

消費者委員会食品表示部会(第 11 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 11 回） 議事次第

1. 日時 平成 23 年 7 月 6 日（水）10：30～12：10

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、海老澤委員、鬼塚委員、春日委員、
川戸委員、栗山委員、迫委員、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 原審議官、相本食品表示課長、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. 生食用食肉に係る表示基準の策定について

3. 閉会

《 1. 開 会 》

○原事務局長 それでは、時間が参りましたので始めさせていただきたいと思います。

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」第 11 回の会合を開催いたします。

本日は、阿久澤委員、阿南委員、石塚委員、澁谷委員から所用により御欠席との御連絡をいただいておりますが、過半数に達しており、本日の部会が成立しておりますことを御報告いたします。

議事に入ります前に配付資料の確認をさせていただきたいと思います。

議事次第の裏の面に配付資料の一覧を載せております。

座席表の次に、資料 1 として、本日御議論いただく「生食用食肉に係る表示基準の策定について」という 1 枚紙がございます。

資料 2－1 として、生食用食肉の容器包装をされたものを販売する場合の表示ということで、クリップで図も付けた形で 2 枚の資料となっております。

資料の 3－1、3－2 といたしまして、「現在法律上の義務規定のない店舗等において生食用食肉の販売する場合の表示」ということで、これも 2 枚で 3－1、3－2 ということでお付けしております。

それから、大きいクリップで参考資料の 1 から、ちょっと大部ですけれども、審議の参考ということで資料をお付けしております。

審議の途中で不足等ございましたら、事務局にお申し出いただけたらと思います。

それから、本日は生食用食肉の表示基準の策定について御審議をいただくということで、急遽御参集いただくことで調整をさせていただきました。この辺りの経緯や今後のスケジュールについて、まず消費者庁より説明をお願いしたいと思います。

○相本食品表示課長 本日は生食用食肉に関する表示基準について御審議いただくために臨時部会を開催いただきありがとうございました。

生食用食肉の表示基準ですけれども、これまで当食品表示部会においてまだ御議論いただいたことがございませんので、まずは本日の部会ではこの内容につき各委員からの御意見を伺いたいと考えております。その上で、本日いただいた御意見も踏まえ消費者庁としてパブリックコメントを実施し、その上で消費者委員会への諮問を行いたいと考えております。このような手続の進め方ですけれども、これまで当食品表示部会の御審議に関し、JAS 法の品質表示基準の改正に関しこのような手続で進めているところです。

消費者庁としては、生食用食肉に関する表示基準について本年 10 月に施行することを目標に準備を進めていきたいと考えておりますので、委員の皆様におかれては忌憚なき御審議をいただければと考えております。

○原事務局長 ありがとうございました。

それでは、田島部会長、議事進行をどうぞよろしくお願いいたします。

○田島部会長　かしこまりました。

本日は、消費者委員会事務局から原事務局長のほか、齋藤審議官、消費者庁からも原審議官、相本食品表示課長に御出席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しております。

それでは、議題次第第2の「生食用食肉に係る表示基準の策定について」議論に入りたいと思います。

本日は、同時刻に厚生労働省で行っている食中毒・乳肉水産食品合同部会の資料を入手次第、審議の途中からかもしれませんが、各委員にお配りしたいと思います。

それでは、消費者庁から御説明をお願いいたします。

《 2. 生食用食肉に係る表示基準の策定について 》

○相本食品表示課長　お手元の資料1、資料2、資料3に基づき、生食用食肉に係る表示基準の策定について御説明申し上げます。

生食用食肉ですけれども、既に御承知のとおり、本年4月以降富山県等で発生した食中毒に関して、生食用の食肉が原因だったのではないかという疑いが持たれていることから、現在、厚生労働省では生食用食肉の衛生の規格基準についての準備を進めております。これに併せ、消費者庁としては生食用の食肉に関する表示基準を策定していきたいと考えております。

まず、背景の部分ですけれども、生食用の食肉の表示に関し、これまで平成10年に当時の厚生省から通知が出されておまして、「生食用食肉等の安全性確保について」の別添の「生食用食肉の衛生基準」の中に衛生基準の目標、表示基準の目標が記載されております。これは通知であり、特に拘束力がないものですので、今般食品衛生法第19条に基づく食品の表示基準として生食用食肉に関する表示基準を制定していきたいと考えております。

「2. 表示基準により義務化すべき表示事項」の内容です。

まず、(1)です。対象とする生食用食肉ですけれども、ここではすべての食肉及び内臓、したがって牛、馬、それ以外の鳥獣の肉あるいはその内臓を対象とすることと考えております。また、食品衛生法で現在食肉の表示基準に関しては容器包装に入っているものが対象となりますので、これについての表示基準を定めることとしております。

(1)の一番上の丸です。これは現在生食用あるいは加熱用を問わずに食肉一般に表示が義務づけられている事項であり、具体的には名称、消費期限等、製造所等の所在地、保存の方法、鳥獣の種類などが義務表示事項として表示されることになっております。今般これに加え、まず平成10年の通知に基づいて生食用食肉に表示をお願いしておりました事項である、生食用である旨、それから屠畜場名及びその都道府県名、食肉処理場名及び

その都道府県名を表示いただきたいということです。

3点目として、これらの表示のほかに、食品衛生あるいは消費者保護の観点から特に生食用の食肉についてのリスクに関する注意喚起が必要だろうということで、一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがある旨、あるいは子どもやお年寄り、抵抗力の弱い方は食肉を生食することは控えるべきである旨を容器包装に表示いただきたいという内容を考えております。

2点目です。(2)で、現在食品衛生法に基づき食肉の表示義務がかかっていない、容器包装に入っていない食肉を販売する形態がございます。例えば焼き肉屋、レストラン、あるいは肉屋さんでお肉を量り売りする場合については、現在表示義務がかかっておりません。こういった店舗で生食用食肉を提供する場合であっても、やはり消費者に対する一定の注意喚起を行う必要があるだろうということから、包装用食肉の注意事項と同様に、食肉の生食に対するリスクがある旨、あるいはリスクの高い方が生食をすることは控えていただきたいという旨を店舗に表示いただきたいという内容を考えております。

スケジュールですけれども、先ほども御説明申し上げましたが、本日のこの部会での御審議を踏まえましてパブリックコメントを行い、今の予定では8月の表示部会でパブコメの結果等の御報告をした上で、10月1日には新しい表示基準を施行したいと考えております。

具体的には資料2-1及び資料2-2で更に個別に御説明いたします。

まず、資料2-1ですけれども、生食用食肉のうち、容器包装に入っているものを販売する場合の表示です。具体的な表示のイメージについては資料2-2の方で提示しておりますので、それと照らし合わせてお聞きいただければと思います。

まず、現在食肉一般について表示が義務づけられている内容については、先ほど御説明した名称、消費期限等、幾つかの項目があります。これについては当然生食用食肉にも引き続き表示をお願いするということです。

(2)ですけれども、平成10年の通知に基づいて衛生基準の表示基準目標における表示事項があります。具体的には資料2-1の(2)の下の方の四角に表示事項の内容が記載されておりますけれども、この内容について生食用である旨、屠畜場の名称、場所等、食肉処理場の場所等を表示いただくということにしておりますが、これについて表示をお願いしたいということです。

それから、資料2-1の2ページ目です。これらの表示事項のほか、2.の部分にありますけれども、消費者に対する注意喚起、消費者保護の観点から必要な表示事項をお願いしたいと考えており、これまで消費者に対しては食品衛生当局、国あるいは地方自治体が一般的に生食の摂取に関するリスクに関する注意喚起、あるいはここに紹介しておりますけれども、平成19年に発出された厚生労働省の通知の「4. 消費者等への注意喚起」の中で「高齢者、若齢者のほか、抵抗力の弱い者は生肉等を食べたり食べさせたりしないこと」について、自治体などを通じて注意喚起を行うということにしておりますけれども、この

