

消費者委員会食品表示部会（第9回） 議事録

内閣府消費者委員会事務局

消費者委員会食品表示部会（第9回） 議事次第

1．日時 平成23年5月16日（月） 15:00～16:40

2．場所 消費者委員会大会議室1

3．出席者

（委員）

田島部会長、日和佐部会長代理、青柳委員、阿久澤委員、阿南委員、石塚委員、鬼武委員、春日委員、川戸委員、迫委員、澁谷委員、宗林委員、立石委員、手島委員、中下委員、森委員、山浦委員、山根委員、山本委員

（説明者）

消費者庁 相本食品表示課長、平中課長補佐、中村課長補佐、今川課長補佐

（事務局）

齋藤審議官、原事務局長

4．議事

1．開会

2．めん類等用つゆ品質表示基準の一部改正案に関するパブリックコメント等の募集結果について

3．玄米及び精米品質表示基準の一部改正案に関するパブリックコメント等の募集結果について

4．みそ品質表示基準の改正について

5．その他

- ・黒糖等の表示の適正化についての報告
- ・期限表示の改善についての報告
- ・東日本大震災を受けた食品表示の運用についての報告
- ・生食用食肉の表示期限についての報告

6．閉会

《1. 開 会》

○原事務局長 それでは、おそろいになりましたので、始めさせていただきたいと思えます。本日は皆様、お忙しいところをお集まりいただき、ありがとうございます。

ただいまから「消費者委員会食品表示部会」の第9回会合を開催いたします。本日は所用により海老澤委員と栗山委員が御欠席ですが、過半数に達しており、本日の部会が成立いたしておりますことを御報告します。なお、川戸委員は少し遅れての参加となります。

会議が始まる前に配付資料の確認をさせていただきたいと思えます。配付資料は議事次第の裏に一覧として掲載しております。

資料1の関係が、めん類等用つゆ品質表示基準の一部改正案に関する資料です。

資料2の関係が、玄米及び精米品質表示基準の一部改正案に関する資料です。

資料3の関係が、みそ品質表示基準の改正についての資料です。枝番1～3まであります。

参考資料を今回たくさんお付けしております。参考資料1の関連が「黒糖等の表示の適正化について」ということで、食品表示に関するQ&Aの新旧対照表も付けた形でお示しをしております。

参考資料2は「食品の期限表示制度の改善のための措置について」の関連の資料。

参考資料3は今回の東日本大震災を受けた食品表示の運用について、少し緩和しているところがございますので、それについての参考資料。

参考資料4は「生食用食肉等の安全性確保について」の関連の資料。

審議の途中で不足等がございましたら、事務局までお申し出いただければと思えます。

それでは、田島部会長、議事進行をどうぞよろしく願いいたします。

○田島部会長 本日は消費者委員会事務局から原事務局長のほか、齊藤審議官。消費者庁からも相本食品表示課長にお越しいただいております。なお、本日の会議につきましては、公開で行います。議事録についても後日公開することにいたします。

それでは、本日の議題に入ります。本日は、めん類等用つゆ品質表示基準のパブリックコメント及びWTO通報報告について、玄米および精米品質表示基準のパブリックコメント報告について、みそ品質表示基準の改正について、議題として取り上げたいと思えます。それでは、議事次第の2にあります、めん類等用つゆ品質表示基準のパブリックコメント及びWTO通報について、議論に入りたいと思えます。

まず初めに、消費者庁から御説明をお願いいたします。

《2. めん類等用つゆ品質表示基準の一部改正案に関するパブリックコメント等の募集結果について》

○相本食品表示課長 お手元の資料1に基づきまして、「めん類等用つゆ品質表示基準の一

部改正案に関するパブリックコメント等の募集結果について」を御説明いたします。めん類等用つゆ品質表示基準の一部改正案に関しては、資料1-1の「2. 経緯」の(5)にあるとおり、昨年10月4日の第4回消費者委員会食品表示部会において諮問内容を審議いただき、原案に基づいて手続を進めることについての御了解をいただいたところです。

これを踏まえ、昨年11月22日～12月21日の間、パブリックコメントを実施するとともに、昨年12月9日～本年2月6日までの間、WTO通報による意見募集を行ったところです。このうちパブリックコメントについては24件、WTO通報に関しては特段のコメントはないという結果でした。

パブリックコメントでいただいた御意見については、資料1-2に整理しております。内容としては、原案に賛成する御意見が7件、風味原料の記載に関する御意見が19件、改正の際に十分な経過措置期間を設けてほしいとの御意見が9件ございました。

寄せられた御意見に関し、風味原料の記載方法については既に食品表示のQ&Aで、その記載に関する考え方を整理していること。または加工食品品質表示基準との整合性を図る改正案とするという内容ですので、原案どおりの改正を行うこととしたいと考えております。

経過措置に関しても、これまでの改正を参考に必要な経過措置期間を設定するよう検討したいと考えております。

○田島部会長 ありがとうございます。WTO通報では受付件数がないということで、パブリックコメントについてのまとめでございます。何か御質問、御意見等はございますでしょうか。鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 パブリックコメントを今回拝見して、その関係で意見がありますので出させていただきます。パブリックコメントの2ページで原材料表示に関する意見が何件か出されています。この点は私も重要だと認識しています。

特にエキスとかだしというものについて、どういうふうに定義をするのか。上から3つ目のカラムにも書いてありますけれども、例えばしいたけを大量の水で抽出させて、その抽出液を原料として量的にたくさん使えば、表示としては上の順位になると考えられます。各事業者が品質の上で様々な抽出方法もしくはエキスを製造するというのでやりますと、やはり順位も違ってくると思います。具体的には昆布とか、しいたけとかの重量と抽出量の重量の比率とか、詳しい定義が必要だと思います。ですから、この点から言うと、質問者に対する消費者庁の答えが合っていないのではないかと考えています。この点について意見・質問を出させてもらいました。以上です。

○田島部会長 ただいまの御質問につきまして、消費者庁の方から回答をお願いいたします。

○相本食品表示課長 御指摘の点を踏まえまして、改めてQ&Aを精査して、もし必要であれば、それを改正することなどによって明確化をしたいと考えております。

○田島部会長 Q&Aでもって対処したいというお答えでございます。

○鬼武委員 確認ですけれども、例えば昆布だしとか何とかエキス抽出とかいう場合に、平均的にこういうふうにとるとか、そういうことを含めて今から調べて、定義なり、製造方法や作り方などを記載することは可能ということですか。法律ではこれまで詳細に言及していなくて、事業者任せにしていたと思うのですけれども、今回の意見は非常に的を射た質問になっていて、これを見る限りでは、それに対する法律改正としては、今回の提案では不十分ではないかと感じています。このパブリックコメントにある通りだと思うので、その定義が可能かどうか、実行性があるか等を検討いただきたい。ただし、間に合わないのであれば、Q&Aで補足説明や注意喚起などできますか。

○田島部会長 御回答はいかがでしょうか。

○阿久澤委員 私も鬼武委員の御発言に同感でして、ボリューム云々ではなくて、うまみ成分の質量が問題になります。以上です。

○相本食品表示課長 済みません。ちょっとお時間をいただいて、とりあえず次の議題に先に行ってくださいよろしいでしょうか。

○田島部会長 わかりました。それでは、この議題は後ほど審議を継続するというので、そのほかに御意見はございますでしょうか。

それでは、議題3の方に先に進ませていただきたいと思います。議事次第3の玄米及び精米品質表示基準のパブリックコメント報告について移らせていただきます。

まず最初に、消費者庁から御報告をお願いいたします。

《3. 玄米及び精米品質表示基準の一部改正案に関するパブリックコメント等の募集結果について》

○相本食品表示課長 資料2に基づきまして、玄米及び精米品質表示基準の一部改正案に関するパブリックコメント等の募集結果について御報告申し上げます。

玄米及び精米品質表示基準の一部改正案に関しては、資料2-1の「2. 経緯」の(7)にあるとおり、本年1月24日の第7回消費者委員会食品表示部会において諮問内容を御審議いただいたところです。この御審議の過程において、当初の案に幾つかの御指摘があったことから、お手元の資料2-3ですけれども、農産物検査法に基づく産地の証明がなされていない米穀について、都道府県名を表示する際には何々県産という表示に加えて、括弧の中に産地未検査という文言を加えるという形で表示をするという案に見直すということで手続を進めることについての御了解をいただいたところです。

