

平成 25 年 8 月 日

消費者庁長官 阿南 久 様

非営利特定活動法人 食品安全グローバルネットワーク 理事長 伊藤 譽志男

食品表示基準の策定に関する要望書（案）

1. 消費者庁次長通知第 3 7 7 号（以下、次長通知と略す）の別添 1 の「既存添加物収載品目リスト」の「基原・製法・本質」で示された内容と第 8 版食品添加物公定書の本質に示された内容との齟齬を改めること。
2. 次長通知の「2. 運用上の留意事項（1）食品にかかる表示について ①物質名表示関係」の「なお、別添 1 及び別添 3 の用途欄に増粘安定剤と記載された多糖類を 2 種以上併用する場合には、簡略名として「増粘多糖類」を使用して差し支えないものであること。」を削除すること。
3. 次長通知の別紙 1 に記載された食品衛生法施行規則別表 1 に掲げられた添加物（指定添加物）の簡略名を見直すこと。
  - ①食用赤色 2 号アルミニウムレーキ、食用赤色 3 号アルミニウムレーキ、食用赤色 4 0 号アルミニウムレーキ、食用黄色 4 号アルミニウムレーキ、食用黄色 5 号アルミニウムレーキ、食用緑色 3 号アルミニウムレーキ、食用青色 1 号アルミニウムレーキ、食用青色 2 号アルミニウムレーキについて、アルミニウム含有物質であることが認識できるように改善する。
  - ②アセチル化リン酸架橋デンプン（INS. 1 4 1 4）、ヒドロキシプロピルデンプン（INS. 1 4 4 0）、リン酸架橋デンプン（INS. 1 4 1 2）及びリン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン（INS. 1 4 1 3）の簡略名である「加工デンプン」を廃止する。
  - ③β-カロテンの全ての簡略名を廃止する。
  - ④DL-アラニンの簡略名である「アラニン」を廃止する
4. 次長通知の別紙 2 に記載された食品衛生法施行規則別表 1 に掲げられた添加物（指定添加物）の簡略名を見直すこと。
  - ①同種の添加物の塩を併用した場合の例示にある重合リン酸塩について、「ポリ」、「ピロ」、「メタ」の省略を認めない。
5. 次長通知別添 1 の既存添加物の簡略名を見直すこと。
  - ①クチナシ青色素、クチナシ赤色素及びクチナシ黄色素の簡略名である「クチナシ色素」を廃止する。あるいはクチナシ黄色素の簡略名である「クチナシ色素」を残し、クチナシ青色素及びクチナシ赤色素の簡略名としての「クチナシ色素」を廃止する。

- ②紅麴黄色素の簡略名である「紅麴」を廃止する。
- ③簡略名である「野菜色素」の対象品目を見直す。
- ④簡略名である「果実色素」の対象品目を見直す。

6. 添加物の用途名による表示制度を廃止し、添加物の表示は物質名に限ることとする。

- ①一括名を原則廃止すること。

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（以下、府令と略す）の第11条「第一条第二項の規定にかかわらず、添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもって、別表第五の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあつては、同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができ、」及び「別表第五」を削除する。併せて、「食品衛生法に基づく添加物の表示等について」（消食表第377号、平成22年10月20日、消費者庁次長通知）の別紙4を削除する。但し、香料及びガムベースに限って、一括名での表示を認める。

- ②用途名併記を廃止する

府令第1条五の「別表第3の中欄に掲げる物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物を含む旨及び同表当該下欄に掲げる表示」及び別表3を削除し、用途名の表示制度を廃止し、新たに「食品添加物の表示は、物質名以外は使用してはならない」と規定すること。

7. キャリーオーバーについては、厳格に適用すること。

府令第1条の五で示されたキャリーオーバーの定義（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であつて、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう）を厳格に運用すること。

8. 一般飲食物添加物

次長通知の「2 運用上の留意事項（1）食品に係る表示について ① 物質名表示関係」の「カ 別添2及び別添3に記載のない天然香料及び一般飲食物添加物の物質名の表示は、当該添加物であることが特定できる科学的に適切な名称をもって表示するものであること。」に基づき、新規の一般飲食物の表示は、平成8年5月23日から運用されてきた。このような運用がなされた一般飲食物添加物の名称を把握し、公表することを求めます。これらの一般飲食物添加物の安全性の確保のため、これらの品目の規格を公表することを要望します。