ような内容についてはこれまで食品表示の中で具体的に義務づけているということがありませんでした。このような状況を踏まえ、きちんとこういうリスク喚起に関する表示をお願いしたいということで、表示事項を定めたいと考えております。

3.で、今、申し上げたような表示事項について、この容器包装された食肉に関しては四角に記載してありますような表示をお願いしたいということで、食肉一般の表示事項、衛生基準の表示基準目標における表示事項、その他このリスクに関する注意喚起のための表示事項をお願いしたいということです。

資料2-2の方が表示のイメージで、まず黒い字の部分が現在の容器包装に入っている食肉、生食用あるいは加熱用を問わずに表示が義務づけられている内容であり、このうちアンダーラインを引いている部分が食品衛生法に基づく食肉一般の表示基準の規定がある事項です。今回新たに追加する生食用食肉の表示に関しましては赤い字で追加で書いております。「国産牛もも肉」の隣に「生食用」という表示、あるいはその下の方にリスクに関する注意喚起、屠畜場名、食肉処理場名、その所在地を表示いただきたいということです。

続きまして、資料3-1、資料3-2です。

現在食品衛生法に基づき表示義務の対象となっていない店舗、具体的には焼き肉屋、レストランなどの飲食店、あるいは肉を量り売りする肉屋などにおいては、容器包装に入っている食肉を販売する形態ではありませんので、食品衛生法に基づく表示義務の対象になっておりません。これらの店舗においては食肉の販売形態から個別の商品にラベルの形で表示をお願いするのは困難ですが、そういったお店で生食用の食肉を購入される、あるいは飲食される消費者のために注意喚起を同じようにお願いしたいということです。具体的には真ん中辺りに書いておりますけれども、容器包装用の食肉と同様に、一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがある旨、あるいは子ども、お年寄り、抵抗力の弱い方が食肉を生食することは控えていただきたいということを表示あるいは店舗に掲示いただきたいということです。

具体的には資料3-2の方に表示イメージをお示ししております。

まず、飲食店ですけれども、例えばこういう飲食店において壁などにメニューの掲示がなされているケースが多いと考えておりますが、店舗の見やすいところにこのような注意喚起の表示をしていただく、あるいは肉屋の場合ですと、お肉のショーケースにお肉の種類や単価などが掲示されていることが多いと思いますが、そういった掲示に生食用の肉についてはこのようなリスクに関する注意喚起の表示をお願いしたいということです。

資料3-1に戻っていただき、食品衛生法に基づいてはこれまで容器包装に入った食肉を表示の対象としておりましたけれども、他の法令でこういう店舗における掲示、表示を義務づけている事例が幾つかございます。まず1番目として、通称牛トレーサビリティ法と呼んでいる法律ですけれども、牛トレーサビリティ法に基づきまして特定料理、例えば牛肉を使ったすき焼き、しゃぶしゃぶ、あるいはステーキを提供するような飲食店におい

ては、料理や店舗の見やすい場所に牛の個体識別番号を表示するというのが義務づけられているところです。その他に、食品以外ですけれども、風俗営業法に基づく営業所に対する表示義務、あるいは酒税保全法に基づく酒類の販売店における表示という事例がございます。御参考として紹介しております。

以上、消費者庁として今般生食用の食肉に関する新たな表示義務として施行したいと考えております表示案につきまして御説明をさせていただきました。御審議の方をよろしくお願いいたします。

○田島部会長 御説明ありがとうございました。

ただいまの御説明につきまして、御質問、御意見等よろしくお願いいたします。

○鬼武委員 今、課長の方から説明がありましたけれども、4点ばかり最初に意見と質問等がございます。

1点目としましては、今回議論する前提条件といえますか、この場で表示ということでの範囲に的を絞ってといえますか、範囲が及ぶのかをまず明確にする必要があると思います。義務の及ぶ範囲、及ばない範囲も含めて少しお話がありましたけれども、一体この場でどの部分で表示について議論するかということでもあります。

厚生労働省の作成した参考資料の資料5-1に、例えば今の生食用食肉の衛生基準ということで、と畜場から出て食肉処理場、それから裏側に行って飲食店、販売、消費者のもとに届くというフードチェーンがあるわけですが、この中で具体的にどの部分について今回議論して表示でカバーしようとしているのかが私にはまだわからないというか、その辺を明確にしていいただかないと、この場の議論は最終的に必要だということだけで、何を議論していいかわからないので、まずそういう面では前提条件のところをきちんと押さえていただきたいと思います。それが1点目。

2点目につきましては、生食用の食肉の摂取に関わる事故は、今回の事故だけではなく過去にも起こっていると思いますから、表示の観点からどういうレビューが必要ではないか。要するに表示がされていたのだけれどもそれでも食中毒が起こったのか、具体的にはそういうレビューがないと、実際に生食用に規制をするといっても余り効果がないということもありますので、まずそういう点からいくと、繰り返しになりますが、どういう形でこれまでのことで表示に関するレビューが必要かということを特に言っていきたいと思っています。

例えばスーパーで、インストアで、バックヤードでパックされているものが、これに含まれるかどうかです。インストアで、肉をカットして入りますね。それも要するに容器包装詰めでパックしたという定義に入るか後で教えていただきたい。そういう面で2点目です。

3点目は、実際には今まで生食用ということで、参考資料にもありますが、カキぐらいが生食用か加熱調理用という表示が規定されていますが、生ガキの場合は収穫から摂取されるプロセスを管理するということで、収穫地にかなり近いところでコンシューマーパッ

ク（容器包装詰め）されたものにだけ生食用か加熱処理用ということで、そこで安全性なり、その上での確認がされるわけです。一方、今回の事例では、様々な段階での加工処理のステップがあり、それぞれにトリミングをする可能性のある場所があつて、それぞれフードチェーンの場所がかなり異なっていると思います。そういう様々なステップが含まれることを想定して、これまでの生食用の表示と今回の食肉表示で実施しようとしているところの一貫性なり、横並びに見た場合、生食用と書けることの可能性についても検討が必要だと思います。

4点目として、これは質問ですが、今まで容器包装されたといひますか、コンシューマーパックされた生食用という食肉は実際あるのでしょうか。どれぐらいあるのか。もしくは、容器包装というのは先ほども言ひましたスーパーのインストア加工処理したものも含まれるのか。私は含まれていないとこれまで理解してゐたのですが、その前提のところの解釈を正確に理解したうえで、この場の議論に参加してゐたいといひます。

以上4点です。よろしくお願ひします。

○田島部会長 御質問ありがとうございました。

ただいまお手元に厚生労働省の食中毒・乳肉水産食品合同部会の資料が届いたことだと思ひます。お手元に届きましたでしょうか。まず、これについて御説明をいたひてから御質問にお答えを、かなりのことがこの資料に基づいて御説明できるのではないかと思われまふので、まず食品表示課からただいま届いた資料について御説明をお願ひいたします。

○今川課長補佐 食品表示課今川と申します。よろしくお願ひいたします。

ただいまお配りいたしました参考資料10と書かれてゐるものでござひます。お手元にござひますでしょうか。

これは今、まさに今日の10～12時までの時間帯で厚生労働省の方の薬事・食品衛生審議会の食中毒・乳肉水産食品合同部会における資料でござひます。それを至急入手してコピーしてお配りしたという次第でござひます。本来ですと、この表示部会はこの資料なども十分踏まえつつ開催したいという意向を持てゐたんですけれども、厚労省の方でこの生食用食肉の関係の議論の第1回が6月26日に行われてゐるんですが、そこだけではどうしてもまだデータ収集の面で間に合わないということで、もう一回セットしなければいけなくなった関係がござひます。それがたまたま今日6日に時間が一致してしまつたという次第ですて、我々の食品表示部会も当初10時からでしたけれども、お忙しい中本当に申し訳ござひませんでした、その関係で30分だけでも時間をずらさせていただきまして、この資料を少しでも入手、お配りしたいという趣旨でござひました。

