

食品添加物の最近の動向

国立医薬品食品衛生研究所

食品添加物部 第一室長

多田 敦子



令和2(2020)年12月2日(水)

日本食品化学学会 第36回食品化学シンポジウム
食品行政の動向と機能性表示食品を取り巻く環境

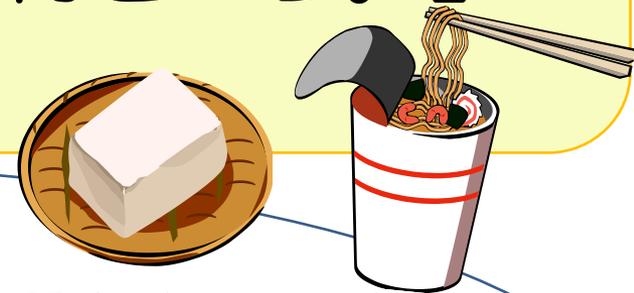
食品添加物の最近の動向

1. 食品添加物
2. 食品添加物の指定又は改正
3. 香料
4. 既存添加物
5. 食品添加物公定書
6. 食品中の食品添加物分析法
7. 表示



食品添加物とは

「食品の**製造**の過程において又は食品の**加工**若しくは**保存**の目的で食品に添加、混和、浸潤、その他の方法によって使用する物をいう。」
(食品衛生法 第四条二項)



製造：ある物に工作を加えて、その本質を変化させ、別のものを作り出すこと

加工：ある物に工作を加える点では製造と同様であるが、その物の本質を変えないで形態だけを変化させること

加工食品の特性、安全性を確保する

食品添加物の指定制度

使ってよい食品添加物は決められている



食品衛生法第12条



人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める場合を除いては、添加物（天然香料及び一般に食品として飲食に供されている物であつて添加物として使用されるものを除く。）並びにこれを含む製剤及び食品は、これを販売し、又は販売の用に供するために、製造し、輸入し、加工し、使用し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

食品添加物の分類

R2(2020).10現在

指定添加物
(466品目)

安全性と有効性が確認されて厚生労働大臣により指定されたもの

ソルビン酸、キシリトールなど

既存添加物
(357品目)

平成8年に、使用されていた実績があるものとして厚生労働大臣が認めたもの
「**既存添加物名簿**」に収載

クチナシ黄色素、アラビアガムなど

天然香料
(約600品目)

動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用されるもの

バニラ香料、カニ香料など

一般飲食物添加物
(約100品目)

一般に食品として飲食されているもので、添加物として使用されるもの

ストロベリー果汁、寒天など

指定添加物
(466品目)

安全性と有効性が確認されて厚生労働大臣により指定されたもの

ソルビン酸、キシリトールなど

- ◆ 平成7年の食品衛生法の改正前は、化学的合成品のみ対象とされていたが、現在では、天然、合成を問わず、指定制度の対象

食品添加物の分類

R2(2020).10現在

指定添加物
(466品目)

安全性と有効性が確認されて厚生労働大臣により指定されたもの

ソルビン酸、キシリトールなど

既存添加物
(357品目)

平成8年に、使用されていた実績があるものとして厚生労働大臣が認めたもの
「既存添加物名簿」に収載

クチナシ黄色素、アラビアガムなど

天然香料
(約600品目)