尚、一般飲食物添加物においても、食品添加物公定書に規格が収載された品目があることを申し添えます。さらに、食薬区分で「医薬品的な効果効能を標ぼうしない限り医薬品と判断しない」（非医薬品）とされた化学物質（例：コエンザイム Q10、）が32品目（平成23年6月23日）存在することも申し添えます。

9. 加工食品に使用された原材料（食品添加物を含む）の名称を正確に記載すること。

穀類、魚類、野菜類、果実類、等々について、安全の観点から正確な名称を表示することを求めます。一方、さまざまな食物アレルギーの根絶のためには、「特定原材料」の拡大ではなく、食物アレルギー等、健康への悪影響を及ぼさないことが明らかな場合を除き、食品に使用した全ての原材料を表示させることを求める。

一方、食物アレルギーを有する方々の食を確保するため、「グルテンフリー」などの表示を推奨することとし、科学的なガイドラインを早急に設けることを求める。

10. 消費期限及び賞味期限に製造日を併記すること。

保存温度を変更した食品が多数流通する実態を踏まえ、保存温度を変更する行為についての食品衛生法上の解釈を明確にするとともに、保存温度を変更した食品の消費期限の設定のためのガイドラインを設けることを求める。こうした食品については、消費期限あるいは賞味期限とともに、保存温度変更日及び製造日を併記させることを求める。

11. 輸入食品についても、製造所を表示させること。

輸入食品についても、国内で製造された食品と同様に製造所を表示させること求める。併せて、製造行為について、その定義を明確にすることを求める。

12. 固有記号による表示制度を廃止すること。

[要望事項に関する説明等]

要望事項 1 について

少なくとも、アラビアガム、加工ユーケマ藻類、キサンタンガム、トウガラシ色素、ベニコウジ色素については、流通実態に食品添加物公定書の定義を合わせたので、既存添加物収載品目リストとの齟齬が生じた。そのような品目が他にもあるかどうか速やかに点検し、これらの 5 品目を含め適切な措置を講ずる必要がある。

	既存添加物収載品目リスト	第 8 版食品添加物公定書
アラビアガム	マメ科アラビアゴムノキ ( <u>Acacia senegal</u> WILLDENOW) 又はその他同属植物	アカシア属植物 ( <u>Acacia senegal</u> Willdenow 又は <u>Acacia seyal</u> Delile)
加工ユーケマ藻類	ミリン科キリンサイ属 ( <u>Eucheuma</u> ) の全藻	カラギナン(イバラノリ属( <u>Hypnea</u> ), キリンサイ属( <u>Eucheuma</u> ), ギンナンソウ属( <u>Iridaea</u> ), スギノリ属( <u>Gigartina</u> )又はツノマタ属( <u>Chondrus</u> )の藻類
ジェランガム	グラム陰性細菌 ( <u>Pseudomonas elodea</u> )	スフィンゴモナス属菌 ( <u>Sphingomonas elodea</u> )
トウガラシ色素	主色素はカプサンチンの脂肪酸エステル	トウガラシ( <u>Capsicum annuum</u> Linné)の果実から得られた、カプサンチン類を主成分とするもの
ベニコウジ色素	主色素はモナスコルブリン及びアンカフラビン等	ベニコウジカビ( <u>Monascus pilosus</u> 又は <u>Monascus purpureus</u> )の培養液から得られた、アンカフラビン類及びモナスコルブリン類を主成分とするもの

要望事項 2 について

食物アレルギーは、国民の健康にとって極めて深刻な事態となっている。その克服のためには、食品に使用された全ての原材料（明らかに食物アレルギーを発症しない場合を除く）がラベルに表示され、購入及び喫食の際に確認できることが最低条件である。

一方、食品添加物公定書で定められた限度内のたん白質を含有する増粘多糖類が食品添加物として使用されている。また、例えば、グアーガムでアナフィラキシーを発症した症例、アラビアガムの職業性アレルギー等が海外で報告されており、食物アレルギーの原因となり得る。