この資料は厚生労働省の資料でござひますので、本来私どもが御説明できる立場ではござひませんが、どんなことが書かれてゐるのか消費者庁なりの御説明を若干差し上げたいと思ひます。

今お配りいたしました参考資料10の中に、資料1～6までござひますけれども、まず資料2をお願ひします。

資料2に「生食用食肉に係る微生物規格基準案の考え方」という資料がございます。この資料2の5ページ目の下の方にフローチャートがございます。このフローチャートを若干御説明申し上げたいと思います。これは規格基準案のフローチャートでして、一番上の方、屠畜場で枝肉になったものが冷蔵運搬されて食肉処理業者に来る。一番上のひし形のところです。この食肉処理業者のところで枝肉からの分割時に生食用ブロックを衛生的に切り出し、適切に密封包装される。この衛生的に適切に密封包装されたものが、左の方のYESというところをたどっていただくと、これがその後の生食用としての処理に当たってその段階における生食用の資格を得たというか、そういう資格を持った肉ということでございます。そのYESをたどっていただくと、また次の食肉処理業者のところで、適切な加熱による除菌を行う、つまりボイルするということですが、そういったボイルの処理を行う。具体的には表面から10mm深部に60℃2分相当の加熱を行う。この加熱を密封包装したまま行ったものが、下の矢印にずっと行きまして、冷蔵流通して、調理基準とかもあるんですけども、適宜衛生的にスライスして、生食用として提供が可能ということになります。このボイルのところで、ボイルをこの処理業者でしませんでしたとなった場合に、別の処理業者でまた同様の処理をしていただければそこから生食用で可能であるし、あるいは同等以上の効力を有する加熱殺菌を行えばまた生食用に供することができるということでございます。これ以外の、一番最初の段階で衛生的、適切に密封包装されなかった肉につきましては加熱調理用という流れが大きな流れでございます。

これを踏まえまして、さまざまなデータなどをいろいろ付けられているんですけども、例えば資料4をごらんください。

資料4は「腸管出血性大腸菌 O157 の牛肉内浸潤と加熱処理による低減効果に関する検討」、例えばこの中で5ページ目に肉のいろいろなボイルした断面図とかもありまして、1分、5分、3分、10分といった加熱の実験を経て何℃が望ましいのかというのを決めているという形でございます。

それから、資料5をごらんください。

資料5はまさに厚労省の方でこの時間議論されている「生食用食肉に係る規格基準（案）」でございます。

上から御説明いたしますと、まず成分規格は生食用の食肉、これは牛の肉でございますが、それであって生食用のものに限る。生食用食肉は腸内細菌科が陰性であること。それから、陰性確認に係る記録を1年間保存することということです。

加工基準に行きまして、まず一番上の方、肉塊ごとに25検体採取して検査した結果、検出されないレベルを言うというところで、具体的に実施するような作業としては加工基準の次に一般規定、衛生的に行うことですか、器具を消毒殺菌することとか、一般的な衛生規定がずっとございまして、それから2ページ目です。一番上、これが先ほど若干御説明申し上げましたボイルです。肉塊の表面から1cm以上の深さを60℃で2分間以上加熱する方法、または同等以上の効力を有する方法ということで規格基準案が設定されてお

ります。次に、1年間記録を保存すること。

それから、調理基準です。調理基準はこの生食用食肉の加工基準の幾つかを引用して、それを準用することになっています。

保存基準ですけれども、4℃以下で保存、冷凍のものはマイナス15℃以下で保存という保存基準が規格基準案として設定されております。

次に資料6ですけれども、「生食用牛レバーの取扱いについて（案）」ということで、レバーにつきましては、スケジュールが2ページ目に書いてあるんですが、検討して、この秋ぐらいにそのデータを踏まえて再度検討を行うというスケジュールでございます。

私からは以上でございます。

○田島部会長　ありがとうございました。

それでは、先ほどの鬼武委員の御質問が1～4までございましたけれども、それについての御回答を消費者庁の方からよろしくお願いいたします。

○相本食品表示課長　まず、御質問の第1点目の対象となる形態の範囲ですけれども、肉の種類に関しては冒頭も御説明いたしましたとおり、今回の食肉というのはすべての食肉と内臓を含む肉を全部いうということで。

販売流通の形態ですけれども、まず最終的に消費者に渡るような形態、スーパーで売っているような包装された肉であれば、スーパーで包装された肉であっても表示基準の対象になるということです。事業者間取引に関しましては、容器包装に入ったものはこれまでも食品衛生法の表示基準の対象になっておりますので、同様に生食用の表示の基準の対象になるということです。最後の焼き肉屋とか肉屋の表示に関しましては、当然そういう一般消費者の方が飲食される、あるいは肉を買われる店舗においてということになろうかと思えます。事業者間での取引の表示は想定しにくいので、最終的な消費の場ということになろうかと考えております。

あとはまた担当より個別に御説明させていただきますけれども、生食用の表示の実態に関しては5月に厚生労働省が表示以外の部分も含めまして緊急調査を行いその結果について報告がまとまっておりますので、御説明させていただきたいと考えております。

また、生食用の食肉で実際どの程度販売されているのかということに関しては、まず具体的に生食に限った統計がないということと、もう一つ、そもそも生食用であるのかどうかというのが余り明らかにされないまま販売される実態もあると考えておりますので、数的にどの程度生食用の食肉が一般小売店で売られているかについての数字はないという状況です。

○原審議官　本件、一応表示の基準をつくるに当たって現在規格で議論されているのは牛の肉ということですが、実際にレストラン等で牛以外の生の肉を供されている実態がある。それから、スーパー等ではほとんど見ないんですけれども、多分特産品コーナー等で私が見たことがあるのは、馬刺しのパッケージングされたもの、いわゆる熊本特産とかそういうような、または業務用のものが実際には一般の消費者も買えるというような形

態のものが言わば道路沿い等にありますが、私は実際にそこで馬刺しを見たことはございます。ただ、通常の我々消費者が買うようなスーパーで生食用の肉とか、そういうようなものを売っているというのは多分ほとんどないのではないのかなという形です。そういった面で規格基準をつくっているものはきちんと規格基準なんですけれども、規格基準がないものも一応法制度上は生食は禁止できないという部分で、そういうものも当然販売され得るというようなことで、その範囲も含めて一応表示の基準の範囲としたものでございます。

○田島部会長 鬼武委員、よろしいですか。

○鬼武委員 先ほどの質問で、例えばスーパーマーケットのインストアでカットして、それをパックしたものはコンシューマーパックというか、今回表示の対象になるのですか。

○原審議官 なります。

○今川課長補佐 済みません、追加で何点か補足説明いたします。

まず、私どもの方が配った参考資料4をご覧ください。

参考資料4は「食品衛生法に基づく『生食用』基準の例」でございます。現在食品衛生法では、先ほど委員からも御指摘がございました生食用カキは、ここで「生食用であるかないかの別」、それから「採取された海域又は湖沼」、加工基準、海水の微生物基準ですとか、使用水の規定、衛生的な場所での加工ということも関わっております。それから、2段目の生食用鮮魚介類、これは生食用である旨を書かせるんですけれども、加工基準として使用水の規定ですとかこういったものが関わっています。卵の殻付き、生食用のものです。こういった例がございます。先ほど私が御説明申し上げました厚労省の方の基準でも加工基準がございますので、こういった基準も遵守したものが牛肉としての生食用になってくると考えられます。

それから、参考資料9をお願いします。

参考資料9は6月28日に厚労省が行ったときの資料をそのまま付けてございます。その中の資料2でございます。資料2は「生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の結果について」という、厚労省が5月に生食用食肉を提供している飲食店とかの緊急監視を行いまして、その結果を6月14日に公表しているものでございます。

3ページ、4ページで、まず生食用食肉を取り扱っている施設全体が一番上、飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業を合わせて2万施設弱ということなんです。各項目ごとに適合している、適合していないというのをやっています、ざっくり申し上げますと、およそ半分弱くらいの施設が何らか適合していない部分がある。

