

表示を作成する際に注意すべき10類型

類型1: 単なる「無添加」の表示

類型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

類型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

類型4: 同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示

類型5: 同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示

類型6: 健康、安全と関連付ける表示

類型7: 健康、安全以外と関連付ける表示

類型8: 食品添加物の使用が予期されていない食品への表示

類型9: 加工助剤、キャリーオーバーとして使用されている(又は使用されていないことが確認できない)食品への表示

類型10: 過度に強調された表示

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

類型1	単なる「無添加」の表示
-----	-------------

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。
対象を明示せず単に無添加と表示をすると、何を添加していないのかが不明確であるため、添加されていないものについて消費者自身が推察することになり、一般的に消費者が推察した内容が事業者の意図と異なる場合には内容物を誤認させるおそれがある。



食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

類型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
-----	--------------------------

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品衛生法において、食品添加物には化学的合成品も天然物も含まれており、いずれも使用が認められている。

食品表示基準において、食品添加物の表示は化学的合成品と天然物に差を設けず原則として全て表示することとし、「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)でも、食品添加物の表示において「天然」又はこれに類する表現の使用を認めていない。なお、食品表示基準における人工及び合成の用語は、令和2年7月に削除されている。

化学調味料の用語は、かつてJAS規格において使用されていたが、平成元年には削除されており、食品表示基準において使用されたことはない。

人工、合成、化学及び天然の用語を用いた食品添加物の表示は適切とはいえず、こうした表示は、消費者がこれら用語に悪い又は良い印象を持っている場合、無添加あるいは不使用と共に用いることで、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。



※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

類型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
-----	----------------------------

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。
食品添加物に関する法令において当該食品添加物が使用されることはない旨を知らず、当該食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者は、当該商品は不使用表示のない商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。



マヨネーズには、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の添加物は使用できない。

使用できない(又はされていない)添加物を、無添加あるいは不使用と表示している。

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

類型4	同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示
-----	------------------------------

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。
消費者が、食品添加物が含まれている食品を回避したいと考えている場合で、不使用表示の食品添加物と、それと同一機能、類似機能を有する食品添加物の違いが表示において分からない場合、当該商品は、当該不使用表示の食品添加物を使用している商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。



名称	おにぎり
原材料名	うるち米（国産）、 調味梅干 し、・・・/ グリシン

日持ち向上効果が期待される
グリシンが使用されている。

※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

類型5	同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示
-----	----------------------------

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品の特定の成分のみを抽出したこと等により、当該食品との科学的な同一性が失われていると考えられるもので代替することは、社会通念上食品であると考えられるもので代替することとは異なる。しかし、消費者が、食品添加物が含まれている食品を回避したいと考えている場合で、社会通念上食品であるとは考えられないもので代替されていると認知しない場合、当該商品は、食品添加物を使用した商品よりも優良又は有利であると誤認させるおそれがある。

不使用表示と共に同一機能、類似機能を有する原材料について明示しない場合、消費者が当該原材料の機能であると分からず、他の原材料による機能が作用していると読み取るおそれがあり、内容物を誤認させるおそれがある。



名称	白だし
原材料名	醤油（国内製造）、本みりん、 ・・・、酵母エキス、・・・
内容量	500ml

アミノ酸が主成分である
酵母エキスが使用されている。

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

類型6	健康、安全と関連付ける表示
-----	---------------

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品添加物は、安全性について評価を受け、人の健康を損なうおそれのない場合に限り国において使用を認めていることから、事業者が独自に健康及び安全について科学的な検証を行い、それらの用語と関連付けることは困難であり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。また、内容物を誤認させるおそれがある。



※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

類型7	健康、安全以外と関連付ける表示
-----	-----------------



本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

おいしい理由として食品添加物の不使用表示をする際に、おいしい理由と食品添加物を使用していないこととの因果関係を説明できない場合には、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。

「保存料不使用なので、お早めにお召し上がりください」と「開封後」に言及せずに表示することで、期限表示よりも早く喫食しなければならないという印象を与えた場合には、食品表示基準第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾するおそれがある。

商品が変色する可能性の理由として着色料不使用を表示する際に、変色と着色料の用途との関係について説明ができない場合には、内容物を誤認させるおそれがある。

類型8	食品添加物の使用が予期されていない食品への表示
-----	-------------------------



本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

当該食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者は、同種の製品 で一般的に食品添加物が使用されないことがないため食品添加物の使用を予期していない状況においては特に、当該商品は不使用の表示がない商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。

※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

類型9	加工助剤、キャリアオーバーとして使用されている(又は使用されていないことが確認できない)食品への表示
-----	--

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。
食品添加物の表示については、当該食品の原材料の製造又は加工の過程まで確認を行うことが必要であり、一括表示外であっても、確認結果に基づいた表示を行わない場合、内容物を誤認させるおそれがある。



原材料に使用された食品添加物
について確認ができていない。

※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

類型10	過度に強調された表示
------	------------



本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

表示が事実であれば直ちに表示禁止事項に該当するおそれがあるとはいえないが、容器包装のあらゆる場所に過度に強調して不使用表示を行うことや、一括表示欄における表示と比較して過度に強調されたフォント、大きさ、色、用語などを用いることが、消費者が一括表示を見る妨げとなり、表示上の特定の食品添加物だけでなく、その他の食品添加物を全く使用していないという印象を与える場合、内容物を誤認させるおそれがある。

他の類型項目と組み合わせさせた際、他の類型項目による誤認を助長させるおそれがある。