

2) 添加物表示制度

アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)／ 膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料 (一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

① 添加物の表示規程

◆ **食品添加物の食品への表示は、原則、すべて表示する**

➤ ただし、目的によっては免除規定あり

◆ 食品添加物の表示は、下記の4つの規定に沿って表示をする。

✓ **物質名による表示**

品名(名称又は別名)簡略名又は類別名

✓ **物質名に用途名を併記する表示(8種類)**

✓ **一括名による表示(14種類)**

✓ **表示免除**

②物質名による表示

- ◆ 食品添加物は、原則、物質名で表示する
- ◆ 原材料名に食品添加物の名称として使用できるのは、食品衛生法施行規則の別表や既存添加物の物質名表、天然香料基原物質リスト一般飲食物店添加物の物質名表に記載されたものだけである。
 - ✓ 品名：記載品目リストの品名欄に記載された「名称」で「別名」も含む
 - ✓ 簡略名：品名を簡単にした名称
 - ✓ 類別名：グループとしてまとめた名称

③物質名に用途名を併記する表示

- ◆ 併記する用途名は8種類ある。
- ◆ 8種類については、1988年の食品衛生法施行規則改正までは、使用目的を示す名称で表示されていた。
- ◆ 消費者の要望から、改正後も、それまで使用されてきた表示を残す形で用途名になった。

原則は、物質名に併記しなければならないが、限られたスペースのため、用途名の省略が認められる場合は、省略する。

用途名	表示例
安定剤 または糊料	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>糊料は、このグループ全般に使える用途名</u> ➤ 糊料(ペクチン)、糊料(アマシード)
増粘剤 または糊料	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>安定剤、増粘剤、ゲル化剤は、その目的で使用した時に限って使える用途名</u> ➤ ゲル化剤(ペクチン)、安定剤(アマシード)
ゲル化剤 または糊料	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>多糖類を2種類以上併用した場合、簡略名で「増粘多糖類」と表示できる</u> ➤ 使用目的が<u>増粘剤の場合、「増粘多糖類」のみで用途名を省略できる</u> 増粘剤(増粘多糖類)⇒<u>増粘多糖類</u> ➤ ゲル化剤の目的で使用した場合はゲル化剤(増粘多糖類)と表示する

用途名	表示例
甘味料	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 容器包装の表示可能面積が30cm²以下の場合、<u>添加物表示は省略</u>できるが、フェニルケトン尿症患者の安全性の確保のため、<u>甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)を使用した場合省略することができない</u> ➤ 甘味料(ステビア)
酸化防止剤	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 酸化防止剤(V. C)酸化防止剤(BHT)
着色料	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>添加物表示中に「色」の文字を含む場合、用途名を省略できる</u> ➤ 着色料(カロチン)、着色料(クチナシ) ➤ <u>カロチン色素、クチナシ色素</u>

用途名	表示例
発色剤	➤ 発色剤(亜硫酸Na)、発色剤(硝酸K)
漂白剤	➤ 漂白剤(亜硫酸塩)、漂白剤(二酸化硫黄)
防かび剤 防ばい剤	<p>◆ 外国産のオレンジ、レモンなどの柑橘類やバナナなど、輸送貯蔵中のカビの発生防止のために<u>収穫後に使用される「農薬」を日本では、食品衛生法で「添加物」として規制している</u></p> <p>◆ <u>バラ売りでも表示が必要</u></p> <p>➤ 防かび剤(イマザリル)</p> <p>➤ 防ばい剤(TBZ)</p>
保存料	保存料(ソルビン酸)、保存料(安息香酸)

④一括名による表示

◆ 通常複数の添加物の組み合わせにより機能を果たすようなものや、食品中にも常在し、個々の成分を表示する必要性が少ないと考えられるもので一括名表示が認められているものは、下記の14種類である

①イーストフード②ガムベース③かんすい④苦味料
 ⑤酵素⑥光沢剤⑦香料⑧酸味料⑨軟化剤⑩調味料(その構成成分に応じて「調味料(アミノ酸等)」「調味料(アミノ酸)」「調味料(核酸)」等と表示⑪豆腐用凝固剤又は凝固剤⑫乳化剤⑬水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤
 ⑭膨張剤、膨脹剤ベーキングパウダー又はふくらし粉

⑤表示免除

- ◆ 食品添加物が下記の目的で使用される場合は、表示を省略することができる
- ◆ ただし、当該添加物に由来する特定原材料のアレルギー表示は必要となる

◆ 栄養強化の目的で使用されるもの

◆ 加工助剤

◆ キャリーオーバー

キャリーオーバーに該当しない場合

① 視覚、味覚、臭覚などに効果を及ぼす添加物

- マーガリンに含まれている着色料、香料
- ハムに含まれている発色剤

② 製品になった状態で原形を留めている添加物

- ジャムに含まれているゲル化剤
- ホイップクリームに含まれている乳化剤