表示の部分は4ページの上の方から5段目、一番下なんですけれども、「生食用である旨、食肉処理場の都道府県名、処理場名が表示されていない」、この部分が表示に関係してくるんですが、表示されていない施設が合計789施設ございました。そういう結果でございます。

私からは以上でございます。

○田島部会長 ありがとうございます。宗林委員、お願いします。

○宗林委員 基本的な質問ですが、厚労省の先ほどの資料を見ますと、牛肉だけではなくて馬肉も同様に検討されているように思いますが、これが外された理由が何かあるのかということが1点です。

それから、今回生食用ということではほかの肉種に関しても表示をすることで表示の原案が出てきていますけれども、例えばサルモネラとか糞便性大腸菌などの衛生基準がなく、何をもって生食用と認めるのかがなくて、表示だけを勝手に生食用とできるというのは極めて危険なことだと思います。この辺は厚生労働省の方はほかのものについて豚とか鶏についてもこれから安全とは言えないので検討するような言葉はありますけれども、検討するスケジュールとかそういったものは決まっているのでしょうか。内臓に関してはまた別の、もう売らないことを周知徹底とのことが今回出ているようですが、牛以外のものについて伺いたいと思います。

○田島部会長 消費者庁の方から。

○今川課長補佐 1点目、馬肉なんですけれども、先ほどお配りした参考資料10をまたご覧ください。

参考資料10は厚労省が今まに行っている資料なんですけれども、その資料1の4ページ目の真ん中辺に「なお、生食用馬肉については、引き続き、衛生基準により管理することが適当である」と書かれてございます。申し訳ございません、その経緯等は今、私は存じ上げません。引き続き今まで行っている通知による衛生基準の管理が適当であると厚労省の資料では書かれてございます。

○相本食品表示課長 あと御指摘の規格基準がないものについての考え方ですけれども、先ほど審議官からも御説明がございましたが、規格基準がないということで生食用として販売そのものが規制されないという状況だろうと考えております。したがって、牛に関しては規格基準ができれば生食用の牛肉という規格基準のあるものだけが流通することとなりますが、それ以外のものについては規格基準ができるまでは規格基準がないまま生食用として流通する可能性があって、それは法的に禁止されないこととなります。表示の観点からは、やはり生食用として出されるのであれば、しっかりした情報提供や注意喚起をすることで被害を防ぐ必要があるのではないかとという観点から、すべての食肉を対象とする基準としてはどうかと御提案しているところです。

○田島部会長 宗林委員、ちょっと御不満があると思います。

○宗林委員 その趣旨自体はわかりますが、逆に、事業者がこれを生食用で売りますよと言ったら生食用と書いていいということにもなってしまうので、要するに汚染の指標が全くないままに事業者の自己判断で生食用とできる表示をつくってしまうことにもなると思うんです。ですから、もしそういうふうなものを販売して食する実態があるのであれば、やはり厚生労働省なりがそこも含めて規格基準をつくり、それに直ちに連動するような形で基準をつくっていかないと、ここで生食用という表示だけできるようにしてしまうこと

は極めて適切ではないと私は思います。

○田島部会長 鬼武委員。

○鬼武委員 私もその件については賛成で、平成 11 年、厚生省の目標値といって数字を出したのは、まず 1 点目から 3 点目までは製造場におけるコードオブプラクティス（適正実践規範）というか、きちんとした管理された製造があつて、最後（4 点目）に表示というものがあつて、やはりセットだと思いますので、そういう面では前提条件である規格基準がつくられたものに限って生食用という表示ができるというのが前提であると考えます。

消費者庁の提案されているのは包括的食肉表示法みたいな意味合いになりかねないと思います。しかし、今回の食中毒の事故は生食用表示の有無による問題ではないと思うのです。衛生的なトリミングがされていなかったのか、管理がされていなくて、フードチェーンのどこかで汚染されて、それによって食中毒が起こったと推測されます。表示は最終的には補完する面でもあるし、今までの例でいくと多分消費者の目に届くような表示というよりも、むしろ業者間の取引であるとか、フードチェーンの、消費者に届く前の途中のところでの表示の方が問題になりますから、そこにフォーカスを当てるべきであつて、ここで全体的な食肉表示法として生食用／加熱加工用表示を検討するというような余り広げた範囲ではなくて、もう少し絞った方が私はいいと思います。

以上です。

○田島部会長 ほかに御意見はございますでしょうか。立石委員。

○立石委員 1 つ質問ですけれども、現場の実態として牛たたきについては、保健所にお尋ねすると、生食用に該当するという回答がありますが、これは今回どのような位置づけでお考えでしょうか。

もう一点、鶏刺しですけれども、現実的に鹿児島とか宮崎については県条例で県内流通を対象として衛生基準を定めて処理加工場について認可した上で流通している実態がありますね。そういったところとの整合性というか、そういうものはどんなふうに考えられているのですか。この 2 点をお尋ねします。

○田島部会長 消費者庁の方、よろしくお願いします。

○相本食品表示課長 まず、たたきであっても、ここでいうところの生食用に該当すると解釈しております。

済みません、2 点目の御質問の趣旨がよくわからなかったもので、もう一度お願いいたします。

○立石委員 鹿児島と宮崎については、鶏刺しが実際に量販店、流通の現場で販売されています。これは県の中に条例があつて、基準を定めて、処理場についても認可をした上で流通、販売していいという許可を出していると聞いているのですけれども、これは当然県外は出せないということで、いわゆる地場流通の中でされていることと、今後どういうふうにされるか。さきほど、鶏刺しの流通はないとおっしゃられたんですが、実際は九州の県の中ではあるわけです。県条例で定めているそういった動きとの整合性をどうとられる

のかなと思ったのです。

○相本食品表示課長　今回御提案申し上げているのは、先ほど御意見がございましたけれども、生食用として販売されるものについての表示の基準でございますので、仮にそういった鶏の生のものが生食用として何らかの形で出るということであれば、この基準に従って表示をいただきたいというのが私どもの御提案です。

○田島部会長　山根委員、どうぞ。

○山根委員　先ほどのところを確認したいんですけれども、私の判断では、厚労省の方で食品安全委員会の評価を経てから規格基準をつくって、その後基準のできたものに表示の義務化という流れだと解釈していたんですが、そうではないんでしょうか。

○相本食品表示課長　時系列といたしまして、現在厚労省の方で、今日いただいた資料によりますと牛肉の規格基準がまず先行しているということですが、いずれにしても10月を目指して生食用の肉の基準をつくる。これは食品安全委員会のリスク評価がございまして、それも踏まえた上で10月1日にそういう基準が施行されるのを目指すということです。表示の方もそれと同日に実施できるということで準備を進めたいということです。

○田島部会長　ほかにございますでしょうか。

○山浦委員　表示のルールをつくるということについては、やはり食中毒を防ぐという実効性をいかに確保するかということが目的だと思うんですけれども、今までの議論を伺っていても実態がどこら辺にあるのかという問題が非常に重要で、最終的に表示のルールを決めても、それが余り効果がないということであれば問題だと思います。特に事業者間取引の問題が原因ではないかといったこともあると思いますので、その辺のルール、包装されたものではない形にしても事業者間でのデータのやりとりをしっかりとさせるとか、それから今回ペナルティーの問題についてはどのようにしたらいいかということもしっかり考えなければいけないと思います。食中毒を出すようなことはあってはならないので厳罰を考えていく、そういう方向性も必要ではないかと思います。

○田島部会長　迫委員、先に。

○迫委員　腸管出血性大腸菌による食中毒は本当に重篤なものになっていくことと、極端に菌量が少なくて発症するという非常に恐ろしいものでありますし、更に小さい子どもたち、また高齢者、弱者に対してその影響は強く出てくる。特にO157のときに幼稚園児等に多数発症して死者が出たということは記憶に新しいところだと思っております。そういう状況の中で今回の食中毒がある飲食店、関連の業者さんを中心に発生していった。そこでの取扱いはかなり大きな問題点があったんだろうと思っております。