これに関し、資料2-1の1の(1)にあるとおり、本年4月7日～5月6日までの間、パブリックコメントを実施し、17件の御意見をいただいたところです。また、WTO通報に関しては、今回の改正が従来の表示に加えて、これまで農産物検査を受けていなかった米ではできなかった都道府県名の表示もできるようにする表示の規制の緩和であることから、WTO通報については必要がないと判断をし、行わなかったところです。

パブリックコメントとしていただいた御意見に関しては、資料2-2に添付しておりますが、私ども消費者庁としては、今回御提示申し上げている一部改正の内容が妥当であると判断をいたしましたので、この内容での改正を行いたいと考えております。

○田島部会長 御説明をありがとうございました。ただいまの御報告につきまして、御質問、御意見等はございますでしょうか。山浦委員、どうぞ。

○山浦委員 資料2-2の意見に対する回答のところですが、今回の産地未検査という表現では不十分ではないかというコメントが幾つか出ています。2ページの右上の消費者庁の回答が載せられております。産地未検査でいいんだという表現がございますけれども、これは質問に対する回答が十分にできていないのではないかと考えます。

米トレーサビリティ法に基づいて、今回は農産物検査法を受けていなくても産地がわかるんだということが積極的に表示されるということが趣旨だったはずでして、これが産地未検査という表現では非常にマイナスイメージではないかというような意見が複数ある中で、これでは不十分ではないかと思えます。

そこでQ&Aで示すという御回答ですけれども、このQ&Aで例えばどのような積極的な説明をされたのか。これについての御回答をいただきたいと思えます。具体的には米トレーサビリティ法に基づいて証明がされている米であると。しかし、農産物検査法は受けていないので産地未検査としたとか、その辺の積極的な説明といったことをどのように盛り込まれるのか。これをお伺いしたいと思えます。

○田島部会長 消費者庁から御回答をお願いします。

○相本食品表示課長 Q&Aの文言につきましては、これからきちんと整理をいたしたいと考えておりますが、基本的には米トレーサビリティ法に基づいて、産地、情報の伝達がなされることの趣旨と制度について、きちんと御説明するということと、従来農産物検査法に基づいて検査を行った米については産地の証明がなされておりますので、これとは異なり第三者による産地の証明がなされていないということの制度の趣旨をきちんと御説明、御理解いただけるような形の内容にしたいと考えております。

○田島部会長 青柳委員。

○青柳委員 今、山浦委員からパブリックコメントの中で非常にわかりにくいという声が多いということでしたが、私もそういうふう感じたんです。部会の中でも非常にこの表現はわかりにくいということで、前々回に意見が多く出たと思えます。その後、やり取りの中で、メールで返答を受けますということで各委員の方にメールが送られて、私もその中で未証明と産地未検査はどこが違うんだろうかと。一般の消費者から見たら本当にわからないのではないかと。これをわかっていただくためには、いろいろと努力をしなければいけないだろうという意見を申し上げたんです。

その中で、販売者に対しても追加説明を積極的に記載するように指導していきますということが書かれていたと思うのです。Q&Aも非常に大事ですけれども、一般の消費者は物を買うときにその表示で判断しますから、それがきちり書いてあるということがない

と、いちいち全部 Q&A を見ているわけではありませので、ここのところを消費者庁の方にはしっかりと対応していただきたいと思ひます。

○田島部会長 その議論は前回出ましたけれども、もう一度消費者庁の方からはっきりとコメントをお願いいたします。

○相本食品表示課長 御指摘のとおりでございますして、制度、趣旨に關しましては、再度、法の施行に合わせまして、十分に利用者の方、消費者の方にお伝えをできるように、Q&A を含め、いろいろな形での説明を積極的に行っていきたいと考えております。

○田島部会長 いかがでしょうか。山根委員、どうぞ。

○山根委員 消費者への情報提供が進むということは望ましいと思ひまして、トレーサビリティ法というものができましたので、任意表示を認めるということに賛成をいたしましたけれども、この産地未検査という表示とセットということは、消費者にとっても生産者にとっても好ましいとは言えないと思ひています。こういうふうに進めるということですが、農産物検査の在り方や表示制度全体の在り方の根本的な議論は積極的に進めていく必要があると思ひますので、この辺りの見直しのスケジュールなども是非明確にさせていただければありがたいと思ひます。

○田島部会長 ありがとうございます。消費者庁の方、今回の改正はあくまでも暫定的というような説明を私も受けているんですけども、今後の進め方などはどうなっているのでしょうか。

○相本食品表示課長 今回の改正に關しましては、米トレーサビリティ法の施行に合わせて、必要最小限の改正を行うという趣旨から進めたところでは。御指摘のとおり精米の表示基準に關しましてはいろいろな御意見がございますので、これにつきましては引き続き関係者の御意見をいただきながら、どのような改正案が望ましいかということを検討を進めてまいりたいと考えております。

具体的にいつまでに改正を行うということについては、現時点では結論を出しておりませんが、いずれにいたしましても十分な御意見をいただいた上での対応をしてまいりたいと考えております。

○田島部会長 ありがとうございます。山浦委員、どうぞ。

○山浦委員 同じ項目で4ページの下から2番目のカラムの消費者庁の回答です。米トレーサビリティ法に基づいても、産年、品種などの表示といったことについて検討できるというニュアンスで書かれていると思ひますが、ここでの消費者等の意見を幅広く聞くと御回答してありますけれども、これは米トレーサビリティ法でこれがはっきりわかるんだから、表示するという積極的な方向性で検討するという意味なのではないでしょうか。

それから、今いろいろと見直しのお話もありましたけれども、これも含めて今後表示の在り方をしっかりとやっていくという趣旨なのではないでしょうか。

○田島部会長 消費者庁の方。

○相本食品表示課長 先ほど御説明申し上げましたとおり、精米の表示についてはさまざま

まな御意見があるところがございます。その品種、産年の表示についてもいろいろな御意見をいただいておりますので、どのような形の表示が望ましいのかということについては、利害関係者の御意見を聞きながら、しっかり検討を進めていきたいと考えております。

○田島部会長 ほかにございますでしょうか。鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 資料2-1の1の(2)です。法律でどうなっているか、私は理解をいたしませんけれども、日本の場合、表示が消費者委員会なので、今どういうふうな規制が行われているかということについては、規制の強化の有無にかかわらず、やはり改正を国際的にも通知すること自体は信頼の上では重要だと思っていますから、規制の強化ではないから必要ないというのは余り理由にはなっていないと考えます。一般的にはどういう改正であろうとも、在京などの大使館に対してWTO/TBT通報して、今回このような表示改正を行いますが見解はありませんかというのが積極的な意味合いを持っていると思いますけれども、いかがでしょうか。

○田島部会長 消費者庁、どうぞ。

○相本食品表示課長 本件に関しましては、窓口となる外務省とも相談をいたしまして、この内容であればWTO通報は今回は必要ないのではないかと整理の下に、このような対応を取ったということです。