しかし、医師や薬剤師は、食品に残留するがラベルに表示されていない添加物の名称を認識できないので、プリックテストのような医療上の措置をとることができない。従って、要望事項 2 に示したように消費者庁次長通知の「2. 運用上の留意事項 (1) 食品にかかる表示について ①物質名表示関係」の尚がきは廃止されなければならない。

第8版食品添加物公定書で定められたたん白質あるいは総窒素の限度の事例

食品添加物の名称	たん白質	総窒素 (×6.25)
カロブبینガム	7.0%以下	
キサントガム		1.5%以下 (9.4%)
グァーガム	7.0%以下	
酵母細胞壁		5.6%以下 (35%)
サイリウムシードガム	2.0%以下	
ジェランガム		3%以下 (18.8%)
タマリンドシードガム	3.0%以下	
タラガム	3.5%以下	
ペクチン		2.5%以下 (15.6%)
マクロホモプシスガム		1.0%以下 (6.3%)
ラムザンガム		5.0%以下 (31.2%)

要望事項3について

①厚生労働省は、7月1日、「アルミニウムを使用した食品群を多く摂取する一部の1～6歳の小児（上位5%程度）において、暫定耐容週間摂取量（PTWI）を上回るとの結果が得られた」として、硫酸アルミニウムカリウム及び硫酸アルミニウムアンモニウムを含有する膨脹剤の使用の低減と代替品の使用への取り組みの強化・推進を関係業界団体に求めた。

一方、食用赤色2号アルミニウムレーキ、食用赤色3号アルミニウムレーキ、食用赤色40号アルミニウムレーキ、食用黄色4号アルミニウムレーキ、食用黄色5号アルミニウムレーキ、食用緑色3号アルミニウムレーキ、食用青色1号アルミニウムレーキ、食用青色2号アルミニウムレーキも、アルミニウムを含有する食品添加物である。

従って、例えば、食用赤色2号アルミニウムレーキの簡略名を「赤色2号レーキ」とする等、消費者が認識できるように改善する必要がある。

②厚生労働省が、加工デンプン11品目を指定する際の意見募集で、アセチル化リン酸架橋デンプン（INS. 1414）、ヒドロキシプロピルデンプン（INS. 1440）、リン酸架橋デンプン（INS. 1412）及びリン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン（INS. 1413）を離乳食に使用するときの上限を0.5%とすることで、CODEXで合意しているのではないかと指摘に対して、「食品安全委員会の評価を踏まえ、食品添加物として指定後、調整粉乳及び離乳食に対する加工デンプンの使用の実態を調査整理したうえで、改めて食品安全委員会に報告することとしていきます。」と回答している。しかし、輸入食品を含めた正確な使用実態調査は、物質名表示がなされていなければできないのではないかと。これらの加工デンプンの物質名表示がなされてから、正確な実態調査がなされるべきである。

③β-カロテンの全ての簡略名を廃止する。

$\beta$ -カロテンの摂取が喫煙者の肺がんのリスクを高めるとの報告もあるので、喫煙者の食の安全にとって、「 $\beta$ -カロテン」は必要な表示である。従って、他のカロテノイドと混同することのないように、「 $\beta$ -カロテン」と物資名の表示を求める。

④DL-アラニンの簡略名である「アラニン」を廃止する

アミノ酸のD-体は、L-体と代謝が異なる。DL-体はラセミでありD-体を含むので、「アラニン」と簡略化せず「DL-アラニン」と表示することを求める。他のDL-体のアミノ酸についても同様である。

要望事項4について

重合リン酸は、正リン酸に比べ、高リン食において、腎クリアランスが上昇することが知られており、腎臓病患者にとって、摂取を避けることができれば避けたい食品添加物である。従って、重合リン酸塩が添加されたことが認識できるように、「ポリ」、「ピロ」、「メタ」の省略を認めないことを求める。

