

# 「食用塩の表示に関する公正競争規約(案)」に対する意見書の提出及び意見陳述について

公正取引委員会は、不当景品類及び不当表示防止法第12条第1項の規定に基づき、食用塩公正取引協議会準備会(会長 丸本 執正)から認定申請のあった「食用塩の表示に関する公正競争規約(案)」の新規設定について、平成20年2月14日(木)午後2時から、公正取引委員会 大会議室で公聴会を開催する旨が平成20年1月21日付け官報に公告されました。

設定の理由は、「食用塩の取引について、商品名、原材料、製造方法等に関する様々な表示が行われている状況を踏まえ、必要表示事項、特定事項の表示基準、特定用語の使用基準、不当表示事項等を定めることにより、食用塩の表示の適正化を図る」ものとしています。

当協会としては、食品添加物に関する「無添加」、「不使用」等の表示は、一般消費者に対し食品添加物を使用しない製品が、品質的に優れ、安全性が高いとの誤認を一般消費者に与える恐れが強い等の理由から、また「天然」、「自然」等の用語は、一般消費者に「天然」、「自然」と表示されたものの方が品質的に優れ、安全性が高いとの誤認を与える恐れが強い等の理由から全面禁止にさせていただきたい旨、さらに「藻塩」に添加する「海藻灰エキス」及び「海藻浸漬にがりを添加した食用塩」は食品添加物として取り扱うのが適当であるので、それぞれ「海藻灰抽出物」及び「海藻浸漬により製造された粗製海水塩化マグネシウムを添加した食用塩」に変更させていただきたい旨の以下の意見書を提出いたしました。

ところが、2月8日に公正取引委員会より下記の理由により14日の公聴会に出席するに及ばずとの連絡がありました。

○食品添加物に関する「無添加」、「不使用」及び「天然」、「自然」等の用語については、毎回同じ内容の繰り返しである。

○「藻塩」については、その旨を公正取引委員会から食用塩公正取引協議会準備会に伝える。

当協会といたしましては、今回の食用塩など個別の食品に限らず、全ての食品について「食品添加物に関する「無添加」、「不使用」及び「天然」、「自然」等の用語を認めることは、食品関連事業者の責務である一般消費者に正確な情報を提供できないばかりでなく、科学的には何ら根拠がないにも関わらず、食品添加物を使用しない食品や天然・自然の方が安全であるかの如き誤認を一般消費者に与えている現実について、ご意見を申し上げたかったのですが、このような結果となり誠に遺憾に思います。

## 「食用塩の表示に関する公正競争規約(案)」に対する意見書

平成20年2月1日

〒100-8987 東京都千代田区霞が関1-1-1  
中央合同庁舎第6号館B棟  
公正取引委員会事務総局 経済取引局取引部  
消費者取引課 公聴会 ご担当者 様

〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町1-3-9  
日本橋三英ビル3階

日本食品添加物協会  
会長 鈴木 武  
電話 03-3667-8311

意見陳述希望者 専務理事 高野 靖

当協会は、日本国内で食品添加物を製造、輸入、販売、使用する企業及び団体によって組織されています。会員各社に対しては行政情報を伝えるとともに、食品添加物の製造、販売、使用についての正しい知識の普及をはかり、また一般消費者に対しては、食品添加物の安全性と有用性等についての理解を求める活動を行うことで、食品関連業界の健全な発展と一般消費者の食生活、公衆衛生の向上に寄与することを目的にしています。

このたびの「食用塩の表示に関する公正競争規約(案)」に関し、下記の通り反対の意見を提出しますので、ご検討のほどよろしくお願いいたします。

## 記

### 1. 「規約第6条（不当表示の禁止）に関する施行規則第5条（不当表示の種類）(3)規約第6条第10号関係」について

#### (1) 意見

「ア 単なる「無添加」等、訴求対象である原材料等が明りようでない表示」及び「イ 食用塩には通常使用されない食品添加物について、不使用である旨の表示」のみを禁止するだけでなく、食品添加物に関する「無添加」、「不使用」等の表示を全面的に禁止していただきたい。当然のことながら、製品、原料、元原料に食品添加物が使用されているいないに関わらず、次のとおり完全禁止としていただきたい。

- ① 「食品添加物無添加」、「食品添加物不使用」及びこれに類する表示
- ② 特定の食品添加物群に関する「無添加」、「不使用」及びこれに類する表示
- ③ 特定の添加物名に関する「無添加」、「不使用」及びこれに類する表示