○田島部会長 ほかにございますでしょうか。よろしゅうございますか。それでは、御意見はないようでございますので、この改正案で答申することにしてよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○田島部会長 それでは、この改正案にて消費者委員会委員長の同意など所用の経路を経て、答申することといたします。

○日和佐部会長代理 改正案はこれでいいと思いますけれども、事業者への指導といえますか、強い要望として、枠外にトレーサビリティ法によって産地が判明するんだという意味合いのことを是非書くように、事業者にも強く要望していただきたいと思っておりますので、それも併せてお願いをしたいと思います。

○田島部会長 それでは、議事次第「4. みそ品質表示基準の改正について」に移ります。

まず初めに消費者庁から御報告をお願いいたします。

《4. みそ品質表示基準の改正について》

○相本食品表示課長 資料3に基づきまして、「みそ品質表示基準の改正について」御説明いたします。

みそ品質表示基準の見直しに関しましては、本年3月9日の第8回食品表示部会において、その考え方について御説明をしたところがございます。これに関し、御意見の募集を

したものが資料3-2でございます。御意見の中でこの風味原料を使用したみそについての御意見が幾つかあったところです。

具体的には3-1の「1. 風味原料等を使用したみそについて」です。その風味原料を使用したみその定義を追加すべきではないかという御意見。風味原料を使った場合には、その表示の方法の名称の規定に「〇〇みそ(だし入り)」という文言を追加して、風味原料を使用したことがわかるようにすべきではないかといった御意見をいただいたところです。

このことを踏まえ、お手元の資料3-3でございます。みそ品質表示基準の改正のポイントのうち、みその定義の部分の赤い矢印の部分。「風味原料等を使用した『だし入りみそ』も、みその定義に含まれることを明確にします」という改正内容を新たに加えたいと考えております。

2点ですけれども、その下の「名称、原材料名及び内容量の表示方法(第3条)」に関し、「だし入りみそにあつては、〇〇みそ(だし入り)と記載します」という表示基準の改正を付け加えたいと考えております。

このほか、当初の案にありました「各区分の中での原材料の記載順序を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載することを明確にします」。それから、内容量の表示に関しまして、「加工食品品質表示基準の内容量の表示方法と整合性を図ります」という当初の改正については当初案どおり、このような改正を行うこととしたいと考えております。

これについてはまだ諮問を行ってございませんけれども、準備が整い次第、改めて消費者委員会の御意見を伺うということにしたいと考えております。

○田島部会長 ただいまの御説明につきまして、御意見はございますでしょうか。鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 これも意見募集の結果の資料3-2の2ページです。その他の意見の2つ目のカラムで食品添加物ナイシンの表示について書いてありまして、質問がこのような形で出されていて、その回答がキャリーオーバーや加工助剤に該当する場合は表示免除と書いてあります。これも質問と回答が合っていないと思います。

日本では食品衛生法において、原則として食品添加物ナイシンについて、厚生労働省の方でみそなど各種食品に対する使用基準が決まっています。そのうえで、表示方法としては保存料と物質名であるナイシンを併記することが定められています。ただし、最終食品に残らないとか保存料として効果がなければキャリーオーバーとしての扱いになるというか回答ではないでしょうか。消費者庁事務局の作成した回答案が正確ではないと思われま

す。

○田島部会長 という御指摘でございますが、いかがでしょうか。直接表示とは関係なくて、食品添加物表示の話ですけれども、回答は親切でないという御指摘ですね。

○相本食品表示課長 回答につきましては、鬼武委員の御指摘を踏まえた形での修正を検討いたします。

○鬼武委員 ご検討の程、よろしく申し上げます。

○田島部会長 ほかにございますか。御意見に基づきまして、改めて諮問案を作成するというのでございますので、ここでさまざまな御意見をいただければと思います。消費者庁、どうぞ。

○相本食品表示課長 先ほどペンディングにさせていただきました、めんつゆに関しまして、御説明をさせていただいてもよろしいでしょうか。

○田島部会長 この議題が終わってからにしたいと思います。みその品質表示基準の改正について、ほかに御意見はございませんか。

それでは、御説明を伺うということですので、先ほどの議事次第2のめん類等用つゆの品質表示基準に戻りたいと思います。それでは、消費者庁の方から御説明をお願いいたします。

「めん類等用つゆ品質表示基準の一部改正案に関するパブリックコメント等の募集結果について」の議事次第2に戻っての審議

○平中課長補佐 資料1-3のパワーポイントの図をごらんください。こちらの理解がもし間違っていれば、委員にもう一度御指摘をいただければと思います。

今回の品質表示基準の改正の中身につきましては、現在、風味原料として、かつおぶし、昆布、しいたけを使っている場合には、それをまとめて風味原料の後に括弧で書く。その際には、かつおぶし、昆布、しいたけの重量の順に書くということになっておりますけれども、今回の改正によりましてこれを分けて、表示例1のように、こんぶだし、しいたけだし、かつおぶしと分けて書く。あるいはだしであれば、これをまとめて表示例2のように書くというように改正したいという案でございます。

この際に原材料として、既にだしになっているものを使っている場合には、昆布だし、あるいはしいたけだしという原材料名を書く。そうではなくて、かつおぶしから自らだしをつくって原材料としているものは、もともとの原材料であるかつおぶしを書くということにしておりまして、それはめんつゆを製造する事業者の方で、それぞれどのような原材料を使っているか、あるいはその重量は幾らであるかということは当然知った上で、めんつゆをつくっていくということになろうかと考えております。

ただ、この際にだしと書くのかエキスと書くのかというのは、基本的には一般的な名称で書いてくださいというのが加工食品品表の原則でございますので、特段こちらの方でこれはだしと書きなさい、これはエキスと書きなさいというようなことを決めているものではございませんが、もし何かそこに混乱があるようでしたら、Q&Aで補足するということは可能かと考えております。以上です。

○田島部会長 ただいまの御説明につきまして、いかがでしょうか。

○鬼武委員 少しは理解が進んだようですけれども、パブリックコメントにある質問のところには、例えばしいたけを5g程度の少量しか用いず、それを2kgくらいの水で抽出し

ても“しいたけだし”となります。そして、他の調味原料を直接使用したものより、重量比で上位に来るのではないですか。そういうことが懸念されるのではないですかという御質問だと思います。

要するに事業者がきちんとやっているということを前提にすれば、そういうことはないかもしれませんが、上に説明したような懸念があり、定義なり、だしは通常 100g に対しては4倍くらいの水の量で入れて製造するものをさしますとか、そのような標準的な製造方法の説明があればよいと思うのです。今回の出された方の意見がおっしゃる通りであると思います。要するに大量の水で抽出・製造したものは上位に表示できることということになると、これは消費者を誤認させ、適切ではないと考えます。その点がパブリックコメント回答になっていないのではないかと思います。

○平中課長補佐 消費者を誤認させるような表示とすべきではないというのは委員のおっしゃるとおりですので、できるだけ表示の際の考え方については Q&A で明らかにしたいと考えております。

○田島部会長 実際の製造実態を調査して原案をつくっていると思うので、鬼武委員がおっしゃるのが現実にあり得るのでしょうか。そのところがちょっと疑問です。

○鬼武委員 今回のパブリックコメントにある意見に対して、消費者庁としての対応が必要だと思います。かなり困難であるとは予想されますが、食品産業界や製造業者にこれまでの実態を含めて詳細なヒアリングなどをおこない、適切な定義や措置を検討すべきであると考えます。性善説ばかりではやっていられないと私は思います。

○平中課長補佐 この案を作成する際にも事業者の方と意見交換をしながらつくっておりますけれども、更に委員がおっしゃるような混乱が生じる可能性が高いというのであれば、それは当然整理をさせていただきます。

