

開催  
報告

2022年度 東京消費者団体連絡センター学習会

## 「食品添加物の安全性と表示」



日時： 2022年7月26日(火)13:30~15:00

開催： Zoom を活用したオンライン学習会

参加： 22名

食品添加物とはどんなものなのでしょうか。食品を安全に保存するために必要なもの、あるいは必要だとは思わなくても使ってほしくないもの、体に良くないもの、など人によってとらえ方は様々です。

表示に関しても「天然」「人工」「化学」の表示はしない、食品添加物の不使用表示ガイドライン改定など変わってきています。食品添加物の役割を知り、安全性と表示について改めて学ぶことを目的に開催しました。



森田 満樹さん

一般社団法人 Food Communication Compass 事務局長  
消費生活コンサルタント



### 【食品添加物はなぜ嫌われるの？】

1960年台に発がん性が問題になった合成添加物が禁止されたり、週刊誌やネットで、がんになるなど書かれていることで、安全性に問題があるのでは？と、添加物に不安を感じる人が多くいます。当時禁止された合成添加物の中には、科学の進展で問題のないことがわかっているものもありますし、発がん性は厳しくチェックされており、疑わしいものは指定取り消しになっています。

### 【食品のリスクとは？】

食品には添加物以外にも、いろいろなものが含まれているので、リスクはゼロではありません。食品のリスクは、健康に悪影響をもたらす可能性のある物質(ハザード)を、どのくらい食べているか(ばく露量)で分かります。リスクを一定量以下に維持する事をリスク管理といい、ばく露量を減らすことがリスクを減らすことにつながります。

### 【食品添加物に関する規制】

食品添加物は、国が安全性を認めた物だけが使われ、管理されています。食品衛生法では、化学合成か天然であるかどうかにかかわらず、原則として厚生労働大臣が指定したもののだけが、食品の加工又は保存の目的で使用できる制度となっています。新たな指定を行う際には、食品安全委員会がリスク評価を行い、厚労省が必要に応じて規格基準を策定し管理します。

### 【消費者の誤解を招く強調表示】

ここ数年、店頭や広告では無添加・不使用を強調した商品が多くあります。わざわざ「使っていない」と表示されているのを見ると、添加物はやはり危ないのでは？と誤認を招くケースがあります。

### 【食品添加物の不使用表示に関するガイドライン】

よりわかりやすい表示となるよう、消費者庁は2022年3月「食品添加物不使用表示ガイドライン」を公表しました。消費者にとって誤認を招く表示や、合成保存料は危ないのでは？とミスリードするような強調表示などを2年程度(2024年3月)の間に見直すことを事業者に求めています。



例：○「無添加」→何を添加していないの？ ○「人工甘味料不使用」→人工ってなに？  
○「保存料無添加」→保存料は使っていないけど、日持ち向上剤使っているのでは？

### 閉会挨拶

今日の学習会で、あらためていろいろな事を知ることができました。

私たちは消費者に伝えていく立場なので、新しいことを学び、そのことを地域で伝えていきたいと思っています。



多摩コンシューマーズ・ネットワーク  
五十嵐 ちづ子さん

### アンケートより(抜粋)

・添加物の評価が、時代によって変わっていることが納得できました。子どもの頃の刷り込みが消えにくいので、今後も学習していきたいと思いました。

・こういう問題は定期的に聴く必要があると思いました。無添加ガイドラインについては地域で知らせたいです。