そういう中で先ほど御説明をいただきました、事前に配られている方の参考資料9の資料2「生食用の食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の結果について」、これは全国の保健所で食品衛生監視員がすべての飲食店、肉屋、その他を巡回して確認した調査結果と判断しております。そういう中で約半数のところの問題がある取扱いをしている。飲食店営

業にあつては51%というところ、食肉販売業でも35.6%という数字。ちょっと気にしているのが、その下に衛生基準通知項目ごとに適合していない施設数が出ております。トリミングの問題であるとか、まな板とか、手指の消毒の問題、これはつまり二次汚染を防止するための一つひとつの項目なんです、それについて守られていないという状況がここに如実に出てきているということでございます。こういう状況の中で規格基準が明確に定められるまでを待っていて本当にいい状態なのかということがあるかと思っております。

やはり人の命を守るという意味合いからすれば、命を守り健康を守るということは本当に貴重なことでございますので、できるだけ早い対応が求められるし、そういう二次汚染そのものが今のこの状態であれば、あつて普通というか、菌数が増えていて普通の状態が約半数の飲食店、取り扱っているところで行われているんだとすれば、それから身を守るためには食べてはいけない、食べるべきではないというリスクに関する表示を明確に出していくべきではないか。そういうことが従来のこういう食品に関する表示の中で、そこから1歩踏み出す表示として人の命を守るためには非常に大事なものではないかと思えます。

以上です。

○田島部会長　ありがとうございます。では、青柳委員、どうぞ。

○青柳委員　先ほどの話に戻るんですけども、先ほど立石委員から鶏の生肉の食文化が九州の南部の方であると。私もその件は聞いておりますけれども、その中で自主基準をつくって出していく。自主基準があつて、それがあつたのであれば、生食であればそれに対して強制の表示をかけていくということはちょっとどうなのかなと。やはりちゃんと決めて、こういうものを鶏肉の生食とするというものが前提にあつて、それから表示の基準をつくっていく。先ほど宗林委員さんがおっしゃっていましたがけれども、私もそれは同感でございます。ですから、やはりステップを踏んできちんとやるべきだと思っております。

以上です。

○田島部会長　ありがとうございます。ほかに。山本委員。

○山本委員　皆さんもおっしゃっていますけれども、生食用食肉に係る表示に関して考える前提としていろいろな説明をしていただきましたが、例えば最初から配られた資料9の中の2という厚労省が調査した結果を見ても、あのとき、たたきが対象となっていたのか、たたきを扱っている施設まで対象としていたかどうか記憶が定かではないのですけれども、多分していないと思います。牛と馬のいわゆる生食用生肉が対象だったはずで。ですので、例えば今回たたきも入れると言ってしまうと、また話が非常にややこしくなつて、従来たたきは対象ではないと保健所等から言われていたにもかかわらず、今回対象とされてしまうという何か変な話にならないかなという心配があります。

あと、皆さんがおっしゃっていますけれども、生食用とはどんなものかというものが無い中で表示だけ先行するのは私もおかしいかなという気がしております。

それと、これは法律の解釈かもしれませんが、生食用食肉といったとき、食肉はほかの法文にもいっぱい出てくると思うのですけれども、この場合はモツも入る、だけれど違う

法律は食肉は肉部分でモツは別だとか、何かややこしくなるのかなど。言葉の使い方でしょうけれども、これを実際つくったときにそういうことが心配になります。

あと外食で、資料３－１の最初の方に、レストランとか焼き肉屋でもちゃんと表示をさせろと法律上規定する必要があると書いてありますが、法律上とはこれは何の法律ですか。新しく法律をつくるということでしょうか。意見と質問がごちゃごちゃで申し訳ないですけれども以上です。

○田島部会長 それでは、たたきの問題と外食での表示の話を、消費者庁の方からお答えをお願いいたします。

○相本食品表示課長 たたきの件でございますけれども、今回の厚生労働省が提示しております規格基準において周辺をボイルする肉という扱いでございますので、衛生基準上もたたきも入り得るという解釈がなされているのだろーと考えております。

それから、肉の種類の御質問ですけれども、確かにご指摘のとおり食肉は法令上定義があいまいな部分があり、個別の条項によって本当のお肉の部分だけなのか、内臓を含むのかということがまちまちでございます。それは運用通知などでその範囲を明確にするという運用がなされているところですので、今回、そこがあいまいにならないように、私どもの提案といたしまして、今回の対象となるものは内臓部分も全部含むということを明示しているところです。

３点目の外食でございます。法律と書いて紛らわしかったんですけれども、これも食品衛生法施行規則第２１条に基づく基準を定めるということです。

○田島部会長 ほかにございますでしょうか。どうぞ、栗山委員。

○栗山委員 今のお話の２番目の表示だけを議論していいのか、その前の前提条件が云々というのは私も賛同いたしますが、表示に限って言ったところの一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがありますというところで、はっきりと内臓が入るかどうかも検討の結果はきちんと入れていただきたい。生肉だけではなくて、内臓が入るかどうかも、そうなったときにはきちんと入れていただければと思います。

あと、表示するだけではなくて、本来であればというか、消費者としては食べてはいけないということが前提ではなく売っているものなので、食べたらどうなるかというのをここに書けというわけには多分いけないと思うのです。詳細について例えばたばこなどもホームページができておりますので、そんなことをお願いできればなと思いました。

○田島部会長 ありがとうございます。ほかにございますか。宗林委員、どうぞ。

○宗林委員 生食の表示について肉の種類をどこまでの範囲にするかというのは先ほどの意見を変えていませんので、それはそれとしてなんですが、表示に関して今日出された資料について幾つか意見を申し上げたいと思います。

まず、賞味期限または消費期限となっておりますが、これは当然消費期限のみということではよろしいのではないかとということが１点。

もう一つ、事前にいただいた資料にはあったのですが、生食用と書くものと、それ以外

のものにはやはり加熱加工用と峻別して名称のところに書いていただくというようなことがあって初めて明確になるのではないかというのが2点目です。

もう一点ありまして、これはどこまで必要なのか実態がわからないのですが、開封後は加熱して食するというような開封後の注意を付けていただくのも必要かなと思いました。

保存の方法は本日の資料には4℃ということを出ています。事前にいただいたものに保存条件が入っていませんでしたが、今日のものには入っていますので、それはよろしいかなと思います。

以上、3点、表示に限っての意見です。

○田島部会長 関連ですか。では、関連で鬼武委員。

○鬼武委員 事前に送付された資料のところで論点が4つほど出されました。表示を検討していくことの前提としては、規格基準を定められたので生食用と書くということは必要だと思うのですが、一方でコンシューマーパックされた食肉は一人用少量パックなどかなり小さくなっています。先程、消費者庁が説明されたラベル表示例ではかなり大きな表示を示されていましたけれども、これをベースにラベル表示されるとラベルで覆い隠してしまい中の肉が見えなくなります。消費者が選択しているときに生食用という表示でなく、普段買い物で肉を選ぶときは多分色とか形とか切れ方とかドリップがあるかなど等視覚的に見て選んでいると思います。その観点からすると、コンシューマーパックされたものに余りたくさんの情報を書いてしまうと、肉が見えなくなってしまう。裏側に書けば別かも知れませんが、そういう観点からの検討が必要であると考えます。

先ほど宗林委員は加熱加工用と書くことも必要と言われていました。それは検討する余地はあるかもしれませんが、その際に例えば、生で食べてはいけないとか子どもはリスクがあるとかの注意表示がありますが、基本的にはそれは表示ではないと僕は思うのです。基本的には肉を生で食べるかどうかというのは教育、エデュケーションの問題だから、その観点から食中毒を防止したり減らすということが重要であること。基本的に表示でやることではないと私は思いますから、その点は強調したいと思います。