○宗林委員 以前ふやかした液を水増しして重量の順番を変えてしまい、JAS 法で措置をされた例があるのではないかと思います。ですから、同じようなことが起こるのではないかと思います。水増しの仕方によって順番が変わってしまうということ自体はやはり誤認を招きかねないので、もともとの使った原料の順番で書くとか、一定量の希釈率算にするとか、原材料のエキス分の量を推察できるようにならないといけないのではないかと思います。意味だと思います。シュウマイの具材の例だったかと思いますが。

○平中課長補佐 今ここには情報がありませんので、後で調べさせていただいて、その考え方も明らかにした上で Q&A をつくってまいります。

○田島部会長 ほかにございますでしょうか。では、鬼武委員の御指摘につきましては、消費者庁の方でもう一度精査していただいて、Q&A の改正あるいは業者への指導等が図れるのであれば、そのような形を取っていただきたいと思います。

答申案の実施につきましての御意見は、ほかにございますでしょうか。ないようですので、この改正案で答申することにしてよろしゅうございますか。

(「はい」と声あり)

○田島部会長 それでは、消費者委員長の同意など所用の手続を経て、答申することといたします。

それでは、議題5に移りまして、報告事項が何点かございます。消費者庁より御報告をお願いいたします。

《5. その他》

○中村課長補佐 報告事項として、まず1点目ですが、お手元の参考資料1-1をごらんください。「黒糖等の表示の適正化について」ということで、23年3月にこのようなニュースリリースを出させていただいております。

これまで黒糖の表示については農水省時代から引き継いで検討をしてきたところでしたが、その中で3月30日に食品表示に関するQ&Aを改正し、最終的に黒糖とはさとうきびを絞ったものに、黒砂糖も黒糖と同義であるということを明確にさせていただきました。それまでの加工黒糖の定義の明確化等についても御案内をしてきたところで、この中で黒糖が入っていないものについては黒糖という名前を使えない。誤認する用語になりかねないということになっております。

原料原産地表示については御案内のとおり、3月31日に告示して義務化したところですが、黒砂糖の定義に関して、このニュースリリースの下段の方に書いてありますが、これについてはかなりいろいろな御意見がありまして、黒糖と同義にするまでに議論をしてきたのですが、この点だけ少し説明させていただきます。

2枚目をご覧ください。消費者の方、事業者の方はそれぞれ黒糖とは違って、黒砂糖に関してはいろいろなお考えがあった中で、消費者の認識調査、実際に商品を買って調べたということをやってみました。表示の実態調査の結果を見ると、黒糖と黒砂糖と名称欄に書かれてあるものが10商品中7商品ありましたが、それ以外の同じような色をしているもので加工黒糖とか、再製糖や黒糖菓子と呼ばれるものがあったのですが、そういうものについては全体の商品中に3商品しかないということもあり、事業者の方の御意見等で黒糖と黒砂糖は違うという意見があるものの、名称として書かれているものは非常に少なかったです。

5ページに消費者の認識度調査の結果を出させていただいております。この中で黒糖と黒砂糖をどう認識していますかという質問に対して、黒糖と黒砂糖は同義、別物、わからないという回答がほぼ3分の1ずつぐらいでした。そうしますと、事業者の方も黒砂糖は黒糖と同じと使っている方と違うと思って表示をしている方がいますが、消費者の方は黒糖だと思って、黒糖の機能性や健康イメージや沖縄のイメージで買おうとしていることがあります。それは期待して買う方に対して、表示が正しく適切に判断されていないという

ことにあります。

それから、いろいろな文献を調べても、黒糖と黒砂糖はほぼ同義に使われている文献ばかりです。このようなこともあり、黒糖と黒砂糖は同義ということにして、Q&A を改正させていただきました。

一番後ろに食品表示に関する Q&A の新旧を付けてあります。これはホームページに載せているものをそのまま付けてあります。ホームページに載せるということもありまして、わかりやすく赤字でどこが変わったかを示したものになっております。以上でございます。○平中課長補佐 続けてほかの報告事項についても御説明をさせていただきます。

参考資料 2-1 の期限表示の改善措置でございます。消費者庁では、食品の期限表示制度の改善方策について検討してまいりました。昨年 3 月にはパブリックコメントを行い、9 月には意見交換会を実施いたしました。食品表示部会にも進捗状況は御報告をさせていただいたところでございます。

これらのパブリックコメントなどにおきまして多く寄せられた意見といたしましては、例えば消費期限と賞味期限の違いを明らかにすべきでありますとか、表示ラベルを張り替えて期限を延長するような行為に対する考え方を明らかにすべき。生菓子の詰め合わせなど個包装への表示がないような食品についても、情報提供を進めるべき。更に、包装を開封した後の取扱いや保存方法についても情報提供を進めるべきというような御意見を多くいただいたところでございます。

これらの御意見を踏まえまして、この 4 月に加工食品の表示に関する共通 Q&A を改正し、運用の改善を図ることとしたところでございます。消費者庁といたしましては、これらの措置によって表示の充実を図っていくとともに、今回いろいろと御意見をいただいた中で、更に義務表示事項の見直しなどについても御意見をいただきましたので、これらについては引き続き関係者の意見を伺いつつ、食品表示に関する一元的な法体系の在り方の議論の一環として、更に検討を進めていきたいと考えております。

今回 Q&A で措置しました内容は 2 ページ以降でございます。簡単に御紹介させていただきます。

「(1)『消費期限』と『賞味期限』の違いの明確化」。これは得てして消費期限と賞味期限は、期限の短いものが消費期限で長いものが賞味期限だというような認識がどうもあるようでございますが、この 2 つの趣旨は大きく違っておると。品質あるいは状態が急速に劣化するようなものについては、安全性を欠くおそれのない期限として消費期限を表示する。一方、比較的品質が劣化しにくいようなものは、おいしく食べることができる期限として賞味期限を表示するというように考え方を分けておりますので、これを Q&A でも明らかにするような修正を行っております。

更に 2 つ目の○ですが、消費期限、賞味期限の意味をわかりやすく表示することが適切であるということ Q&A に書きました。わかりやすい表示の例として、既に幾つか例を Q&A では挙げておりましたけれども、更に、消費期限として「何月何日までに食べ切っ

てください」。賞味期限は「何月ごろまでおいしく召し上がれます」というような表示もわかりやすい例として挙げられるのではないかとということで、追加したところでございます。

「(2) 保存方法等に関する情報提供の促進」。生菓子など密封されていたものの外装を開封してしまうと、その密封状態が保てなくなってしまうので、これは消費期限、賞味期限にかかわらず、早く食べてくださいということになるのですけれども、その旨を明らかにするために、箱の中に「開封後はお早目にお召し上がりください」というような説明書きを入れるという情報提供をすることが望ましいといたしました。

そもそも期限表示は未開封の状態であるということ消費者へ情報提供するために、例えば「賞味期限は、商品が未開封状態の期限です」というような追加書きをすることが適切であるということといたしました。

3 ページでございます。このほか、賞味期限の表示に加えまして、品質劣化の目安となる情報。例えば食品の色や香りの変化、包装の膨張などを食品の表示だけでなく、ホームページなどでもって情報提供をしていくことが望ましいということといたしました。

「(3) 期限表示ラベルの貼り替えに対する考え方の明確化」。商品を陳列した後に期限表示ラベルを張り替えて期限を延長するという事は、仮にこれが合理的な根拠のある期限の範囲内であっても適切とは言えないということを確認いたしました。不適切な事例として挙げましたのは、消費期限をその日限り、製造当日を消費期限として表示した惣菜が売れ残ってしまったと。その一部を冷蔵保管しまして、次の日にまた総菜コーナーに並べまして、翌日を消費期限として販売したというような場合。

