

食品添加物「無添加」って??

令和4年3月30日に消費者庁から「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」が公表されました。このガイドラインで、これまであいまいだった「無添加」とか「添加物不使用」の表示方法が具体的にになりました。今回は、食品添加物表示の見直しの背景と、禁止となる具体例をお知らせします。



●見直しの背景「無添加」「添加物不使用」などの表示の問題点

「無添加」や「添加物不使用」表示は商品選択の要素の一つとなっています。一方で、一般に販売されている「無添加」や「添加物不使用」と表示されている商品の中には、製造するときに添加物を使用していなくても、原料には添加物が使われていたりするものや、もともと食品添加物が使用されない食品に表示されているなど、消費者の誤解を招くような表示が見られました。

東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



●良くない表示の例

身近な禁止の事例とその理由を紹介します。

1.単なる「無添加」の表示

何を添加していないのか不明確で、消費者の期待と事業者の意図が異なる場合は、消費者の誤認を招きます。

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

人工、合成など定義がはっきりしていない用語を使用することで、消費者の誤解を招きます。

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

もともと使用できない食品添加物を「〇〇不使用」と表示することは、消費者の誤認を招きます。

このガイドラインの主旨は、添加物に関する表示が消費者の誤認を招かないようにすることです。すでに食品添加物は原材料表示で見やすく改正されており、原材料表示で確認するほうが確実です。

生協では原材料の見方などを「おいしくって、安全なおはなし」や学習会を通じてお知らせすることを大切にしています。

2022年
6月2週
(23号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

