

消費者委員会 食品表示部会
第 13 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13回） 議事次第

1．日時 平成23年8月24日（水）10：00～11：35

2．場所 消費者委員会大会議室1

3．出席者

（専門委員）

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、栗山委員、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 神宮司審議官、増田食品表示課長、谷口課長補佐、今川課長補佐、
中村課長補佐

（事務局）

齋藤審議官、原事務局長

4．議事

1．開会

2．みそ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．食品衛生法施行規則の一部改正（生食用食肉の表示基準の追加）について

4．その他

・栄養成分表示について

・食品表示の一元化の取組みについて

・食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令の制定
について

5．閉会

1. 開 会

原事務局長 おはようございます。それでは、時間が参りましたので始めさせていただきます。

本日、皆様、朝早く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13回の会合を開催いたします。

本日は、海老澤委員、迫委員が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。

では、議事に入る前に、配付資料の確認をさせていただきます。議事次第と書かれたものの裏に配付資料の一覧を載せておりますけれども、資料1の関連といたしましては、みその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ということで、関連する資料を資料1としておつけしております。

それから、資料2ですけれども、資料2の関連といたしましては、生食用の食肉に係る表示事項に関する食品衛生法施行規則の一部改正案についての資料を資料2としておつけしております。

それから、後段ですけれども、栄養成分表示検討会の報告書を参考資料1といたしまして、それから参考資料2といたしまして、食品表示一元化の取組みについてということで資料を消費者庁の方から用意をさせていただきます。

それから、参考資料3以下は、審議の途中で参考にさせていただければということで準備をしておりますので、審議の途中で不足がございましたら、事務局までお申し出いただければと思います。

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齋藤審議官、原事務局長、消費者庁からも神宮司審議官、増田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、後日公開することといたします。

それでは、本日の議題に入ります。本日は、みそ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、及び食品衛生法施行規則の一部改正案（生食用食肉の表示基準の追加）に関するパブリックコメント等の募集結果について、議題として取り上げております。

それでは、議事次第2のみそ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、審議に入りたいと思います。まず、消費者庁から御説明をお願いいたします。

2. みそ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

増田食品表示課長 食品表示課長の増田でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、みその表示基準の一部改正に関しまして御説明いたします。お手元の資料 1 - 1 からご覧いただきたいと思います。みそ品質表示基準の一部改正につきましては、この資料 1 - 1 の 2 の経緯のところに書いてございますとおり、本年 6 月 8 日の第 10 回の本部会におきまして諮問内容を御審議いただいて、原案に基づいて手続を進めることを御了解いただいたところでございます。それに基づきまして、6 月 28 日から 7 月 27 日までの間、パブリックコメントを実施するとともに、W T O 通報による意見募集を行ったところでございます。

パブリックコメントにつきましては、次の 1 - 2 に結果をつけてございますが、全体で 12 件の意見がございました。なお、W T O 通報については特段のコメントはないという結果でございました。

パブリックコメントでいただいた意見は、この資料 1 - 2 の 2 ページ以降につけてございますが、基本的には内容に賛成という意見が多くございました。そのほかの意見といたしましては、例えば 2 ページ目の定義のところの途中に、だし入りみそはみその中に入れるのではなくて、新たな区分にすべきですとか、3 ページ目に、みその品質表示基準は加工食品品質表示基準の原材料の表示に合わせて書くようにしたらどうかというような意見をいただいておりますが、当方で検討した結果、現在の表示の状況等を鑑みますと、原案のとおり改正をすることが適当ではないかと考えております。よって、前回に諮問はいたしました、その案に沿って引き続き審議をお願いしたいと思っております。

具体的には資料 1 - 3 で、内容は前回と同じでございますが、品質表示基準の改正のポイント及び案をつけてございます。内容は前回説明をいたしておりますので、省略したいと思います。

以上でございます。

田島部会長 ありがとうございます。ただいまの御説明につきまして、御意見等はいかがでしょうか。よろしく願いいたします。鬼武委員。

鬼武委員 前々回の表示部会の際に申し上げましたけれども、みその定義についてはみその中にだし入りみそも入れるということで、これは消費者庁の説明では、いわゆるしょうゆと同じように定義をするということで御説明があったと思います。今後の課題だろうということで、そこはそのときに私も了承したわけですが、もう一度しょうゆの定義として見比べてみました。

しょうゆの場合は、詳しくは割愛しますが、製造について、本醸造方式はどのような方式である、混合醸造方式はどのような方式である、それから混合方式、その 3 種類について製造方法としてしょうゆというものが定義をされているということになっています。

一方、今回のみそを見てみますと、1 の要件については製造方法という要件に読み取れ

るわけですが、2のところはみそという製品ができたものに単にだしを加えるということで、醸造して製造するみそとは明らかに異なり、やはりこれは区分する必要があるのではないかと私は思っています。前回申し上げたように、だし入りみそというものを下位概念というか、一つここにラインを入れて、だし入りみそということで、「みそ(米みそ、麦みそ)」ということで定義をする方が適切ではないかというふうに考えています。