これは消費期限自体は科学的根拠によりますと製造日から4～5日ということで、翌日販売をしたものも科学的根拠の範囲内ではあるかもしれませんが、消費者の商品選択を確保する観点から、適切ではないという考え方を明らかにいたしました。

「(4) 事業者による期限設定の際の考え方の明確化」。食品事業者の皆さんに期限を設定していただく際には、微生物検査、理化学検査、官能試験等をしていただくということになっておりますけれども、必ずしもそのすべてを実施するということではなくて、ケース・バイ・ケースで業界団体が作成するガイドラインなどを参考に、必要な検査事項を絞り込んでいただくということは可能であるということを確認いたしました。

更に期限設定の根拠に関する情報については、事業者のホームページに掲載するなどをして情報提供をするよう努めるべきと書きました。

「(5) いわゆる 1/3 ルールが任意のものであることの明確化」。1/3 ルールと言われますのは、賞味期限を大きく3つに分割しまして、1/3 のところが納入期限、2/3 のところが販売期限とするようなルールが食品業界内にあるということにつきまして、このような1/3 ルールは法的な位置づけがなく、あくまで任意で行われているものであって、このようなルールに従って期限を設定する義務はないということを確認したところでございます。詳しくは参考資料2-2に Q&A の新旧対照表を付けておりますので、後ほど御確認をいただければと思います。

続きまして、参考資料3でございます。今回の震災を受けました食品表示の運用についての御報告でございます。「消費者のみなさまへ」ということで、消費者庁のホームページに掲載したものを打ち出してまいりました。今回の大震災を受けまして、被災地への食料の円滑な供給が最重要課題となっております。このため食品表示について一時的に幾つかの対応をしているところでございます。

まず1つ目が、ミネラルウォーターの表示でございます。今回の震災に伴いまして、ミネラルウォーター類の需要が大変増加しており、ラベルや容器の表示が輸入や増産に間に合わないという現状がございます。このため、ミネラルウォーターについて、外国から輸入される商品あるいは国内で製造される商品について、表示に不備があったり、あるいはラベルそのものがないというものであっても、店頭で掲示して原産国などの必要事項を掲示において記載しているものについては、その流通や販売を一時的に認めているものでございます。

2つ目ですが、震災地域における食品の表示です。震災地域では食料の円滑な供給が非常に重要な課題となっております。このため表示事項に不備がある場合でも当分の間、取り締りの対象としないということとしております。更に震災地域外ですけれども、食品事業者の方々が震災地域への食料供給に御協力いただいているということで、この食料供給を増やすことによって一時的に包材の変更が追いつかないような場合が報告されております。このような場合には、震災地域以外で販売される場合にも、一部の表示については一時的に取り締まらないこととしております。

ただし、その場合については限定をしております。ここに例示しているように、原材料の記載順、あるいは例示された調味料の名称の違いなどの軽微な違いに限定しております。更にその際には店頭で掲示するなど、本来表示すべき内容を記載することとしているところでございます。

その他、2ページです。製造所固有記号の運用につきましても、消費者庁にFAXなどによって届けることによって、柔軟な運用をしているところでございます。

続きまして、参考資料4でございます。生食用食肉の表示基準に関連する御報告でございます。今般の生食用食肉の食中毒をめぐる事案に関連いたしまして、現在の状況を御説明させていただきます。参考資料4で配付いたしましたのは、平成10年に当時の厚生省より各都道府県や地方自治体あてに発出した通知でございます。これは平成8年にレバーの生食による食中毒が発生したことを受けまして、生食用食肉の衛生基準という形でこの通知が発出されたものでございます。

2ページ以降が具体的な衛生基準でございます。ここでは生食用食肉の成分規格目標あるいは加工等の基準目標が記載をされております。これにつきましては、今般の食中毒事件の発生を受けまして、厚生労働省より各自治体に対しまして、この通知に基づく措置が適切に行われるよう、緊急の監視指導を行うように通知をしているところでございます。

この衛生基準の中には、表示に関する基準もございます。これが4ページでございます。

「4 生食用食肉の表示基準目標」といたしまして、この基準に基づいて処理した食肉。これは1～3の基準に基づいて処理された食肉を生食用として販売する場合には、次の事項を容器包装の見やすい位置に表示することと通知をしているところでございます。

表示すべき事項は3つございまして、1つ目が生食用である旨。2つ目がと畜場の名前や都道府県名。3つ目が食肉処理場の名前や都道府県名となっております。この表示基準目標につきましては、1～3の衛生基準と同様に、現在は罰則のある措置ではございませんで、あくまで指導ベースの通知でございますけれども、この1～3に加えまして、4の表示基準目標につきましても、厚生労働省より各都道府県にあてて緊急に監視指導を行うように通知したところでございます。

これらの通知につきましては、蓮舫大臣より罰則を伴う規則にすべく検討を急ぐように御指示をいただいておりますので、現在、厚生労働省の方で衛生基準を参考とした規則の案の作成作業が開始されていると聞いております。消費者庁におきましても、この内容と整合を取る形で、罰則を伴う表示基準の案につきまして、早急に作成作業を開始したところでございます。以上、御報告でございます。

○田島部会長 ただいまの4点の御報告事項につきまして、御質問等がございましたらよろしくお願いたします。宗林委員、どうぞ。

○宗林委員 食品の期限制度の改善のための措置という2番目のものについてです。今回、消費期限等を示すものは、おおむね何日ということはありませんでしたね。昔は5日くらいというのがありましたが、今はないわけです。今回例えば例示されているもので乳製品などということでは賞味期限の方に入っているのですが、牛乳の場合低温殺菌牛乳などは消費期限と書いてあるものもあるのではないかと思います。この賞味期限の中に牛乳、乳製品を例示するのはいかがかなというのが1点ございます。

もう一つは、確かに急速に劣化するものとそうではないものということで、例えば缶詰とか即席めんとか、そういったものはイメージとしても明らかだと思いますけれども、例えば豆腐なども製造方法によって消費期限的なものも随分と差が出てくるだろうと思うものについて、賞味期限と消費期限の微妙なところですね。例えば10日くらいの賞味期限のものを見て、消費期限はどのくらいだろうということをおおよそ1.5倍で推察するのかわかりませんが、その場合、賞味期限表示が本当にいいのかという疑問が残ります。

ですから、場合として、賞味期限を書きながら、消費期限も二重にするということはあるのですか。特に10日くらいのものですね。私は本当に消費者が目安としたいという消費期限の日数の期限がわかるようにしていただきたいと思っております。

最低限、その賞味期限の例示の乳製品のところは確認をお願いしたいと思います。

○平中課長補佐 宗林委員がおっしゃるように、牛乳、乳製品に限らず、いろいろな食品について、これは消費期限を書く、これは賞味期限を書くとはっきり分けることは不可能でございます。とはいえ、消費者の皆さんから、どういうものにどちらが書かれますかという御質問も一方でたくさんございますので、これは消費者の皆さんに大体イメージして

いただくものとして書いております。そこは厳密には必ずしも牛乳は賞味期限で、何は消費期限とは言えないという認識でございます。

では、どういう場合にどちらを書くかということですが、Q&Aの本体を見ていただければと思いますが、参考資料2-2の2ページのQ2-3でございます。ここには消費者庁としての考え方を示しております、まずは品質や状態が急速に劣化する食品には消費期限を書いてくださいと。それ以外の食品は賞味期限を書いてくださいとしておりまして、乳製品に限らず、品質が急速に劣化する、ある一定の期日を超えると安全性を欠くことが明らかになるものについては消費期限を書いていただきたいと指導をしております。品質が劣化しにくくて、そこが明らかでないものについては、賞味期限を書いていただきたいということでございます。