要望事項5について

- ①クチナシ青色素はイリノイド配糖体とアミノ酸との化合物、クチナシ赤色素はイリノイド配糖体のエステル加水分解物とアミノ酸との化合物であるのに対し、クチナシ黄色素は、カロテノイド化合物であり、化学構造が全く異なる。古くから栗きんとんなどの着色にクチナシ黄色素が使用されてきたことを考慮し、クチナシ黄色素の簡略名である「クチナシ色素」を残し、クチナシ青色素及びクチナシ赤色素の簡略名としての「クチナシ色素」を廃止することを求める。
- ②ベニコウジ色素は「紅麴色素」、略して「紅麴」と称されてきた。近年開発されたベニコウジ黄色素の主成分は、キサントモナシン類であり、ベニコウジ色素の主成分であるアンカフラビンあるいはモナスコルブリンとは異なるので、ベニコウジ黄色素の簡略名としての「紅麴」は廃止する。
- ③簡略名である「野菜色素」については、対象品目に一般社会通念との齟齬が見られるので整理することを求める。
- ④簡略名である「果実色素」の対象品目についても同様。

要望事項6について

- ①食の安全の確保には物質名表示が必須であるが、一括名による表示で安全確保に必要な情報が得られない。従って、この制度の廃止を求める。ただし、香料およびガムベースに限って「一括名」による表示を認めることとする。
- ②用途名併記の8用途は、消費者の関心が高いとの理由から区別されたもので、決して安全確保が理由ではない。安全確保に必要な物質名の表示の重要性が疎かにされないとは云いがたい。同一の食品添加物でも事業者により使用目的もことなり、表示されない場合すらある。従って、一括名の廃止とともに用途名併記も廃止されることを求める。

亜硫酸ナトリウムは、食品の保存、漂白、酸化防止の目的で使用され、それぞれ「合成保存料」、「漂白剤」、「酸化防止剤」とされる。いずれも別表第5にあるので必ず表示されるが、「漂白剤」とされるか、「酸化防止剤」とされるかは、事業者の目的による。亜硝酸ナトリウムは、肉製品や魚卵の発色の目的で使用され、「発色剤（亜硝酸ナトリウム）」と表示される。ボツリヌス菌対策にも有効であるが、その目的のときの表示も多分「発色剤（亜硝酸ナトリウム）」である。ナイアシンは、ビタミンであって、栄養強化の目的で使用されるが、動物性食品の発色にも有効である。発色の目的であれば「発色剤（ナイアシン）」と表示される。グリシンは、日持ち向上の目的で使用されることが多い。このときは、物質名である「グリシン」と表示される。塩なれ効果もある。その目的で使用するときも、物質名であるグリシンと表記するのだろうか。また、アミノ酸であるので、「調味料（アミノ酸等）」と表記する場合もあるだろう。栄養強化の目的で使用されれば表示されない。

このように、使用目的が複数ある場合、他人の胸の内が判らないように、消費者が事業者の真の目的を推認することは困難である。食品添加物の利用の技術が進歩し、食品衛生法の使用基準の範囲内でさまざまな使用方法がみ出され、知財となっている。食品衛生法が想定していない使用方法が出現する今日においても、「用途名」により規制することは不可思議である。

明治34年のサッカリンに対する「人工甘味製」の表示から続いてきた用途名を廃止し、「食品の製造、保存、加工等」に使用した全ての食品添加物を表示しなければならない。食品添加物の表示（添付のカタログ、広告等を含む）は、物質名以外は使用してはならない。」こととした上で、「合成着色料不使用」、「合成保存料不使用」等の「無添加表示」を禁止したらどうであろうか。ラベルは勿論のこと、パンフレットや広告についても禁止できるのではないか。

#### 要望事項7について

府令第1条の五で示されたキャリーオーバーの定義では、食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいうとされているが、食品添加物表示問題連絡会（日本食品添加物協会）が作成した「食品添加物表示の実務」の例示では、最終食品中で効果を発揮しているにもかかわらずキャリーオーバーとしている事例が見受けられる。

例えば、冷菓や水畜産製品に使用されるコチニール色素製剤に配合された硫酸アルミニウムカリウムは、コチニール色素製剤の主成分であるカルミン酸（水溶液はオレンジ色）と結合することで赤色に発色する。また、飲料に使用されるβ-カロテン製剤に配合されたアラビアガムは、水溶液中でβ-カロテンを含む油滴を微細に長期間保持し、飲料の黄色を保つ。また、こうした事例では、副剤が主剤を量的に上回る場合も多い。

