



食にまつわる  
ちょっとした疑問について  
科学ライターの松永和紀さんが  
わかりやすくお伝えします。

# 「無添加の方が安全」は× 消費者庁が表示ガイドライン策定

「無添加の方が安全」と思っていますか？ それは、科学的には間違っています。表示でそんな誤解を生むのを避けようと、消費者庁が今年、ガイドラインを作りました。詳しく解説しましょう。

## 消費者の誤認を招く 無添加表示はダメ

食品の製造加工に食品添加物を用いた場合、事業者は原則として表示をしなければなりません。多くの場合、パッケージの裏側に書かれた原材料欄の「一括表示欄」と呼ばれています。これとは別に、事業者はパッケージの表側に、「おいしい」とか「素材の味を楽しめる」などと書き消費者にアピールします。近年は、「無添加」や「不使用」などの表示も目立っていました。

これに対して、事業者団体と消費者団体の双方から「実態と違う」「問題あり」という意見が出ていました。安全性の誤解を招いている、という指摘もありました。「無添加」「不使用」などと書かれていると、「こんなふうに事業者がアピ

ルするくらいだから、やっぱり食品添加物は危ないのね」と受け止めてしまう人がいるのです。食品添加物は安全性が評価されたものが使用を許されており、決められたルール、使用方法や使用量などが守られていれば、安全の懸念はありません。残念なことに、さまざまな表示が消費者の誤認を増幅させている面がありました。

## 基準違反の恐れがある 類型が明確に

そこで、消費者庁が2022年3月、一括表示欄以外の事業者の自主的表示について「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を策定しました。消費者の誤認を招き食品表示基準に違反する恐れがある類型10項目を示しました。

### 類型1 単なる「無添加」の表示

消費者は「無添加」と大きく書かれていると、「すべての添加物が無添加」と誤認しやすいことが調査でわかりました。

そこで、「着色料無添加」などと、対象を明示することが求められることになりました。

### 類型2 食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示

添加物は天然か人工合成かで良し悪しを判断できるわけではなく、「一括表示欄では天然や人工などの言葉を付けてはいけません。しかし、パッケージの表側で「合成着色料無添加」とか「化学調味料不使用」などとうたう製品がありました。これらは、実際のものより優良であると誤認させる恐れがある、とされました。

### 類型3 食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示

添加物を使って良い食品が決められています。たとえば、マヨネーズは製造時、調味料や酸味料などは使えますが、保存料は使えません。なのに、パッケージに「保存料無添加」と表示するのは、ほかのマヨネーズより優れていると消費者に誤認させる恐れあり、とされました。



出典：消費者庁 食品添加物表示に関する情報  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/food\\_additive/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/food_additive/)

このほか、7類型が基準違反の可能性ありとされていますので、関心のある方はガイドラインをお読みください。

一部の市民団体やメディアが「消費者が商品を選ぶ判断基準が失われた」と主張しましたが、そんなことはありません。「一括表示欄」を見れば、気になる添加物が使われているかいないかはおおよそわかります。事業者がガイドラインを守るだけでなく、消費者も表示をしっかりと見る必要があります。

## PROFILE



松永 和紀さん

食品の安全性や環境影響等取材している科学ジャーナリスト。京都大学大学院農学研究科修士課程修了(農芸化学専攻)。毎日新聞社に記者として10年間勤めたのち独立。「メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学」(光文社新書)で科学ジャーナリスト賞2008を受賞。2021年7月より内閣府食品安全委員会委員(非常勤)。本記事は食品安全委員会の見解ではなく、個人の判断により執筆しています。