動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用されるもの

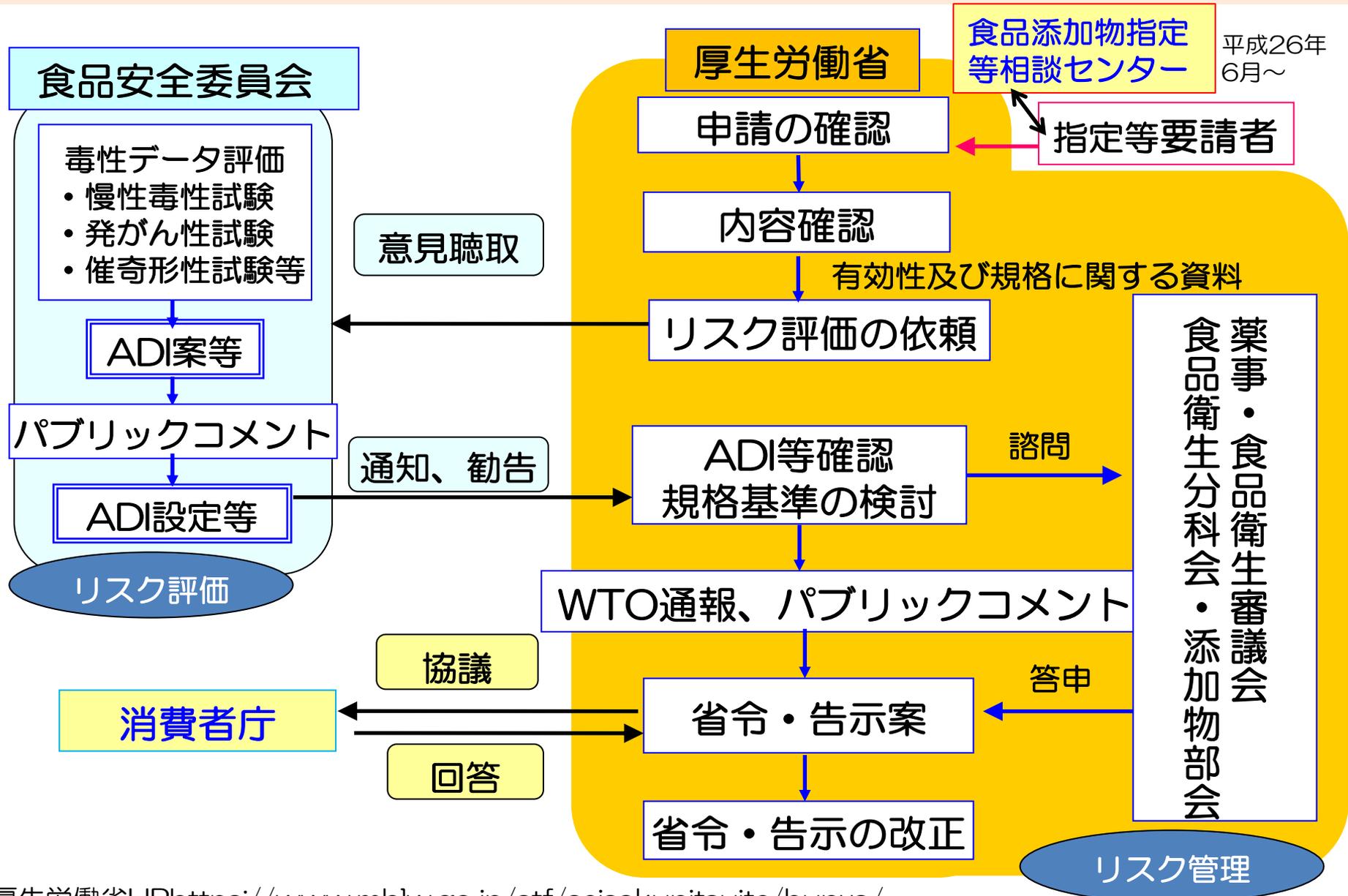
バニラ香料、カニ香料など

一般飲食物添加物
(約100品目)

一般に食品として飲食されているもので、添加物として使用されるもの

ストロベリー果汁、寒天など

指定及び規格基準改正の流れ



指定添加物

新規指定添加物は、

「食品衛生法施行規則

(昭和23年7月13日厚生省令第23号)」

の別表第一に追加。

(省令改正)

食品衛生法 第2章 食品及び添加物

第13条 食品又は添加物の規格基準の制定



新規指定添加物は、

規格基準が定められ、告示の一部改正として、

「食品、添加物等の規格基準

(昭和34年厚生省告示第370号)」に追加。

(告示改正)

(厚生労働省のHPで確認可能)

新しい指針等について

平成29年7月18日、**食品安全委員会**において、
添加物の**評価指針**が決定された。

- ①「**添加物（酵素）**に関する**食品健康影響評価指針**」
- ②「**栄養成分関連添加物**に関する**食品健康影響評価指針**」
- ③「**添加物**に関する**食品健康影響評価指針**」の改正
（③の附則として
「**加工助剤（殺菌料及び抽出溶媒）**の**食品健康影響評価の考え方**」の追加、
添加物（酵素）、栄養成分、香料の指針の策定に伴う、重複記載削除等）