○田島部会長 山根委員、どうぞ。

○山根委員 基本的なところなんですけれども、そもそも相当リスクの高い生食という食べ方は勧められないと思うんですが、生食用と明記することで生食を認めて勧めることにならないかということに関して、消費者庁としてはどういうお考えがあるかをお聞きしたい。

あと注意喚起で、一般的に食肉の生食はリスクがありますという文言が提案されていますけれども、「一般的」という言い方は私は必要ないのではないかなと思うんですが、特に付ける意味があるかどうかを教えていただければと思います。

○田島部会長 質問ですので、消費者庁、お答えをお願いいたします。

○相本食品表示課長 委員の御質問ですけれども、私どもの提案の趣旨といたしましては、規格基準がない肉であっても生食用として供給、販売されるという実態があるという中で、

今、表示の観点から消費者に対して何ら情報をお伝えすることができていないという状況です。生食を推奨するということではなくて、むしろそういう注意を喚起することによって消費者の方に十分リスクを理解していただきたいという観点から、このような表示基準を御提案しているところです。

確かに「一般的」というのはもしかしたら要らないのかもしれませんが、あえて書いておりますのは、特定の食肉の種類であればリスクは回避できるということではないということを特にお知らせしたいということで、この用語が適当かどうかということは御議論があると思いますけれども、「一般的」という用語を付けたらどうかということで提案しているところです。

○田島部会長 立石委員、どうぞ。

○立石委員 具体的な表示例が出ていますが、先ほど鬼武委員もおっしゃられたんですけれども、この「一般的に」以下の2つのことをこの小さいスペースの中に入れるのは、現実的に難しいのではないかと思います。8ポイント以上というポイント数をクリアーして、こういったことを文字として入れるのは非常に困難だろうなということが1つです。

もう一つは、屠畜場名をここに記載ということになっているのですが、先ほどの資料10で配られた実際の流通の過程で見ても、屠畜場で枝肉にするわけですが、その段階で生食ということをやっているのは、馬の場合は少しあるわけですが、牛の場合、生食用ということを出しているところは現実的でないわけです。結果的には食肉処理業者の段階で決まるわけです。だから牛の場合、特に腸管出血性大腸菌の場合は牛が最もトレースする必要があるわけですが、この場合も個体識別番号でどこの処理場でされたか後追いでわかるわけです。だからここの段階で何も消費者に屠畜場まで知らせる必要はないのではと思います。まして屠畜場に責任は何もないわけです。枝肉にして、それをどういうふうに処理するかというのは一次の食肉加工処理業者が責任を負うわけですから、そういう面では屠畜場名の記載は何の必要があるのかよくわからないので、その辺についてお尋ねしたいと思います。

○田島部会長 屠畜場名を表示することに意味はあるのかという御質問でございますが、消費者庁、いかがお考えですか。

○相本食品表示課長 確かに牛に関しては個体識別番号がございますので、牛だけに限れば識別番号でわかるということはあるかもしれませんが、牛以外のものについては識別番号がないということです。

屠畜場も含めまして、平成10年の衛生通知の中で任意ですけれども表示いただくとしたのは、やはりどのような肉の流通、来歴があるのかということをしきんと末端の段階で把握できるようにという観点から表示をお願いしたということであると理解しておりますので、今回の提示案の中では屠畜場も含めて表示いただきたいとしたところです。

スペースが小さいという御指摘もございました。確かに、食肉に限らずスペースの問題はあろうかと考えており、JAS法や食品衛生法の表示基準でも具体的に一定の表面積が小

さいものについては表示も一部省略できる例を決めるということもございますので、当然表面積との関係でどのような表示内容にするのかというのは、さらに検討したいと考えております。

○田島部会長 中下委員。

○中下委員 やはり規格基準が設定されないものについて表示だけで食中毒が防止できるわけでは絶対ないので、それはもう是非規格基準をつくる方を急いでいただきたいと私も思います。

この規格基準が設定されない食肉について、どれくらい流通実態があると判断されておられるのでしょうか。それは何かデータがあるのでしょうか。

○田島部会長 それは当然ながらデータは全くないですよ。

○中下委員 それによって食中毒が起こっているということについても、何かデータとかそういうものはおありなんのでしょうか。

○田島部会長 食中毒は食中毒統計があります。ただ、生食しようが加熱しようが、食べるのは消費者の自由です。ですから、どう流通しようと統計は存在し得ないということです。

○中下委員 それから、先ほどの加熱加工用というのはぜひ表示していただきたいなと思います。やはり生食用が危険だということの裏返しとして、加熱用、加工用であれば、それは絶対加熱しなければいけないと皆さんも徹底されると思いますので。

それから、前の案にあった、トングや専用のはし等で直接口に入れるはしを用いないというような注意喚起なんですけれども、これも消費者の立場からすると、余り徹底されていなかったのではないかなという気がするんです。今回のことで知られた方も結構多いと思うんですけれども、これについては表示の今回の案に入っておりませんが、外された理由はということなんのでしょうか。

○田島部会長 その点については、消費者庁の方から答えをお願いいたします。

○相本食品表示課長 今回まず生食用の食肉の表示の基準ということで早急に実施したいということで御提案申し上げましたので、それ以外のものについては今回の議題の中からは外させていただいているところでございます。

それから、加熱用の表示でございます。形式論からいうと、今回生食用の表示ということで御提案申し上げておりましたので、加熱用については特に表示基準を入れていないんですけれども、一般にスーパーで売っているような肉については、先ほど鬼武委員からも御指摘がございましたが、わざわざそれを生で食される方、あるいはそれによって食中毒が起きるというケースは余りなかったのではないかと考えておまして、大多数は加熱用で流通しているものについてあえて加熱用と書かせることの是非はあろうかと考えております。

参考といたしまして、魚介類に関して生食用のものについては生食用と書かせるという食品衛生法上のルールになっております。

○原審議官 加熱用と書かせることについてなんですが、これは例えば規格がある牛肉だけを生食とした場合に、そうすると牛肉だけが加熱用と生食用という表示になり、同じようなスーパーで鶏肉ですとか豚肉は何も表示がないというようなところは、実際に見てどちらが消費者にとっていい情報なのかなということです。現実には特定の地域は別としまして、一般的にはスーパー等々で生食用の肉は売られていないと思いますので、そうすると消費者としては基本的にスーパーで買ってくるものについて生で食べられるとか生で食べるという認識はないであろう。ある県ですとか特別のところは別としまして、そういう観点から一応それ以外について生食ではないという趣旨の、いわゆるカキの例は私どもとしてはとりにくいかなと思って提案させていただきました。

○手島委員 私もやはり規格基準があるものについて生食用の表示をするというのがベターだと思うんですけども、参考資料 9 の資料 2 に示されている、これが生食用の食肉を取り扱う施設での監視の結果という表は牛に限らず、すべての生食に関しての結果ということでよろしいのでしょうか。

○今川課長補佐 もともとの監視の対象となる文書が平成 10 年の衛生基準の通知でございます。その中では対象が牛と馬の肉とレバーということですので、そこを提供されている方だということでございます。

○田島部会長 青柳委員。

○青柳委員 加熱用の表示の有無の問題なんですけれども、一般消費者は通常我々の売場に来たときに加熱をして食べるということに対して認識されていると思います。ですから、あえてそれを表示するというのはいかがなものか。というのは、例えば私どもでやっている精肉の売場で加熱用と付けるとなると全部付けることになるわけです。そうすると果たしてそれは意味があるのかどうかということが 1 つございます。生食用に生食と付ければ、これで十分認識していただけるのではないかなと私は考えております。

それから、今、食品衛生法で鮮魚では生食用と付けることになっております。しかしながら、鮮魚では加熱用と付けることにはなっておりません。ということは、これについても同じ法律で果たして整合性がつくのかなということで、ちょっと疑問に思っております。

