

産業技術のキーワードを通じて、当センターが企業の皆様にお役に立てる内容をご紹介します。

近年の食品産業では食品表示の改訂が進められており、一つの表現だけでも厳しい規制が定められています。今回は策定された「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」と、見直しされた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」についてお話しします。

食品表示の改訂 ～選ぶ人に、やさしい表示へ～

“無添加”、“〇〇不使用”の表示基準

『食品添加物の不使用表示に関するガイドライン』

「無添加」「〇〇不使用」「化学調味料ゼロ」...

こうした表示は、健康や安全を気にする消費者にとって非常に魅力的に映ります。しかしその一方で、これらの表記が誤解を招いたり、実際とは異なる印象を与えるケースが問題視されています。

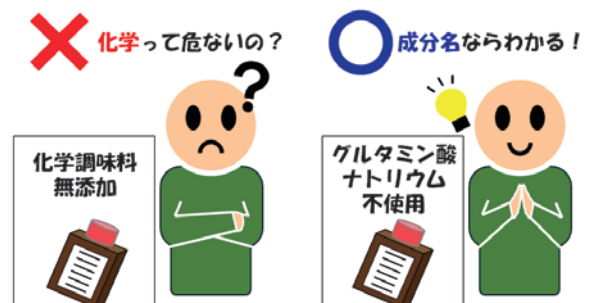
消費者庁は令和4年3月に『食品添加物の不使用表示に関するガイドライン』を策定し、2年間の移行期間を経て、令和6年4月から事業者 zu 適切な表示を求めています。このガイドラインは、“無添加”などの表示によって消費者に誤認を与えることを防ぐために、具体的な表示の問題例を10の類型に分類して示したものです。本来、安全性や品質を正しく伝えるための表示が、逆に無添加なら安心という過度なイメージを助長してしまつては本末転倒です。このガイドラインは、消費者が正しい判断をできるようにするための基準であり、同時に、食品関連事業者が適正な表示を行うための実務的な指針としても重要な役割を果たしています。

“安心”を届ける第一歩は、誤解のない表示から。御社の「無添加」表示、いま一度見直してみませんか？鳥取県産業技術センターがそのお手伝いをさせていただきます。お気軽にご相談ください。

具体例1：「単なる無添加表示の例」



具体例2：「化学的表現での誤認」



賞味期限設定の見直し

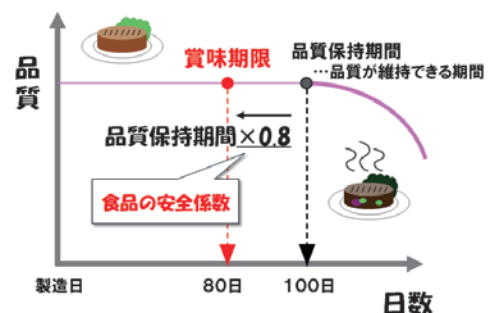
『食品期限表示の設定のためのガイドライン』

「賞味期限」は、未開封かつ保存条件を守った場合に、おいしく食べられる期限を示すものです。この期限の設定は、実際の品質保持期間に対し「安全係数」と呼ばれる1未満の係数をかけて、“余裕”を持たせるのが一般的です。例えば、品質が100日間保持できる場合でも、一般的な安全係数0.8をかけて80日と設定する等、安全に配慮した表示が行われてきました。

しかしながら、長期間品質が安定している食品に対しても一律に0.8の安全係数を適用すると、実態よりも短い期限表示となり、食品ロスの要因になるとの指摘がなされてきました。

消費者庁は令和7年3月に『食品期限表示の設定のためのガイドライン』を、食品の特性や製造工程に応じて期限を設定する内容に改訂しました。レトルト食品など品質の安定した食品では、より実態に即して期限設定ができるようになります。ガイドラインの見直しで、賞味期限の表示について不安やお悩みがございましたら、お気軽にご相談ください。

(参照：消費者庁「食品表示基準Q&A」)



■ 食品開発研究所 食品加工グループ
研究員 仁木 大輔