通知

「**添加物**に関する**食品健康影響評価指針**」の改正等及び
添加物の指定等の要請書に添付すべき資料について

酵素の指定と改正

H28(2016).6.8以降

添加物名	指定・改正	通知等	
アスパラギナーゼ	規格改正	平成28年9月26日付け 生食発 0926 第2号	アスパラギナーゼの規格→アスパラギナーゼ (<i>A. niger</i> ASP-72株由来) の規格となり、アスパラギナーゼ (<i>A. oryzae</i> NZYM-SP株由来) の規格が追加された。
β -ガラクトシダーゼ (既存添加物)	規格改正	平成30年11月30日付け 生食発1130第1号	β -D-ガラクトシドのガラクトシド結合を加水分解する酵素。 成分規格中定義に規定する基原生物について、流通実態を踏まえ、酵母 (<i>Cryptococcus laurentii</i>) を含める改正。
フルクトシルトランスフェラーゼ (既存添加物)	規格改正	平成30年11月30日付け 生食発1130第1号	糖のフルクトシル基を転移する酵素。 成分規格中定義に規定する基原生物について、流通実態を踏まえ、糸状菌 (<i>Aureobasidium</i> 属) を含める改正。
プシコースエピメラーゼ	指定	令和2年3月31日付け 生食発0331第1号	<i>Arthrobacter globiformis</i> 由来のプシコースエピメラーゼ遺伝子を導入した <i>Escherichia coli</i> K-12 W3110株を用いて生産されたプシコースエピメラーゼ フルクトースとプシコースを相互に異性化する酵素。

JECFAでの酵素の評価と規格設定

JECFA FAO/WHO合同食品添加物専門家会議 安全性評価 成分規格 を作成

第89回JECFA会議

オンライン会議（WHO本部（スイス、ジュネーブ））

2020（令和2）年6月1日～12日 4時間ずつ

WHO側（毒性等）約20名、FAO側（規格等）12名、事務局等複数名



Streptomyces murinus 由来のアデノシン 5'-リン酸デアミナーゼ

大腸菌で発現させた *Arthrobacter globiformis* 由来の

D-アルロース 3-エピメラーゼ

Mucor javanicus 由来のリパーゼ

Pseudomonas fluorescens で発現させた

ホスファチジルイノシトール特異的ホスホリパーゼC

栄養強化剤等の指定と改正

H28(2016).6.8以降

添加物名	指定・改正	通知等	
亜セレン酸ナトリウム	指定	平成28年 9月 26日付け 生食発 0926 第2号	使用基準設定
亜セレン酸ナトリウム	使用基準改正	平成30年8月8 日付け 生食発0808 第1号	乳等省令が改正され、乳幼児に必要な栄養素を加えた液体状の乳製品（調製液状乳）が新たに規定された。そのため、使用基準の対象に、 調製液状乳が追加 された。
ステアリン酸マグネシウム	使用基準改正	平成29年 6月 23日付け 生食発 0623 第1号	使用基準の対象に、 錠菓が追加 された。 錠菓は、砂糖等を主原料とし、原料の混合物を打錠機で圧縮成型して得られるものをいう。
炭酸カルシウム	使用基準改正	平成29年6月 23日付け 生食発0623 第1号	使用基準を削除
ビオチン	使用基準改正	平成30年8月8 日付け 生食発0808 第1号	乳等省令が改正され、乳幼児に必要な栄養素を加えた液体状の乳製品（調製液状乳）が新たに規定された。そのため、使用基準の対象に、 調製液状乳が追加 された。