以上です。

○田島部会長 ありがとうございました。

宗林委員、どうぞ。

○宗林委員 確かにスーパー、末端の消費者が買うものについては生食だけでいいと思います。ただ、今回の食中毒が起こった経緯を見たときに、卸から飲食店に渡すときにどういうものであるかが明確になっていなかった問題が非常に大きいと思ひまして、ですから、業者間取引においてはこれはどういうものであるのかということが流通の段階で何かしつかりと情報が伝わるような仕組みが必要かなと思ったのです。例えば冷凍食品なども冷凍前非加熱と冷凍前加熱と分かれていたのでそういうふうに考えました。ただ、一般の並んでいるお肉にすべて加熱用とする必要はないと思います。失礼いたしました。

○田島部会長　ほかに御意見は。

どうぞ、森委員。

○森委員　鬼武さんが始めに言われた事がどうも引っかかっているんです。この食肉の流通フローと今回の表示の規格がどうリンクしてくるのか。例えば今回新しい規格基準ができると、表面を加熱したものは生食用と認めますということができるわけですね。そうしたときに今回の案が要は一般消費者向けのところだけでこれをやるんだということですか。流通のステージステージで行うともっとやっかいですよ。例えば食肉販売業があったり、食肉処理業があったり、屠畜場から出るものもあるかもしれない。そのものについてはどう整理していくのか。全部この表示案でやるということですか。業者間取引のところもこれでやるんですか。

○相本食品表示課長　食品衛生法の表示義務でございますが、これは末端の消費者に販売されるものだけではなくて、業者間取引も表示の対象になるということになりますので、そういう場合でも表示の義務がかかるということになります。

○森委員　業者間取引の中でも名称とか表示の種類も全部これを網羅するということですか。

○相本食品表示課長　食肉の表示基準は既にあるんですけれども、これについては業者間取引も対象になっているということになります。

○森委員　注意事項も全部入るということなんですか。

○相本食品表示課長　確かに注意事項そのものは業者間では不要だということになるかもしれませんが、明らかに業者間取引で不要な部分については除外するという整理も必要かと考えております。

○森委員　そこを整理して、一般消費者向けなのか業者間取引なのか、そこにどういう表示があるのかということとちゃんと区別しないと、全部ひっくるめた中で議論するから非常にわかりにくいんだと思います。

○田島部会長　御意見ありがとうございました。鬼武委員。

○鬼武委員　最初に申し上げたように、やはり現状の表示とか業者間の取引がどうなっているかが多分我々はわからないから、それをなしに話していくとどうしてもすれ違いになってミスリードになることもありますので、次回そういう資料を提供していただければ、この場でどういう表示とか、情報の伝達ということも含めて可能性はあると思います。そういう資料を是非出していただければと思いますが、いかがですか。

○田島部会長　業界がどうなっているかといっても、今までの話では食肉の取扱いについては生食用、加熱加工用というのはそれぞれの業者が全く独自の判断でやっているの、なかなか統計的にはとりにくいのではないのでしょうか。

○鬼武委員　統計というか、今回の資料だけであると表示をどのようにすべきであるかという議論になり難いですし、一方では具体的には最終的にコンシューマーパックされた表示によって食中毒が本当に減るのかなという思いもあるわけです。このような状況の下で

現状はどういう問題があつてということを掘り下げないと、これはなかなか議論にならなくて、表示だけ必要であろうとしても議論も進まず、学校教育のような場で、食肉というのはそもそも微生物がどこかで付着する可能性があるから、きちんと加熱調理して食べるのが前提ですよということを教えることが重要だということを含めてあると思うのです。表示だけでなく、そういうことの情報提供をおこなうことは消費者庁の役割だと思います。暑い時期になり、アウトドアなどでバーベキューをして食べるのだったら、よく加熱して食べましようとか、そういう情報提供はラベル表示に代わるものだと思いますので、そういう点から含めると現状のところで何が問題か私はまだわからないのです。今回の食中毒の事故と表示とは余り直接的には関係ないと思うのです。食中毒の事故が発端になって表示の必要性についても議論されているのはわかりますが、ではそれを法律的にどうするかというのであれば、もう少し具体的に現状の問題点が明らかにならないと、この場で議論が進まないと思っています。

○田島部会長 御意見として承ります。山浦委員。

○山浦委員 今日の資料３－１の焼き肉屋、レストランでの表示の問題なんですけれども、これについて注意喚起のような内容の提案がありますが、今回の食中毒の問題を考えますと、やはり卸からの流通過程の問題が明確にならないと、消費者としては安心できないと感じるんです。ですから、そういった流通経路のデータの公表とか、あるいはトリミングの処理の仕方がどうなっているとか、器具等のいろいろな衛生上の管理がどうなっているとか、そういうふうなことにについて何らかの情報をこういったレストラン等については表示してもらわないと、今回のような事故をまた引き起こしてしまうのではないかと思います。パック詰めのパッケージの問題だけではなく、ここでの事業者間の表示ルールが非常に重要なテーマかなと思いますので、その辺をもう少し強調した方がいいと思います。項目としてはこの３－１にあるような提案だけではない、更に詳細なデータを表示義務させるといった方向がいいのではないかと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。青柳委員。

○青柳委員 先ほど表示のスペースの問題が取り上げられていたと思うんですけれども、今、ひとり暮らしの方が多くなったりしてパック自体が非常に小型になっているんです。そうするとこれだけの分量を表示していくということが実行的になかなか難しい部分が出てきております。例えば個々の商品に必要な情報は個々に織り込まなければいけないと思いますが、注意喚起みたいな表示、例えば「一般的に食品の生食は食中毒に対するリスクがあります」とか、こういうところはばら肉と同じように店内で一括表示をするというような方法も御検討いただけないかなと思います。

以上です。

○田島部会長 ありがとうございます。

ほかに御意見はございますか。迫委員、どうぞ。

○迫委員 幾つか。

まず1点目なんですけれども、確かに事業者間取引の問題はきちんと組立てをしていく必要があるだろうと思っております。今日はその部分については資料としては十分ではないと思われますので、それは次回の検討課題という形で、今回は消費者に直接目に触れる表示がどうあるべきかというところで整理していただければいいのではないかと。

そういう中で先ほど来スーパーでの表示という問題が出ておりましたけれども、私が思うのは、スーパーよりも対面販売の食肉、お肉屋さん等です。馬刺し、牛刺し、レバ刺し、そんなものが店頭で堂々と表示されて売っていて、本当にこれは大丈夫なんだろうと思うようなものも結構あります。そういう対面販売の部分も、今回容器包装を外すということであればそれも含まれてくる話ですので、そういうところでの表示と、先ほども申し上げましたけれども、飲食店、そういうところでの表示を実際に進めていくという方向で具体的に考えていく必要があるのではないかと。

更に鶏刺し、馬刺し、レバ刺しについては生食用の規格基準がないですね。規格基準がない中で（生食用）と書けないはずですね。つまり何度も話が出ていたと思うんですけれども、事業者さんが適当に、馬刺しオーケーです、鶏刺しオーケーですという形で生食用と表示してしまうのか、そこを認めてしまうのかどうか。ここはちょっと怖いところなものですから、基準のある牛も肉のイメージは出ているんですが、基準のない肉類の生食用についてのイメージ、この辺がどういうふうになるのかなというところを教えていただければと思います。

○田島部会長 規格基準が設定されていない生食用食肉についてもあえて生食用と表示する必要性がどこにあるのかという御質問ですけれども、お答えは。

○日和佐部会長代理 必要性ではなくて、してもいいかどうかですね。

○相本食品表示課長 まず、現状ですけれども、規格基準がないということは逆に生食用と表示しても、表示上取締まりができないということです。そういうものに生食用と書かせるかどうかという御議論かもしれませんが、現時点においてそういったものに何ら表示上の制約やリスクに関する情報提供も必要ないというままで売られるのがよいのか、あるいは販売そのものを差し止めることができないのであれば、消費者が買うために何らかの情報提供が必要なのかというところの御判断だろうと考えています。

