮し、2年程度（令和6年3月末）の間に、適宜見直すことが求められています。

② 令和5年2月21日（火）に食の安全・安心シンポジウムを開催します。

消費者、事業者および行政がそれぞれの立場で意見交換することにより、HACCPに関する相互理解を深める目的でシンポジウムを開催します。

今回のテーマは「食の安全を守る取り組みについて考える」～HACCP（ハサップ）ってな～に？～です。

HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられ、事業者の衛生管理への取り組みにも注目が集まっています。ぜひご参加ください。

内容は「HACCPの概要と制度化（仮）」および「HACCP実施に向けた従業員教育について（仮）」と題した2本の基調講演とパネルディスカッションを行います。

開催日時：令和5年2月21日（火）13時30分～16時30分（受付13時から）

場 所：滋賀県庁 新館7階大会議室（大津市京町四丁目1-1）

オンライン参加も可能です。

（オンライン参加の場合質問等はしていただけません）

主 催：滋賀県

共 催：滋賀県生活協同組合連合会

申込期間：令和4年12月23日（金）～令和5年2月17日（金）

申込方法：3つの方法で受付します。

①Eメールの場合

メール本文に氏名、連絡先、住所、所属、参加方法（会場またはオンライン）、ご意見・ご質問（あれば）を記入し下記メールアドレスへお送りください。

shokunoanzen@pref.shiga.lg.jp

②しがネット受付サービスの場合

下記URLにアクセスして申し込みください。

<https://ttzk.graffer.jp/pref-shiga/smart-apply/apply-procedure-alias/22el00080103>

③FAXの場合

参加申込書にご記入のうえ食の安全推進室のFAX（077-528-4861）にお送りください。参加申込書は、滋賀県ホームページ（URLは下に★印で示しています）に掲載しております。

参加費は無料です。なお会場の定員については100名（先着順）とさせていただきます。ぜひご参加ください。

本シンポジウムについては滋賀県ホームページにも掲載しております。

★<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/329094.html>

=====
◆-----◆

食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834 滋賀県大津市御殿浜13番45号（滋賀県衛生科学センター内）

TEL : 077-531-0248 FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

《交通案内》

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

☆食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、
滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/>

☆「ぷちリス」バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載しています。

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/300257.html>

..n n) (>
@v \ ()
() _ J

食品安全監視センター通信

ぷちリス
~~~~~

..n n ) ( >  
@v \ ( )  
( ) \_ J

◆-----◆