殺菌料等の指定と改正

H28(2016).6.8以降

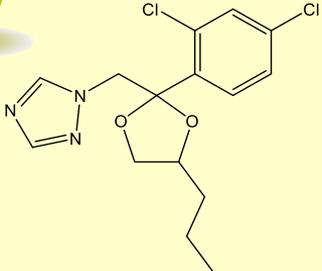
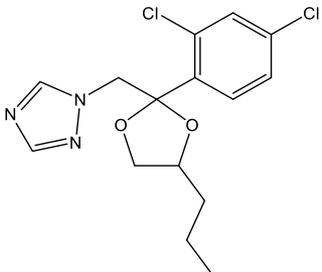
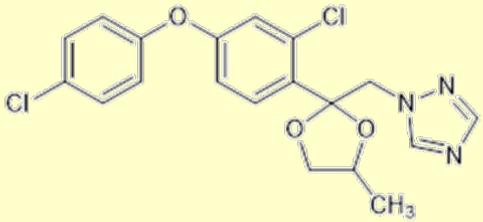
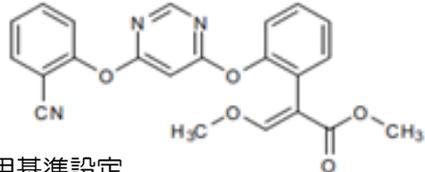
添加物名	指定・改正	通知等	
過酢酸	指定	平成28年10月6付け 生食発 1006 第1号	使用基準、製造基準設定（規格無し）
オクタン酸	指定	平成28年10月6付け 生食発 1006 第1号	使用基準設定
1-ヒドロキシエチリデン-1, 1-ジホスホン酸（HEDP）	指定	平成28年10月6付け 生食発 1006 第1号	使用基準設定
過酢酸製剤	規格設定	平成28年10月6付け 生食発 1006 第1号	使用基準、製造基準設定
過酢酸製剤	規格基準改正	平成29年6月23日付け 生食発 0623 第1号	定義（抜粋） 本品は、過酢酸、「 <u>氷酢酸</u> 」、「過酸化水素」及び「1-ヒドロキシエチリデン-1, 1-ジホスホン酸」又はこれに「オクタン酸」を含む水溶液である。
次亜臭素酸水	指定	平成28年10月6日付け 生食発 1006 第1号	使用基準設定
次亜臭素酸水	規格改正	令和元年6月27日付け 生食発0627第1号	定義 本品は、1, 3-ジブプロモ-5, 5-ジメチルヒダントインを加水分解すること、又は、 <u>臭化水素及び次亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸カリウム若しくは次亜塩素酸カルシウムの水溶液を混合すること</u> により得られる、次亜臭素酸を主成分とする水溶液である。
亜塩素酸ナトリウム	使用基準改正	平成28年10月6日付け 生食基発 1006 第3号	使用基準に「 <u>食肉及び食肉製品</u> 」を追加。 「食肉製品」とは、スライスハムやスライスベーコン等の食肉製品を製造するに当たってスライス処理する前の塊等も含まれるものであること。
過酸化水素	使用基準改正	平成28年10月27日付け 生食発1027 第1号	「 <u>釜揚げしらす</u> 」及び「 <u>しらす干し</u> 」に対する使用基準を新たに設定。



酒類用添加物の指定と改正

H28(2016).6.8以降

添加物名	指定・改正	通知等	
硫酸亜鉛	使用基準改正	平成28年6月8日付け 生食発0608第4号	<p>使用基準（抜粋） 硫酸亜鉛は、酒税法（昭和28年法律第6号）第3条第3号に規定する発泡性酒類（以下単に「発泡性酒類」という。）及び母乳代替食品以外の食品に使用してはならない。 硫酸亜鉛の使用量は、亜鉛として、発泡性酒類にあってはその1kgにつき0.0010g以下でなければならない。（以下略）</p>
アルゴン	指定	令和元年6月6日付け 生食発0606第1号	<p>使用基準は無し 運用上の注意として アルゴンの成分規格は、小分け等の加工を行う前の添加物について定めるものであり、成分規格に適合するアルゴンに小分け等の加工を行ったものは添加物製剤とみなされる。</p>
二炭酸ジメチル	指定	令和2年1月15日付け 生食発0115第1号	<p>使用基準 二炭酸ジメチルは果実酒及び清涼飲料水（ミネラルウォーター類を除く。以下この目において同じ。）以外の食品に使用してはならない。 二炭酸ジメチルの使用量は、果実酒（ぶどう酒を除く。）及び清涼飲料水にあってはその1kgにつき0.25g以下、ぶどう酒にあってはその1kgにつき0.20g以下でなければならない。</p>

添加物名	指定・改正	通知等	
プロピコナゾール	指定	平成30年7月3日付け 生食発0703第1号	  使用基準設定
フルジオキシニル	使用基準改正	平成30年9月21日付け 生食発0921第2号	 使用基準設定
ジフェノコナゾール	指定	令和2年6月18日付け 生食発0618第1号	 使用基準設定
アゾキシストロビン	使用基準改正 (案)	(薬事・食品衛生審議会、 食品衛生分科会) 令和2年9月17日	 使用基準設定

