

食の安全が担保されない添加物表示と添加物規格

2026年3月19日(木)午後3時～5時

参議院議員会館 B104

1. 食品のNOVA分類(加工度に応じた分類)

超加工食品(高度に加工された食品)には、袋菓子、大量生産のパンやデザート、ソーセージ、ホットドッグ、冷凍魚フライ、ソフトドリンク、アイスクリーム、キャンディーを始め、包装されてスーパーに陳列される多くの食品が含まれる。

2. 加工食品に使用された食品添加物表示の問題

1)物質名表示が原則であるにもかかわらず、8用途以外の用途で使用される添加物の物質名が表示されない。

2)グルタミン酸ナトリウムが使用されているが、「調味料(アミノ酸等)」と表示され、消費者には分からない。

3)グルタミン酸ナトリウムが添加された原料用食用油脂を使用し、キャリーオーバー扱いで、表示しない。他多数。

3. アレルギーレベルが高い(IgE4)グアーガムを使用し、「増粘多糖類」と表示されており、消費者は分からない。

こうした事例が散見される。

4. 規格については、指定要請された添加物と全く違う方法で製造された添加物が流通している。GMP違反の懸念。

・ベータカロテン:合成法と醗酵法

・スクラロース:6STEP法と4STEP法

イメージ	6Step法	4Step法
主成分	スクラロース	スクラロース
不純物1	公定書記載の不純物	該当しない=適合
不純物2	該当なし	新製法に伴う不純物

・カラギナン:イソプロピルアルコール沈澱法とゲルプレス法

・紫トウモロコシ色素:認められていない部位の使用

5. その他の問題

・アセスルファムK:5-塩化物の評価、環境への蓄積と対策

・スクラロース:6-酢酸の評価

・着色料:米国で禁止された赤色3号の使用

・欧米で使用されている添加物の日本での認可

・ベニコウジ色素:緩すぎるカビ毒シトリニンの限度規格

・紫トウモロコシ色素:カビ毒フモニシンB1の限度規格

・発色剤(亜硝酸ナトリウム):発がん性の懸念

・添加物の機能を代替する食品素材、他多数

食品添加物に関する食品衛生法第13条の改正(第7条との整合性)とGMPの完全実施を求める

会場:14:45 開会:15:00

ご出席議員のご紹介とご挨拶

1. 加工食品の添加物表示

原 英二 (特定非営利活動法人日本消費者連盟 代表運営委員)

2. 「食の安全」の趣旨に程遠い食品添加物規格と添加物の実体

中村幹雄 (薬学博士、元鈴鹿医療科学大学薬学部客員教授、元消費者庁食品表示一元化検討会委員)

質疑、事務局連絡等、閉会:17:00

定員:50名(定員にて締切) 定員を超えて受付できないときのみ御連絡いたします。

資料代等(資料代等):国会議員・秘書等、マスコミ:無料、個人:1,000円、企業・団体等:2,000円

参議院議員 徳永エリ

主催: 食と薬の安全を考える市民の会(〒476-0002 愛知県東海市名和町前郷52-3)

連絡先: 同・大阪市民の会(〒532-0011 大阪市淀川区西中島4丁目2-12 CSビル3階) 中村

FAX:06-6305-8614 メール: mikio@nakamura.in、または hiroo.n3@me.com

携帯:090-3280-4181(当日午後2時45分以降は応答できませんのでご注意ください。)

協力: 特定非営利活動法人日本消費者連盟 食の安全・監視市民委員会

(〒169-0051 東京都新宿区西早稲田1-9-19-207)