一方で、一体何日までなら消費期限か。これははっきり何日ということは言いにくいということで、その期日は前回の改正の際に削除したところでございます。

○田島部会長 Q2-3のところで、例示に賞味期限はスナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品などがありますが、即席めんと牛乳が並んでくるところに宗林委員は違和感を感じるということですが、それについては消費者庁としては違和感を感じないという御説明なのでしょうね。缶詰と牛乳が横並びにあるというのは、私も違和感を感じます。

○平中課長補佐 あえてどうしても書きたいということでもございませんので、書き方は検討させていただきます。

○田島部会長 山浦委員、どうぞ。

○山浦委員 同じく資料2-2のQ&Aで、3ページの製造年月日の回答のところの表現についてお伺いしたいです。これは平成7年での制度の変更についての説明かと思いますが、この委員会の場でもいろいろと議論をしまして、製造年月日も重要だということも委員の何人かから出されたと思いますが、3ページの表現ですと、例えば「①保存技術の進歩により、製造年月日を見ただけではいつまで日持ちするか分からなくなっていたこと」というだけでは、製造年月日が必要ないという解釈としては非常に不十分ではないか。

「②製造年月日表示が返品や廃棄を増大させていたこと」と書かれていますけれども、現在その期限表示は消費期限、賞味期限となっておりますが、返品や廃棄は多いわけですね。こういったことについても回答になっていないのではないかと思いますので、後ろの方に任意で製造年月日ができるということもございますが、その製造年月日についての全面的な否定的な表現ではなく、これも食の教育において、いつできたかということを消費者が自分の五感によってしっかりと考えていくような、そういう体制も必要だろうと思いますので、このところはもう少し製造年月日についての説明を工夫していただきたい。

私としては、もっと積極的に製造年月日ということも、ある意味は必要なんだといった回答を是非していただきたいと思いますが、よろしく願います。

○田島部会長 今の御意見ということでよろしゅうございますか。それでは、鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 先ほどの賞味期限と消費期限の話です。私は基本的には、賞味期限と消費期限は何が違うか。設定の根拠として消費期限は御存じのように微生物が関与するものですから、それに基づいて微生物学的観点から決められて、その科学的根拠に基づき期限を決めているものである。さらにその商品毎のデータのバラツキなどを考慮し、安全性の観点から1より小さい安全係数をかけていることです。そのうえで、その期限を過ぎたものは食べるべきではないということがはっきりわかればいいと私は理解をしています。このQ&Aには何によって品質劣化ということが書いていません。そこが正確に伝わらないと考えます。

EUの法律でも食品表示規則の中で、微生物が関与するものについてはそういう観点で法律上の縛りをしていますので、消費者庁のQ&Aに微生物学的観点から、その期限を過ぎたら食べるべきではないのですよという意味がきちんと消費者など伝わるように書いたら混乱がない。購入後、食品中の微生物がある程度増えるから、期限を切れたものを食べると食中毒を起こす危険性から、食べてはだめですよというメッセージが伝わる必要があります。このような観点を書いていただければいいと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。私ももともとだと思います。私も授業などで学生に教えるときは、今、鬼武委員のおっしゃったような形で授業をしておりますので、そのようなことも勘案していただければと思います。

山本委員、どうぞ。

○山本委員 食品メーカーは日々の技術革新とか、研究も含めて、できるだけ賞味期限といますか、期限表示を延ばそうという企業努力を一生懸命しているわけで、それをやりすぎると保存料でも入っているのではないかと変に勘ぐられたりするところもありますが、そのようなことは一切無く、そういう努力をしているという事実もあります。

ですから、できるだけ長い期間おいしくいただけるような食品をつくらうとしているのですが、この期限表示の15ページのQ24-3に賞味期限を過ぎて、要は品質劣化が進んだ状態をホームページに書いて情報提供をすることが望ましいとなっていますが、メーカーとしてはなかなか書きにくい。思いつき腐ってしまうならともかく、これは非常に難しいです。こういう文章をQ&Aに載せるのは構わないし、これはこれで理解できるんですけども、これをもって、ちゃんと情報提供しろというような、消費者の方とか流通の方とかメーカーの方も含めてですが、Q&Aの期限表示の説明の書いている意味をきちんと説明していただきたい。これだけぼんと渡されてしまうと、これを振り回す人がどうしても出てくるおそれがあります。意味をしっかりと押さえて、制度運用をしていただければと思います。以上です。

○田島部会長 ありがとうございます。宗林委員、どうぞ。

○宗林委員 消費期限は微生物のテストで定めていくことはわかっているのですが、そういったことでもし規定ができるのであれば、それは日数が5日でなかろうと、もう少し長くても、消費期限が分かることは非常にありがたいことだと思います。牛乳にこだわるわ

けではないですけれども、賞味期限が1週間とかのものが、その1.5倍で微生物テストにより消費期限となるなら消費期限という情報提供は消費者にとってはそのほうがありがたいと思うものもあるだろうと思います。

これはさっきお聞きしたかったんですけれども、賞味期限と消費期限を重ねて二重に書くという想定はあるんですか。

○平中課長補佐 両方重ねて書くということは、法令上は否定しておりませんが、基本的にJAS法あるいは食品衛生法の考え方は、賞味期限や消費期限かいずれかを書くという仕組みになっております。

○宗林委員 その際に例えば品質劣化が微生物テストにより消費期限が定められるなら消費期限で表記することが望ましいという発想もなかったのでしょうか。単にどちらでも可ということでしょうか。一応、微生物テストのやり方は厚生労働省などのガイドラインが出ていますね。ガイドラインにしたがって品質劣化がわかるものであれば、消費期限できちんと表示をしていただくというような発想は、私は消費者にとっては比較的わかりやすいと思っています。賞味期限は五感で消費者が各自確認するということによろしいかと思いますが、消費期限の方がわかるものについては、優先的に消費期限を書くというような考え方は、もともとなかったのでしょうか。

○田島部会長 もともとあったのではなくて、昔は消費期限と品質保持期限でしたのでね。

○宗林委員 以前は5日以内くらいのもものは消費期限で、同じ商品でも6日以上もつとなると賞味期限というように同じ商品でも表現が混在していた時期があると思います。今は5日も撤廃されたので、消費期限ということできちんと検査するし、データが押さえられ、劣化の指標がきちんと示されて、消費期限が決められるものについては、ある程度長くても、例えば10日であっても14日であっても消費期限という書き方は大変わかりやすいのではないかと私は思いますけれども、いかがでしょうか。

○平中課長補佐 考え方としましては、宗林委員のおっしゃるような方向性を考えておまして、先ほど御紹介したQ2-3では、安全性が欠く期限がわかるようなものについては、やはり消費期限を書いてくださいというように、これは早いか遅いかということではなくて、その場合には消費期限を書いてくださいというような意味を込めて書いたところがございます。

一方でこの消費期限、賞味期限の定義は、品質表示基準や食品衛生法施行規則に法定されておりますので、そこを変えるかどうかは今後の検討課題かと思っております。

○田島部会長 ほかにございますでしょうか。阿南委員、どうぞ。

○阿南委員 15ページのQ&AのQ24-2ですが、未開封の状態を前提としていることを併せて表示することはできますかとあります。未開封の状態であることをもっと積極的に表示することができるかできないかではなくて、ちゃんと表示をさせるという方向の方が私はいいと思います。牛乳についても特にそうですが、開封してからも何日かに分けて飲みますね。1日1本飲む人もいるだろうとは思いますが、冷蔵庫の中でもその間に