アルミニウムを含有する添加物

2011年（平成23年）第74回JECFA

追加情報に基づき、PTWIを2 mg/kg 体重/週に変更

（暫定週間耐容摂取量）



アルミニウムの摂取量調査
（マーケットバスケット方式）

平成23年度～24年度の調査
小児では摂取量の特により5%の人が
許容量を超える可能性があることが判明。



業界の自主的な低減化
使用実態 確認

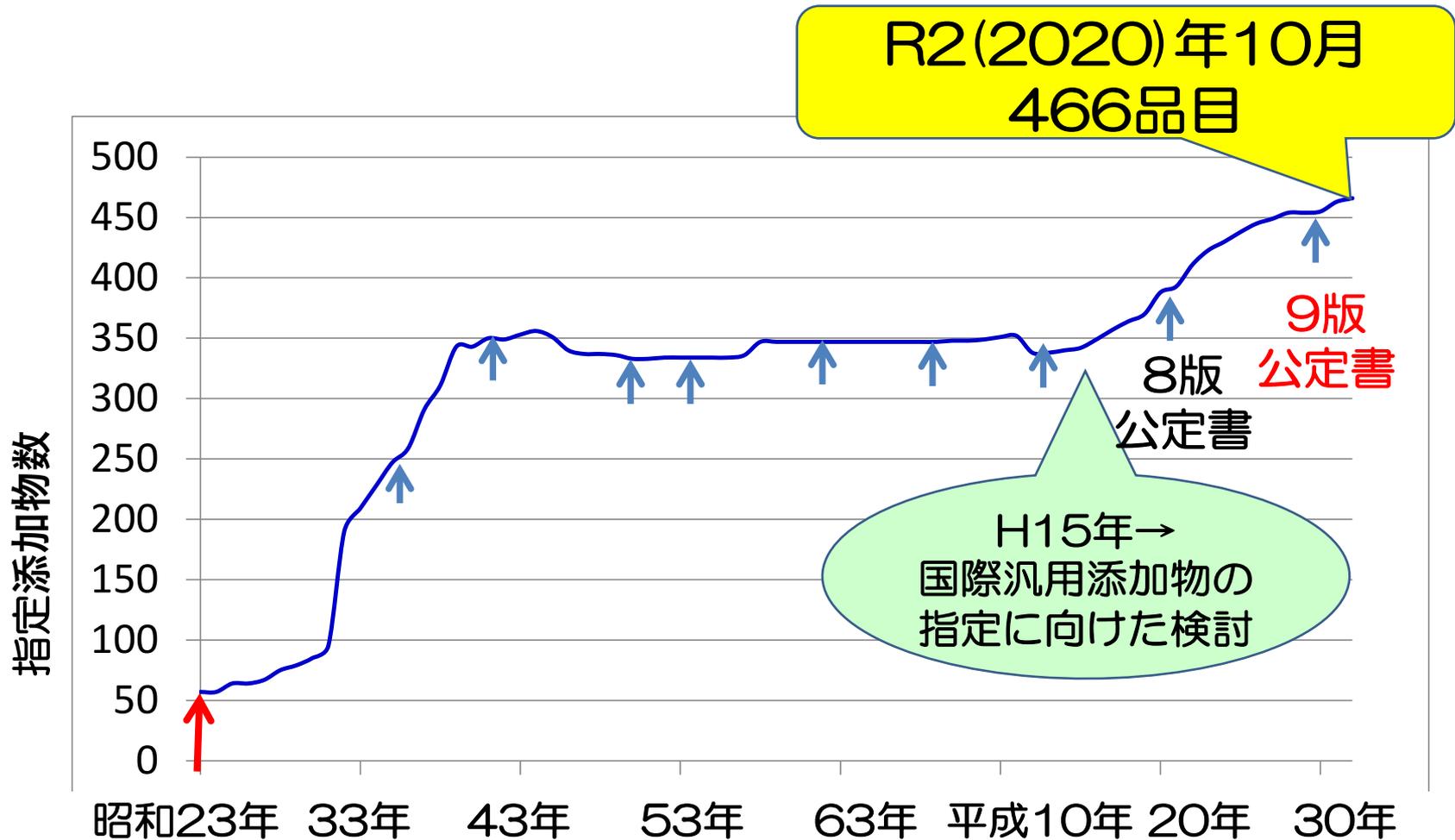


平成30年11月30日付け [生食発1130第1号]

硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムの規格基準改正について

硫酸アルミニウムカリウムは、みそに使用してはならない。
硫酸アルミニウムカリウムの使用量は、アルミニウムとして、
菓子、生菓子又はパンにあっては、その1kgにつき0.1g以下でなければならない。

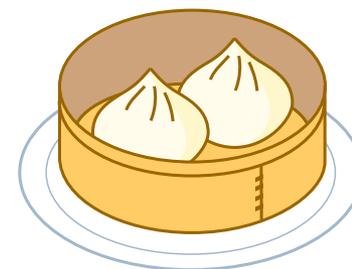
指定添加物数の年次推移



未指定添加物の報道事例

2002年（平成14年） 5月20日

肉まんに未指定酸化防止剤TBHQ使用



2002年 6月4日

未指定香料ヒマシ油、アセトアルデヒドなどを使った香料製品を15-30年間にわたって出荷していたことが判明

2002年 6月 7日

「ヒマシ硬化油」を食用油脂に使用

2002年 6月11日

未指定香料プロパノールなどを使用



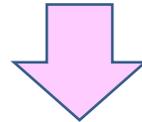
2002年6月14日

フェロシアン化物入りの塩の使用判明、回収

(下線の物質は現在では指定されている)