#### (2) 理由

そもそも食品の表示は、「食品添加物や特定の食品原材料無添加」の表示のように、敢えて使用していないものを表示するのではなく、使用した食品添加物や食品原材料を正しく表示することこそが、本来の表示のあり方であると考えます。

食品添加物は、厚生労働大臣が人の健康を損なう恐れがないものとして認めたものであり、法律に基づき適正に使用する限り、安全性に問題がないことはもちろんのこと、ほとんどの加工食品にはなくてはならない有用なものです。

一般消費者が食品添加物に対して不安を抱いているのは残念ながら否めない事実です。しかし、公正取引委員会としては、食用塩メーカーの食品添加物忌避心理をそのまま受け入れるのではなく、食品添加物は科学的な根拠に基づき安全性に問題はなく、適正使用を推進していることを説明することが本筋であると考えます。

「食品添加物無添加」、「食品添加物不使用」及びこれに類する表示を禁止しないことは、食品添加物を使用しない製品が、品質的に優れ、安全性が高いとの誤認を一般消費者に与える恐れが強いものと考えます。

「特定の食品添加物群に関する「無添加」、「不使用」及びこれに類する表示」を禁止しないことは、特定の食品添加物群が危険かつ有害であるかの如き誤認を一般消費者に与える恐れが強いものと考えます。

「特定の添加物名に関する「無添加」、「不使用」及びこれに類する表示」を禁止しないことは、特定の食品添加物のみが危険かつ有害であるかの如き誤認を一般消費者に与える恐れが強いものと考えます。

また、キャリーオーバー、加工助剤及び栄養強化剤の食品添加物のみ限定して「食品添加物無添加」等の表示を禁止する場合であっても、「原料、元原料に使用されている加工助剤」、「元原料からのキャリーオーバー」等については規制対象外となる恐れが強いものと考えます。

さらに、製品、原料、元原料に食品添加物が使用されていない場合であっても必ずしも「優良品(品質的に優れ、安全性が高いもの)」が保証されるものではなく、優良誤認につながる恐

れが強いものと考えます。

## 2. 「規約第 5 条（特定用語の使用基準）第 5 号「天然」、「自然」又はこれらに類似する用語」について

### (1) 意見

「天然」、「自然」又はこれらに類似する用語については、「特定用語の使用基準」から削除し、「不当表示の禁止」に移した上で、「塩を直接修飾しない表示として使用する場合」も含めて完全禁止としていただきたい。

### (2) 理由

安全性は科学的な根拠に基づき判断されるものと考えますが、限定的にせよ「天然」、「自然」等の用語の使用を認めることにより、「天然」、「自然」と表示されたものの方が品質的に優れ、安全性が高いとの誤認を一般消費者に与える恐れが強いものと考えます。

また、平成 7 年に改正された食品衛生法における食品添加物の指定制度では、（例外規定である既存添加物を除き）化学的合成品以外ののものであっても、指定添加物として認められたもの以外は使用できないことになっており、天然か合成かの区別はしないこととされています。

従って、「天然」、「自然」又はこれらに類似する用語については、第 6 条（不当表示の禁止）に入れるべき事項であると考え、かつ「天然」、「自然」又はこれらに類似する用語の使用を全面的に禁止していただきたいと考えます。

## 3. 「規約第 5 条（特定用語の使用基準）第 3 号「藻塩」について

### (1) 意見

「海藻灰エキス」は「海藻灰抽出物」に変更していただきたい。また、「海藻浸漬にがり」を添加した食用塩は「海藻浸漬により製造された粗製海水塩化マグネシウムを添加した食用塩」に変更していただきたい。

### (2) 理由

①「海藻灰エキスを添加した食用塩」における「海藻灰エキス」は、次の理由により食品添加物として取り扱うのが適当であると考えます。

- ・ 食用塩に添加されるものである。
- ・ 海藻灰エキスについても、イナワラ灰抽出物、ゴマ柄灰抽出物、木灰抽出物と同様、食品ではなく食品添加物として取り扱うのが適当である。

②「海藻浸漬にがり」を添加した食用塩における「海藻浸漬にがり」は、次の理由により食品添加物粗製海水塩化マグネシウムとして取り扱うのが適当であると考えます。

- ・ 食用塩に添加されるものである。
- ・ 「にがり」の表示は、粗製海水塩化マグネシウムに限定されるものである。また、粗製海水塩化マグネシウムの成分規格に適合しなければ安全性が担保できない。