すごく微生物が繁殖しますので、とても危険な状態になるわけです。ですから、ここは未開封の状態までの期限であることをはっきりと書く。積極的な Q&A にしてほしいと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 参考資料3の今回の被災での食品表示の運用についてということで、1点だけ意見があります。2ページ一番下に「東日本大震災を受けた食品表示の運用について (Q&A)」とありまして、その資料 (PDF 形式) を見ましたら、表示について書いてあります。ミネラルウォーターの Q 4 に硬水、軟水の表示の基準について書かれています。回答のところで、日本ミネラルウォーター協会のホームページでは、水の硬度について以下のように区分されておりと記載されており、具体的に 20mg/L 未満の中程度の軟水まで軟水と表示することが適当と考えますということで、0 以上 60 未満が軟水、60 以上 120 未満が中程度の軟水、120 以上 180 未満のものが硬水、180 以上のものが非常な硬水ということが書かれています。

このもの自体の引用が多分 WHO の引用と推測し、今回私どもでもいろいろと調査を試みたのですが、実際には WHO でこういう規定をしていないようでした。硬度の規定は非常に難しいということがあって、WHO の規定のところ、基本的にはガイドライン・ドリンキングウォーター・クオリティーのチャプター10 の 215 ページの部分を仮訳しますと、『基本的には味覚の問題やせっけんカスやパイプの浸食等の観点から、カルシウムイオンで 100~300mg くらいが適当とは言っていますが、水の pH やアルカリ度、それから地域によって差があります。日本は割と軟水ですけれども、海外ではヨーロッパのように硬度が高いところもあります。さまざまな条件に左右される』ので、硬度についてははっきりとした定義はしていないのです。

ですから、今回の Q & A に示された4つの分類自体が余り適切ではないと思われます。今回インターネットで調査する限りにおいて、オーストラリア、ブリティッシュコロンビア州、カナダ、アイルランドとかドラフト案では定義など記載されていましたが、正式な規定は見当たりませんでした。硬度自体は、それが重要なファクターとしてなくなって、各国でも決めていないと推測されます。日本が Q & A に示した4分類を規定してしまうと、混乱すると思います。日本で唯一決められているのは水道法の水質基準で硬度 300mg 以下であるというだけしかないのです。それ以下であれば軟水というか、硬度は低いというくらいの考え方でよいのではないのでしょうか。消費者庁が規定する根拠やデータが存在すると言うことであれば問題ありません。そうでなければ消費者庁の Q&A が正しくないと思います。私どもで調査した資料は後で差し上げます。

協会のホームページを見ましたが、WHO からの引用である旨、記述されています。私どもではさらに WHO にも電子メールにて WHO ガイドラインに硬度の規定・定義が存在するか照会しました。その結果として WHO からはガイドラインに規定していないとの回答が寄せられました。

○田島部会長 マニアックな話でよく理解できないんですけれども。

○鬼武委員 今回、震災の関係で、粉ミルクを作るときのミネラルウォーターの硬度について問い合わせがたくさん来ています。消費者庁がQ & Aで硬度の規定を出すのであれば、再度調査のうでで検討をお願いしいと考えます。

○田島部会長 一度、消費者庁の方で精査していただけますか。

○今川課長補佐 WHO の 700 ページくらいの水のガイドライン本体のほうではなくて、そのガイドラインを幾つか用語を説明した背景文章みたいなのが WHO で出ていまして、そこで水の硬水、軟水などの硬度についての説明があります。その文章の中に 120 であればとか、その分類が載っています。それは WHO のホームページにも出ていまして、その中では 60～120 は中程度の硬水と書いてあります。軟水ではなくて硬水と書いてあるんですけれども、硬水か軟水かのところで「中程度の」は日本ミネラルウォーター協会の方では軟水としているんですが、実際の WHO のこの背景文書の説明書きには硬水という形で書いてあります。ただ、そこは、だから 60～120 だと中程度の硬水だということではなくて、120 くらいまでなら中程度の軟水ということで、言葉の解釈をしてもいいのではないかと考えているところでございます。以上でございます。

○田島部会長 ほかにございますでしょうか。阿南委員、どうぞ。

○阿南委員 震災関係でお願いがあります。これから食中毒のシーズンに入ります。日本の場合、冷蔵庫の温度については 10℃以下ということが一般的ですけれども、先ほど話が出ました WHO の基準では 5℃以下となっています。この間のマスコミの報道などを見ていますと、夏の電力不足に備えて、家庭での節電対策として冷蔵庫の温度を中程度にしましょうと言っていますが、私はとても危険だと思っています。みんな買い貯めをしますし、そうすると、なおさら冷蔵室の方は温度が上がります。ああいう報道はとても危険です。食中毒のことを考えたら、もともと今の 10℃と言われている常識を変えなくてはいけないところであるわけですから、このままでは食中毒が蔓延してしまう状況も心配されますので、徹底して食中毒対策も併せて啓発していくことが重要ではないかと思えます。お願いします。

○田島部会長 ありがとうございます。ほかにございますでしょうか。澁谷委員、どうぞ。

○澁谷委員 参考資料 4 の生食用食肉です。消費者庁の方でも検討されているということですが、先ほどの説明では、4 ページの生食用食肉の表示基準の 3 項目と言っているんですけども、それ以外の例えば保存基準や加工基準とか、そういうものを流通の中で、当時の厚生省が考えている以上のことを今後考えていくのかどうか。腸管出血性大腸菌だけではなくて、カンピロバクターとか、その他貝類などの生で食べるものもあります。今回の牛肉だけのことではないと思えますので、これを機会に提言をするようなことや、あるいは改善をするようなことを考えていらっしゃるのかどうか。今の動きを教えてくださいましたらと思えます。

○田島部会長 消費者庁の方でわかっている範囲内でお答えください。

○平中課長補佐 ただいま御質問のございました生食用食肉の加工基準あるいは保存基準については、現在、厚生労働省の方で強制力のある規則とするような作業の検討を開始しておると聞いております。これは食品安全委員会のリスク評価も行った上で検討していくと聞いておりますので、当庁としましては厚生労働省の検討作業と並行する形で、表示の基準を作成していきたいと考えているところでございます。

○田島部会長 ありがとうございます。ほかにございますでしょうか。

○澁谷委員 消費者庁の方から余り踏み込んだことはせず、厚労省と農水省の様子見というのでしょうか。

○平中課長補佐 食品の衛生に関する施策は、まずは厚労省の方で御検討されるべきものと考えておりますけれども、厚労省の策定する規制につきましては、食品衛生法の規定に基づいて、消費者庁への協議もございますので、消費者庁としてもこれらの場において、適切な対応をしていくことを考えているところでございます。

○澁谷委員 勿論それはそうですけれども、表示の観点から逆にこういうことを検討したらどうだとか、そういうような逆の投げかけということは、消費者庁の役割としてはないのででしょうか。まだできて1年ちょっとのところですから、それぞれの省庁が協力をしてやっていくのはわかるのですが、そこら辺はどうでしょうか。

○田島部会長 澁谷委員の発言の御趣旨は、せっかく表示が消費者庁に一元化されたので、表示の面から消費者に対して、安全性についても啓発できるように、何か消費者庁が厚生労働省と農林水産省の動きを待つのではなくて、積極的に動く。蓮舫消費者担当大臣も大見えを切った発言をしているので、その辺の動きは消費者庁として、今のところはないのでしょうかということをお聞きになっているのだと思います。

○平中課長補佐 現在は検討を開始した段階ですので、聞いているところでは、厚生労働省においても平成 10 年の通知を参照して基準づくりを始めていますし、当庁も同じようにこの通知を参照して作成作業を始めたところです。今後両省庁でそれぞれ議論を重ねていくわけですが、その際に厚生労働省から消費者庁、消費者庁から厚生労働省へ、それぞれ考えていることは当然、情報を交換し合いながら議論をしていくということになるかと思います。