国際汎用添加物の指定

平成14（2002）年の一連の事例

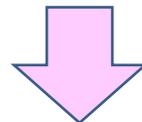


国際的に安全性が確認され、汎用されている
添加物（国際汎用添加物）の指定

国主導で、国際的に汎用されている添加物

45品目（香料以外）

（後に42品目に）



近年の添加物の指定数の増加

食のグローバル化・多様化

食文化の発展



国際汎用添加物の指定

国際的に安全性が確認され、かつ汎用されている添加物
(香料を除く)の指定

・・・平成27年5月までに **41/45品目***a,b

*a: イソプロパノールは、香料にも含まれている

*b: β -カロテン (*Blakeslea trispora*由来) :

既に指定の β -カロテンに該当するためリストから削除された

酸性リン酸アルミニウムナトリウム、
アルミノケイ酸ナトリウム、
ケイ酸カルシウムアルミニウム

平成30年12月
食品衛生分科会で
国汎から取り下げ

カルミン 1品目のみとなった。

○食品安全委員会 専門調査会にて審議



ワイン添加物の指定に向けた動き

平成31年2月1日

日EU経済連携協定 (EPA) 発効

日EU相互に20種以上のワイン添加物承認に向けた動き



EUのワイン添加物の内、国内で既に使用可能な添加物や食品扱いの品目以外は、食品添加物としての指定要請



内、2品目は既に国内指定

アルゴン

令和元年6月

二炭酸ジメチル

令和2年1月



ワイン添加物の指定に向けた動き



EPA協定発効後2年を目途に対応が求められる添加物

炭酸カルシウムⅡ
メタ酒石酸
L-酒石酸カリウム

令和2年8月25日
薬事・食品衛生
審議会
食品衛生分科会
添加物部会

令和2年9月17日
薬事・食品衛生
審議会
食品衛生分科会

DL-酒石酸カリウム
亜硫酸水素アンモニウム水
キチングルカン
ビニルイミダゾール
・ビニルピロリドン共重合体

令和2年10月14日
薬事・食品衛生審
議会食品衛生分科
会添加物部会



香料（天然香料以外）

個別に指定：個別に食品添加物公定書に規格が収載
平成14(2002)年末時点 78品目

18項目の類又は誘導体として指定(18類香料)

判断樹により分類される。
公定書に規格は収載されない。

→18項目に含まれない香料（天然香料以外）は
個別に指定を受けなければ使用できない。

国際汎用香料

香料として使用が認められていないものの使用事例

平成14(2002)年

アセトアルデヒド、イソプロパノール、プロピオンアルデヒド、イソアミルアルコール、ヒマシ油、プロパノール、ブタノール (下線の物質は現在では指定されている)



香料として使用実態のある化合物の18項目への分類調査
公表



国際整合性を踏まえて、指定するのが望ましいとされた香料
(国際汎用香料) 54品目



平成27年9月までに、54品目全てが個別に指定された。

香料の指定に関する指針

平成28年5月17日生食発0517第1号

食品安全委員会で「香料に関する食品健康影響評価指針」



香料の指定要請について、

対象、要請の手続、要請書に添付すべき安全性に関する試験成績等の必要な資料の範囲に関する指針「香料の指定に関する指針」作成



令和元年6月6日 [生食発0606第1号]

香料アミン7品目が個別に指定された

イソブチルアミン、イソプロピルアミン、*sec*-ブチルアミン、
プロピルアミン、ヘキシルアミン、ペンチルアミン、
2-メチルブチルアミン

運用上の注意

「着香の目的以外に使用してはならない。」との使用基準が設定されたことから、有機溶剤として使用する等の着香の目的以外の使用は認められないこと。

18類香料

1. イソチオシアネート類
2. インドール及びその誘導体
3. エーテル類
4. エステル類
5. ケトン類
6. 脂肪酸類
7. 脂肪族高級アルコール類
8. 脂肪族高級アルデヒド類
9. 脂肪族高級炭化水素類
10. チオエーテル類
11. チオール類
12. テルペン系炭化水素類
13. フェノールエーテル類
14. フェノール類
15. フルフラール及びその誘導体
16. 芳香族アルコール類
17. 芳香族アルデヒド類
18. ラクトン類