○迫委員 そうしますと、規格基準ができるまでと規格基準ができてからでは対応の仕方が若干変わってくる可能性もあるということでしょうか。

○相本食品表示課長 規格基準ができれば、そもそも規格基準に合致しない肉については生食用として販売すること自体が違反になりますので、そういったものに生食用と表示することはないということになります。

○田島部会長 さまざまな御議論が出ましたけれども、大体の御意見を集約させていただきますと、一方の御意見は規格基準が定められていない肉類について表示が先行するのはいかがなものかといった御意見、牛肉につきましては本日開かれております食中毒・乳肉水産食品合同部会でもって、よくわかりませんが多分規格基準案が制定されると思

っております。その他の肉につきましては引き続き検討するとなっておりますので、いつ制定されるかわからない。ただ、今、消費者庁の御説明がありましたように、生食用の規格基準がなくても実際問題として流通はするわけです。そうするとその場合やはり生食用というものは表示させた方がいいのではないかといたした御指摘もございます。

そういうことで意見は1本には集約されておられません。ただ、パブリックコメントは急ぎます。というのは、10月1日に内閣府令の公布を控えておりますので、そのスケジュール的なことを言いますと、やはりパブリックコメントは実施したいと強く感じております。そういうことで、本日は諮問を受けての御議論ではないので、改めて諮問案が消費者庁の方から御提示される予定になっておりますので、パブリックコメントの募集と並行して、諮問案を待って再びこの部会でもって御議論するというので、少なくとも本日はパブリックコメントの募集を開始してよろしいということの御同意をいただきたいんですが。

どうぞ、鬼武委員。

○鬼武委員 パブリックコメントをどういう形で聞かれるのですか。食肉の何の部分について聞くとか、どういう案をお持ちですか。それを教えてください。

○田島部会長 パブリックコメントは、消費者庁の案についてパブリックコメントをいただくということになります。

○鬼武委員 このままの資料でということですか。

○田島部会長 さようでございます。

○鬼武委員 少し絞った聞き方をしないと、パブリックコメントですごくまた膨大な意見が来てまともらないと思います。消費者庁として表示として何を聞きたいのか、ポイントを絞って書いてもらって、この点について、例えばコンシューマーパックしたものに生食という表示が必要かどうかとか、具体的にお願いしたい。この間もパブリックコメントを出されていますが、結構抽象的なパブリックコメントを投げています。そうすると出す側もいろいろな意見が出てまともらないと思います。できれば絞って、消費者庁が今回生食用で表示をしたいという旨があるのであれば、何のためにとか、どういうことについてパブリックコメントとして関係者へ意見を聞きたいということを明確にさせていただけないでしょうか。今、説明できないのであれば、せめて今説明したように絞っていただくように検討をお願いしたい。今回のこの案のままで、パブリックコメントを求められても多分普通の人にはわからないですよ。

○田島部会長 その点について消費者庁の方から。

○相本食品表示課長 パブリックコメントの内容につきましては、部会長、鬼武委員の御指摘も踏まえまして、私どもで整理させていただいて、部会長に今日の御議論を踏まえた形の御確認をいただいた上で速やかに進めたいと考えております。

○田島部会長 そういう手順を考えているそうでございますが、それでよろしいでしょうか、

宗林委員、どうぞ。

○宗林委員 私はちょっと今、中座して出ていましたので申し訳ありません。やはり肉種です。肉種は、例えば厚生労働省の方で規格基準をつくっていくという経緯とその結果を踏まえて、表示できちゃんと押さえていくというようなことが筋だと思いますので、ここで牛を超えてほかのものに対しても単に生食用という言葉をつける表示をパブリックコメントの案として出すというのは賛成できません。今回は牛だけですか。

○日和佐部会長代理 注意喚起はトータルだけれども。

○宗林委員 対象は全部ではないんですか。

○田島部会長 今の原案では対象はすべての食肉。

○相本食品表示課長 提案させていただきたいんですが、牛とそれ以外ということで分けて、それぞれで御意見を伺うという形にさせていただきたいと考えております。

○田島部会長 パブリックコメントの内容として、牛肉の生食用表示についていかがお考えですかというのと、その他の肉類の生食用の表示についていかがお考えですかというように分けてパブリックコメントをしたいという御提案ですか。

いかがでしょうか。よろしゅうございますか。栗山委員。

○栗山委員 肉類といったときには内臓も入るということですか。法律的なくくりがよくわからなくて済みません。

○相本食品表示課長 法律的には肉類といった場合には内臓を含む運用と含まない解釈と両方ございますので、今回の私どもの案としては内臓も含むものを食肉として表示の基準を定めたいということをはっきりさせたいと考えております。

○原審議官 ただ、分け方として厚生労働省で規格をつくっているのがレバー等々が入らないということであれば、それに即した普通の牛の肉の部分の表示はこうです、それ以外、内臓ですとか鶏ですとか馬刺しというようなものについてはどう考えるのかというふうに分けるということで意見を求めたいと思っております。

○田島部会長 山本委員。

○山本委員 今日の表示部会でも幾つかデータを調べてほしいという要望がありましたので、それに付け加えて頂きたいのですけれども、例えば一般消費者の方が家で牛たたきをつくるのかどうかわかりませんが、つくるとしたときにそんなものは生食用でないとつくれなくなりますね。もしたたきが生だというのであれば、そう思うのですけれども。牛のたたきは外食というか、業務店で食べることが多いのですけれども、業務店に現在流通している牛のたたきというのは、全部トリミングをきちんとした生食用のものでないとつくれないということになるのですか。そうすると多分現実とは相当違うと思うのです。牛のたたきを店でつくっているところと、できたものを買ってきてスライスして出しているところとかいろいろあると思うのですけれども、そういう牛のたたきを製造している業界とか取り扱っている業態は結構影響が大きいのかなと思ってみたりするのですが、その辺も含めて調べていただければと思います。

○田島部会長 牛のたたきの現状について調査してほしいというお話でした。

宗林委員、どうぞ。

○宗林委員 今日の厚生労働省側の資料を見ますと、最後の資料6「生食用牛レバーの取扱いについて」ということで、最後に対応のところが書いてありますが、「上記について検討をするまでの間においても、生食用牛レバーを提供しないよう飲食店等に対して周知徹底」と書いてありますので、基本的には牛レバーの販売自体をしないと読めるかと思いますが、もしそうであれば表示も必要ないのかなと。違いますかね。何かそういうふうに読めますけれども、提供しないということではないということですか。

○迫委員 提供できないというものではないので、自由ですから、行政指導がそういうふうに入るというだけだと思います。

○田島部会長 法律上規制はできませんと。

それでは、先ほど消費者庁が牛、それから牛以外の食肉、食肉には内臓を含むといったことでパブリックコメントを実施したいということで御了承いただけますでしょうか。

（「はい」と声あり）

○田島部会長 どうもありがとうございました。

パブリックコメントの内容につきましては、私が責任を持って確認させていただきます。

では、今後のスケジュールに関しまして消費者庁より御説明をお願いいたします。

○相本食品表示課長 本日御了解いただきました案に基づきましてパブリックコメントを開始させていただきます。その後、表示基準案の諮問を行い、8月の本部会においてパブリックコメントの結果等の御報告をさせていただいて最終的な答申をいただきたいと考えております。よろしくお願いいたします。

○田島部会長 ありがとうございます。

本日の議事はただいまの1件だけでございます。

最後に次回の日程等につきまして、事務局から御説明をお願いいたします。

○原事務局長 どうもありがとうございました。

次回の日程につきましては7月27日水曜日の14時からを予定しております。議題につきましては改めて御連絡させていただきたいと思います。

なお、この後、午後2時よりこの部会に設置されました原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会も最終、6回目の会ですけれども、開催する予定になっておりますので、御案内をしておきます。

事務局からは以上です。

○田島部会長 それでは、本日はこれにて閉会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。

《 3. 閉 会 》