○田島部会長 阿南委員、どうぞ。

○阿南委員 表示は難しいかもしれませんが、消費者庁としての消費者に対する情報提供をすべきだと思います。私はもともとレバーを生で食べたり鳥刺しを食べたりには反対で、食べるべきではないと思っています。蓮舫大臣が不安な場合は食べない方がいいとかおっしゃったそうですけれども、よほどのことがない限り食べてはいけないし、食べない方がいいということをおっしゃらないといけないと思います。肉にはああいう菌が付く可能性は非常に高いですので、消費者には厳重に、肉は調理にも気をつけて加熱して食べることを、そして生肉は食べるなというくらいのことを言っても、私はいいと思いま

す。

○田島部会長 御意見として承っておきます。宗林委員、どうぞ。

○宗林委員 消費期限のところでは1点だけ御質問をさせていただきたいのですが、バックヤードでつくっているお惣菜。例えばスーパーなどですけれども、簡単な包装はかかっているようなパッキングされているものについて、JAS法と食品衛生法の範囲がずれているように思っておりましたが、この消費期限の扱いはどこで見るとか。例えば今、弁当、総菜の衛生規範で時間までという話もありますけれども、具体的にはバックヤードでつくられてラップがかかって店内に並べられているお惣菜はどうなるのでしょうか。消費期限として時間まで記されるといことが何法に基づいて定められているのかを教えてください。

○田島部会長 わかりますか。

○平中課長補佐 御質問のようなバックヤードで包装をして、そのままスーパーマーケットの店頭で並べられるような惣菜などは、基本的には食品衛生法に基づく表示が必要になります。食品衛生法もJAS法も賞味期限、消費期限の考え方は一緒でございますので、特別な表示が必要になるというわけではございません。消費期限、賞味期限のいずれも年月日まで表示でございますので、時間までというのは表示の観点から法令で何か義務づけているものではございません。

○田島部会長 宗林委員、どうぞ。

○宗林委員 この中に弁当、惣菜の衛生規範もありましたね。弁当の場合は時間までという記載があったと思うのですが、一般的に時間まで記載されているものも多いものですから、それをお尋ねしたかったんです。

○平中課長補佐 先ほど法令上の根拠はないと申し上げましたけれども、食品衛生法に基づく指導通知の中で、幾つかの食品については時間まで書くように指導をしております。

○田島部会長 森委員、どうぞ。

○森委員 別件ですけれども、表示の改正の猶予期間について少しお話をします。今回の大震災で包材メーカーがダメージを受けて、供給がなかなか思うようにできないということがあります。復興には時間がもう少しかかるのだらうと思います。これからいろいろな改正が出て、猶予期間が設定されると思いますけれども、それについては特に震災の影響ということも重々留意しながら、制度を設計していただければと思います。これはお願いでございます。

○田島部会長 ほかにございますか。山根委員、どうぞ。

○山根委員 期限表示に戻って恐縮ですけれども、9ページのQ14で、いわゆる1/3ルールと書いてあるところがあります。ここの回答があることで、法令上には設定の義務はないということは明確なわけですけれども、商習慣ということで多くのところで見られると思います。この習慣があることで、どこか無理とか無駄というのが発生しているのか。このやり方について改善すべき点があるのかということについては、消費者庁の方で何か認識されていることはあるのかを教えてください。

○平中課長補佐 この点につきましては、食品事業者の方からのヒアリングなどもさせていただいて、このような考え方があるという実態は伺っております。それが事業者間の任意の取組みなのか、何らかの実質的な強制力を持ったものなのかは、さまざまな場面があり得るということを知っておりますので、このような考え方のすべてがだめということではなくて、あくまでこれは任意のものであるという、その範囲内での取組みにとどめるべきと考えて、このような改正をしたわけでございます。

○田島部会長 よろしゅうございますか。ほかにございますでしょうか。ないようですので、報告事項に対しての御議論はここまでにさせていただきます。部会長代理から御発言はございますか。

○日和佐部会長代理 この参考資料に関して確認です。1つは期限表示のQ&Aについて、いろいろな御意見が出されました。この御意見を基にしてQ&Aを変更されるのか、されないのか、御回答をいただきたいのが1つ。

この表示部に直接関わりがあることではないと思うのですが、沖縄で遺伝子組換えのパパイヤが栽培されていたということが発覚をいたしました。私も詳しくはわかりませんが、あの品種は安全性が承認されたものではなくて、台湾から輸入された種子の中に混入していたようではありますが、その辺りについて、私どものところで遺伝子組換えパパイヤの表示について議論をいたしましたので、関連する情報として情報提供をしていただきたい。

もう一つ、恐らくそれを原料として使ったのではないかとと思われるパパイヤ茶が宮崎市で遺伝子組換えのパパイヤを原料として使っているということで、告知回収がされています。そのことについても情報提供をしていただきたいと思います。

以上3点をよろしく申し上げます。

○平中課長補佐 1点目についての御回答ですが、期限表示の件は今日も御意見をいろいろいただきました。これは4月に運用改善ということでQ&Aを出したところですが、更にこのプレスリリースにも書きましたように、義務表示事項の見直しなど、さらなる検討事項がございますので、これらと併せまして、引き続き、改正の必要について検討させていただきたいと思います。今日いただいたご意見の中でも単なるQ&Aを変えるだけでは済まなくて、基本的な考え方に関わるものも含まれておりますので、進め方につきましてはこちらの方でもう少し考えさせていただきたいと思います。

○中村課長補佐 残りの2点につきましては、私、中村の方から簡単に御説明したいと思います。

そもそも未承認のパパイヤが日本に入っているという情報が公表されたのが23年2月22日に厚生労働省と農林水産省のホームページです。その中の内容とその後の内容を簡単に調べてみますと、まずは国立医薬品食品衛生研究所の研究、未承認の分析法の開発の中で発覚し、その情報が両省に伝わって、調査が開始されたということです。農林水産省の方ではいろいろな時点から検査法の確立のため詳しく調べてちゃんとはいられるものを確立

していくとか、海外の状況や国内の種子の状況を調べるとかいう対策を取って進めてきたということです。

現実には最終的に、遺伝子組換えのパパイヤとして日本に種子として入ってきたものは1種類、台農5号という種類だけだったというのが5月9日の農林水産省の公表資料に出ています。

宮崎市が公表した資料も厚生労働省のホームページの中に載っています。それを見ていくとパパイヤ茶というものから出たということが厚生労働省からの情報提供となっており、これは調べていたものなのかなと思います。それによって宮崎市から回収の指示が出ています。

この関係の新聞記事を見ていると、原料は宮崎県内で栽培された野菜用のパパイヤで、これは沖縄から苗か種子で来ていたもののようです。未承認のパパイヤが国内に流通することは食品衛生法違反になりますので、宮崎市の保健所としては、回収指示などの措置を取ったということになりました。農林水産省もカルタヘナ法で、未承認のパパイヤの種が輸入されたり、流通することを止めていますので、引き続き調査は続けていく旨公表しています。両省とも水際、要するに海外から入るところのチェックを厳しくやることがホームページに書かれています。私が知っている範囲での情報は以上のとおりです。

○田島部会長 ありがとうございます。山浦委員、どうぞ。

○山浦委員 関連して、昨年討議しましたハワイ産の遺伝子組換えパパイヤの輸入状況が今わかりましたら、教えていただきたいです。

○平中課長補佐 現在まだハワイ産の遺伝子組換えパパイヤの輸入は厚生労働省が認可しておりませんので、輸入量はゼロでございます。

○田島部会長 それでは、本日の議事は以上でございます。事務局から連絡事項などをよろしくお願いいたします。

○原事務局長 どうもありがとうございました。次回ですが、6月8日水曜日の14時を予定しております。議題につきましては、改めて御案内させていただきたいと思います。どうもありがとうございました。

○田島部会長 それでは、本日はこれにて閉会とさせていただきます。お忙しいところをお集まりいただきまして、ありがとうございました。

《6. 閉 会》