18類香料リスト (例)

3000種以上

SEQ.	英名	旧英名	和名	旧和名	類	類番号	CAS番号
1	acetaldehyde 2,3-butanediol acetal	acetaldehyde 2,3-butanediol acetal	アセトアルデヒド 2,3-ブタンジオール アセタール	アセトアルデヒド 2,3-ブタンジオール アセタール	エーテル類	3	3299-32-9
2	acetaldehyde amyl butyl acetal	acetaldehyde amyl butyl acetal	アセトアルデヒド アミルブチル アセタール	アセトアルデヒド アミルブチル アセタール	エーテル類	3	
3	acetaldehyde amyl hexyl acetal	acetaldehyde amyl hexyl acetal	アセトアルデヒド アミルヘキシル アセタール	アセトアルデヒド アミルヘキシル アセタール	エーテル類	3	

18類香料リストの更新

平成31年4月23日 [薬生食基発0423第1号、薬生食監発0423第1号]

オイゲニルメチルエーテルの取扱いについて

18類香料 フェノールエーテル類

米国食品医薬品局（FDA）：食品添加物リストから除外する改訂
→18類香料リストの5種が該当→国内専門家らに意見を求め
→オイゲニルメチルエーテル、その製剤及び食品については、
自粛指導対象（移行期間：10月22日）

令和元年10月21日 [薬生食基発1021第1号、薬生食監発1021第1号]

類又は誘導体として指定されている

18項目の香料に関するリストについて

オイゲニルメチルエーテル削除

150種追加、14種改正、他2種は個別指定のため削除

更新

前回更新

平成25年7月25日

令和2年1月21日 [事務連絡] 正誤表

既存添加物

既存添加物
(357品目)

平成8年に、使用されていた実績があるものとして厚生労働大臣が認めたもの「既存添加物名簿」に収載

- ◆ **規格作成**が順に進められている。**安全性**の見直し。
→アカネ色素は消除
- ◆ 流通実態のないものは、確認後、**消除**されている。

規格作成



第10版食品添加物
公定書作成検討会

消除



消除のための調査
意見募集

安全性



既存添加物等
安全性評価検討会

消除（第4次）

平成29年12月22日
消除予定添加物名簿の作成に
係る既存添加物の販売調査



調査結果より 対象10品目



平成31年2月28日
消除予定添加物名簿の公示及
び訂正の申出手続

↓半年以内に申し出

令和2年2月26日
既存添加物名簿の一部を改正
する件及び食品、添加物等の
規格基準の一部を改正する件



対象 9品目 消除

名簿から消除された9品目

イタコン酸

魚鱗箔

クロー色素

香辛料抽出物（チャービルから
抽出し、又はこれを水蒸気蒸留
して得られたものに限る。）

骨炭色素

シアナット色素

フェリチン

ヘゴ・イチョウ抽出物

レバン

安全性

安全性評価検討会

現在は、平成8年度
研究報告「基原、製
法、本質からみて、
現段階において安全
性の検討を 早急に行
う必要はないもの」

109 品目



順次、調査研究

食品添加物公定書

食品衛生法 第5章 第21条

添加物の基準及び規格を食品添加物公定書に収載すること

平成29年11月30日

食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示
第370号）第2 添加物の部の全面改正

平成30年2月1日

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第21条の規定に基づき、**第9版食品添加物公定書**が作成された

平成30年7月27日、11月30日

正誤表

→第9版食品添加物公定書
（厚生労働省HPに反映）

平成29年11月30日
食品、添加物等の規格基準（告示第370号）第2
添加物の部全面改正

指定/改正

過酢酸製剤
 ステアリン酸マグネシウム
 炭酸カルシウム

既存添加物の規格等

検討会
[H29](#)

平成30年2月1日
第9版食品添加物公定書

プロピコナゾール

[H30](#)