キャリーオーバーについては、消費者も含め公正な第三者によって策定されたガイドラインが必要である。

製剤の種類 着色料

食品添加物製剤の事例

No. 2

製剤の名称 (例)	剤型	対象食品	食品への 通常添加量 (%)	主成分の 分類 (I)	成分名	配合量 (%)	副剤をキヤリーオーバーとみなす理由		使用食品への 表示事項(例)
							分類(2)	特記すべき理由	
コチニール色素製剤	粉末	菓子 アイスクリーム 水産ねり製品 珍味 その他	0.1~0.5	○ △ △ △ △	コチニール色素(色価150) L-酒石酸ナトリウム 硫酸アルミニウムカリウム (乾燥) 炭酸ナトリウム(無水) 炭酸カルシウム	10 55 25 9 1	a- a- a- a- a-	主剤の色の安定化のため	カルミン酸色素 又は コチニール色素
トウガラシ色素製剤	乳剤	キムチ調味液 パン粉 菓子 ねりうに 米菓 ゼリー スポンジケーキ 飯料 その他	0.05~0.2	○ △ △ △ △	トウガラシ色素(色価1,500) D-ソルビトール (D-ソルビトール液75%) グリセリン脂肪酸エステル (大豆由来) dl-α-トコフェロール L-アスコルビン酸ナトリウム	20 52.5 3 1 1	b- b- a- a-	溶剤として 乳化剤として 主剤の酸化防止のため	トウガラシ色素、 乳化剤(大豆由来) 又は パプリカ色素、 乳化剤(大豆由来) 又は カロテノイド色素、 乳化剤(大豆由来)
β-カロテン製剤	乳剤	飲料 米菓 ゼリー キャンデー その他	0.01~0.1	○ △ △ △ △ △ △ △ △ -	β-カロテン シヨ糖脂肪酸エステル グリセリン脂肪酸エステル* プロピレングリコール D-ソルビトール (D-ソルビトール液35%)* ミックストコフェロール* コーン油	2 15 3 20 24.5 1 24	b- b- b- b- a-	乳化製剤の乳化剤として 溶剤として 主剤の酸化防止のため	カロテン色素
β-カロテン製剤	粉末	粉末飲料 即席麺 その他	0.01~0.1	○ △ △ △ △ △ △ △ △ -	β-カロテン シヨ糖脂肪酸エステル 炭酸マグネシウム L-アスコルビン酸 ミックストコフェロール* アラビアガム コーンデキストリン コーン油	1 0.5 2 2 1 10 68.5 15	b- b- a- a- b-	主剤の乳化剤として 粉末製剤の粉末化剤として 主剤の酸化防止のため 主剤の乳化剤として 粉末製剤の粉末化剤として (乳化製剤を噴霧乾燥して粉末製剤としたもの)	カロテン色素

(2)副剤の分類……該当する副剤の分類記号(例 a-イ)

(注) (1)主剤, 副剤の区分……○: 表示を必要とする添加物(主剤)  
△: キヤリーオーバーにより表示を免除し得る添加物(副剤)  
-: 食品素材

\* 蒸留品を使用



要望事項8について

次長通知の「2 運用上の留意事項 (1) 食品に係る表示について ① 物質名表示関係」の「カ 別添2及び別添3に記載のない天然香料及び一般飲食物添加物の物質名の表示は、当該添加物であることが特定できる科学的に適切な名称をもって表示するものであること。」に基づき、新規の一般飲食物の表示は、平成8年5月23日から運用されてきた。このような運用がなされた一般飲食物添加物の名称を把握し、公表することを求める。これらの一般飲食物添加物の安全性の確保のため、これらの品目の規格を公表することも要望する。