亜セレン酸ナトリウム、ビオチン

第1回

平成30年7月27 正誤表1

フルジオキシニル

平成30年10月24日
 意見募集 第1回検討会分

平成30年11月30 正誤表2

硫酸アルミニウムアンモニウム、硫酸アルミニウムカリウム

β -ガラクトシダーゼ、フルクトシルトランスフェラーゼ
 改正

第2回

平成31年2月28日
 意見募集 第2回検討会分

[H31](#)
 第3回

令和元年9月20日
意見募集 第3回検討会分

令和2年6月18日
**第9版食品添加物公定書
追補1**

令和2年8月11日
意見募集 第4回検討会分
第5回検討会分
第6回検討会分

指定/改正

アルゴン、香料アミン7品

次亜臭素酸水

二炭酸ジメチル

プシコースエピメラーゼ

6/18
ジフェノコナ
ゾール

既存添加物の規格等

1/15 第1回検討会分

イソマルトデキストラナーゼ、カキ色素（既・規格設定）、エンジュ抽出物（既・規格改正）、*d*- α -トコフェロール（指・規格基準改正）

2/26 9品目 消除

6/18 第2回検討会分

イソアルファー苦味酸、高級脂肪酸（カプリル酸、カプリン酸、ステアリン酸、パルミチン酸、ベヘニン酸、ミリスチン酸、ラウリン酸）、生石灰（既・規格設定）、アセト酢酸エチル（指・規格改正）

検討会

H31,R01

第4回

第5回

R02

第6回

第7回

第8回

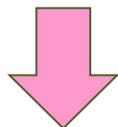
R03

第9回

食品中の食品添加物分析法

- 食品添加物の**使用基準**が守られているかを確認
- **未指定の添加物**が使用されていないかを確認
- 食品添加物の**摂取量調査**に利用される場合も

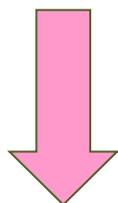
初版 食品中の食品添加物分析法 (平成元(1989)年)



改良, 見直し

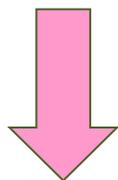
第2版 食品中の食品添加物分析法 (平成12(2000)年)

- ①食品添加物分析法 108 法
- ②未指定あるいは指定を削除された
添加物の分析法 5 法
- ③参照分析法 19 法



通知により 分析法の新規設定や改正

例 平成28年10月6日 過酸化水素分析法改正



3版案に向けた検討

平成29年度以降、3版案再検討

令和元年6月28日 [薬生食基発0628第1号、薬生食監発0628第1号]

「食品中の食品添加物分析法」の改正について

食品添加物分析法	
安息香酸、ソルビン酸及びそれらの塩類並びにデヒドロ酢酸ナトリウム	統合法
亜塩素酸ナトリウム	改正
イマザリル	改正
オルトフェニルフェノール、オルトフェニルフェノールナトリウム、ジフェニル及びチアベンダゾール	統合法
グリチルリチン酸二ナトリウム	改正
ケイ酸マグネシウム	改正
ステアロイル乳酸カルシウム及びステアロイル乳酸ナトリウム	改正
トコフェロール酢酸エステル及びd- α -トコフェロール酢酸エステル	新規
ナイシン	改正
ナタマイシン	改正
二酸化硫黄及び亜硫酸塩類	改正
パラオキシ安息香酸エステル類	改正
プロピオン酸及びその塩類	改正
ポリソルベート20、ポリソルベート60、ポリソルベート65及びポリソルベート80	改正
未指定添加物分析法	
ナイシンZ	改正

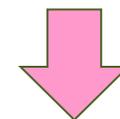
新規設定

①食品添加物分析法 3法
(内2法は各々3法の統合)

改正 ①食品添加物分析法 11法

②未指定あるいは指定を
削除された添加物の分析法 1法

削除 ①食品添加物分析法 6法

他の分析法の改正
に向けた検討中

食品表示法（法律）平成27(2015)年4月1日施行

食品衛生法、JAS法（旧：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）及び健康増進法の3法の食品の表示に係る規定を統合

消費者庁が所管

食品表示基準（内閣府令第10号）

食品表示基準について（通知）

食品表示基準Q&Aについて（通知）



食品表示基準の一部改正について

- ◆ 食品添加物表示の在り方については、
個別課題として実態を踏まえた検討を行う事項
- ◆ 平成31年から全9回にわたり、消費者庁により「食品添加物表示制度に関する検討会」が開催された。
令和2年3月31日に「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」

平成元年の改正*の方針と矛盾すること、消費者の誤認防止の観点から、食品表示基準にある「合成保存料」、「人工甘味料」等の、「人工」及び「合成」の用語を削除する改正を行うこととなった。

*食品衛生法に基づく制度改正で、天然と化学合成品とに差を設けず、原則として全て表示することとなった。

食品表示基準の一部改正：令和2(2020)年7月16日公布及び施行
経過措置期間：令和4(2022)年 3月31日

ご清聴ありがとうございました。