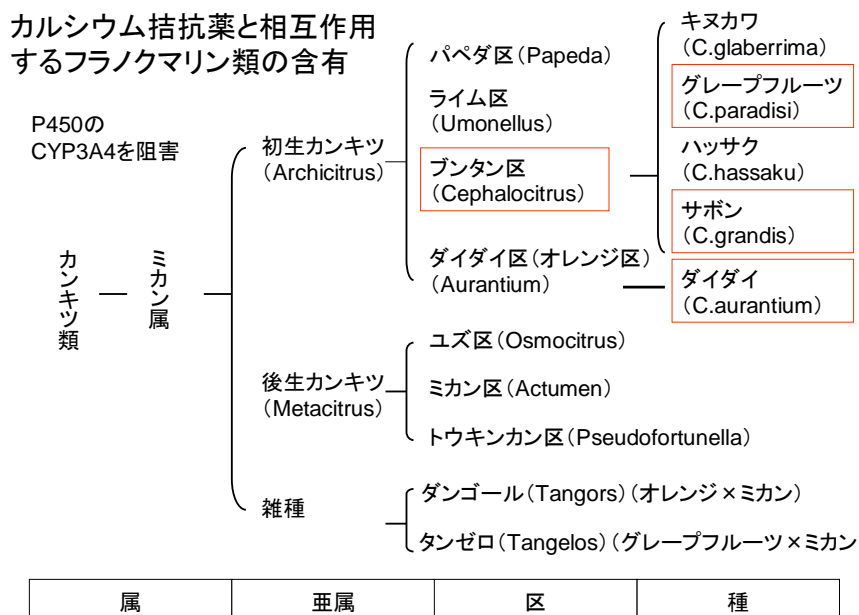
尚、一般飲食物添加物においても、食品添加物公定書に規格が記載された品目があることを申し添えます。さらに、食薬区分で「医薬品的な効果効能を標ぼうしない限り医薬品と判断しない」(非医薬品)とされた化学物質(例:コエンザイム Q10,)が32品目(平成23年6月23日)存在することも申し添える。

要望事項9について

例えば、カンキツ類ミカン属初生カンキツのブンタン区に分類されるグレープフルーツに含まれるフラノクマリン類がCYP3A4を阻害し、薬物の吸収を高めることがよく知られている。このような薬物との相互作用による副作用を極力避けることが、服薬指導を行う薬剤師や医師に求められる。

一方、カンキツ類については、ブンタン区のザボンやダイダイ区のダイダイもフラノクマリン類を含有が、後生カンキツや生カンキツのパペタ区やライム区あるいはブンタン区でもキヌカワやハッサクには、フラノクマリン類は含まれない。

カンキツ類の喫食にあたっては、生食では果実の形状から判断可能あるが、混合果汁やデザートなどの加工食品では形状や性状からの判断は困難であり、ラベル表示が最大の判断材料であるので、正確な記載を求める。



#### 要望事項10について

10. 消費期限及び賞味期限に製造日を併記すること。

#### 要望事項11について

11. 固有記号による表示制度を廃止すること。

#### 要望事項12について

2010年3月に閣議決定された「消費者基本計画」で謳われた「加工食品における原材料の原産地表示の義務付けを着実に実行します」に基づく、全ての加工食品の原材料の原産地表示の義務化を、新法の施行と併せ実行すべきである。

海外で加工された食品の原産国表示は、「原料は海外で採取されたものだが、国内で加工された食品」との誤認を惹起する元凶である。特に、「中間食品」の輸入による誤認惹起を無くすべきである。例えば、冷凍（あるいは凍結）状態で輸入され解凍されたチキンカツにソースを塗りパンに挟んだサンドイッチについて、製造した国名は表示されず、消費者は国産と誤認する可能性が高い。海外から輸入した唐揚げを使用した「唐揚げ弁当」も同様である。よって、輸入品を主な原料として国内で製造した弁当、サンドイッチ、惣菜等の複合食品についても、加工地を表示させるべきである。冷凍（凍結）品を解凍し、ソース類等の小袋を添付したときも同様である。

このように、弁当のおかずやサンドイッチの具の加工地が表示されず、国内加工と誤認せる行為は、消費者の知る権利を侵害するのみならず、公正な競争を阻害する大問題である。閣議決定も無視し、原料・原産地表示の拡大が先送りにされてきた。食品表示法の制定に元づく表示基準で解決されるべきである。

連絡先：〒530-0047

大阪市北区西天満3丁目13-18 島根ビル5階

電話：06-6311-1494 FAX：06-6311-1484

NPO 法人食品安全グローバルネットワーク 事務局長 中村幹雄

（鈴鹿医療科学大学薬学部客員教授）

[mikio-nakamura@mopera.net](mailto:mikio-nakamura@mopera.net) 携帯電話：090-3280-4181