以上です。

田島部会長 だし入りみそについての御提案ですけれども、消費者庁の方で御返答をお願いいたします。

中村課長補佐 食品表示課の中村でございます。おはようございます。

今の御意見に近い当方のコメントは、パブリックコメントの回答欄には書いてございますが、あと補足して御説明したいと思えます。コーデックスの発酵大豆ペースト、みそのことなんですけれども、それが2009年の6月に採択されているんですが、そちらの定義の方も、まず大豆と食塩、プラス飲料水とかが主原料になって、それに副原料として、豆こうじ以外の米こうじとか麦こうじを使うということで、まず穀類、それから酵母や農産物からできているアルコールとか、それから風味原料に相当する干した魚介類とか、干した海草、というふうに主原料と副原料を区別する書き方になっております。

今回の定義の区分というのは、コーデックスに沿ったような形も含めて考えられているということもございまして、当方として現行の定義の書き方が一番適切かと思っております。

以上でございます。

田島部会長 ありがとうございます。だしは副原料に相当するという御説明でございしますが、よろしゅうございますか。

鬼武委員 もうそれは仕方ないですね。私は、いわゆる醸造してつくったというみそと、だし入りみそはみそ加工品だというふうに従来から思っていますので、それを定義に一緒にするということは少し無理があると思ったから意見を申し上げたんですが、国際規格なり、そちらとも整合性を見てということであれば、それは致し方ありません。

田島部会長 御意見としては承っておきますので、今後の検討に役立てさせていただきたいと思えます。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、特段御異論がないようですので、この改正案で答申することにしてよろしいでしょうか。

(異議なしの声)

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、所用の手続を経て答申することにいたします。ありがとうございます。

それでは、議事次第の食品衛生法施行規則の一部改正案(生食用食肉の表示基準の追加)

に関するパブリックコメント等の募集結果について、生食用食肉の表示基準の審議に入りたいと思います。これも消費者庁から御説明をお願いいたします。

3．食品衛生法施行規則の一部改正（生食用食肉の表示基準の追加）について

増田食品表示課長 食品衛生法施行規則の関係でございます。少し当方から御連絡した議題がやや不正確だったかもしれません。今回、食品衛生法第19条第1項に基づく諮問として御審議をいただきたいという内容でございます。内容は、ここにも書かれておりますとおり、食品衛生法施行規則を改正いたしまして、食肉用食肉の表示基準を追加するという事項でございます。

表示の内容につきましては、前回7月6日の食品表示部会で御審議をいただきまして、その結果を踏まえ、パブリックコメントに付したものでございます。

パブリックコメントにつきましては、後ろの資料2 - 4のところに意見の概要及び回答の概要をつけてございます。

なお、今回の手続につきましては、まずパブリックコメントから今回の審議会まで中1日という非常にタイトな日程でお願いしたということがございまして、事前に皆様方にパブリックコメントの意見等を配付できなかったことをおわび申し上げたいと思っております。

また、もう1点でございますが、資料で言うと2 - 2に戻るのでございますが、従来、表示基準につきましては、厚生労働省で行っております規格基準等の審議、基本的にはそれが終わった後、それを踏まえて御議論いただくというふうに通例はなっているのですが、今回の食肉の基準につきましては、全体として非常にタイトなスケジュールの中で行っておりまして、結果として同時並行的に御審議いただくというふうになっております。

具体的には、厚生労働省の方の食肉の規格基準の方の審議会が8月末に行われるという日程になっております。したがって、現状では今の厚生労働省の案が変わらないという前提で御審議をいただきたいと思っております。

それともう1点、この資料2 - 2の最後の今後の予定のところにも書かれておりますが、厚生労働省との協議、これは食品衛生法に基づきまして、表示基準をつくる際には消費者庁は厚生労働省と協議するというふうになっております。これも、基本的にすり合わせをしておりますので、特段の意見はないと思っておりますが、法定上の協議でございますので、別途、今後行うということになっております。

以上、今回のいろいろ同時並行的に行っているということで、やや錯綜している面がございますが、御了承いただきたいと思っております。

資料2 - 4に戻りまして、パブリックコメントの主な意見の概要について御説明したいと思っております。資料2 - 4の2ページに賛成意見、反対意見を書いてございます。

なお、意見募集1は牛の食肉の表示基準の関係で、意見募集2は牛以外の食肉の表示事

項について、それぞれ別個に意見募集をすべきであるという前回の御指摘を踏まえてパブリックコメントを行ったものでございます。

意見募集1につきましては、ここに書いておりますが、賛成の意見が多くを占めたということでございます。賛成の意見の中で附属的な意見といたしましては、1つはと畜場またはと畜場番号をつけるという案になっていたんですが、と畜場番号というのはいわゆるわかりにくいのではないかと御指摘がございました。これは諮問案の方に反映したいというふうに思っております。

それと、その他の主な意見といたしましては、表示により販売者等の責任が軽減されるものではないということをはっきりすべきであるということですか、あるいはお年寄り、子どもには控えることが望ましいといった表記は赤字で表記させるといった意見がございましたが、これらにつきましてはこの回答概要に書いてあるとおりとしたいと思っております。

一方、反対の意見の方は、大きく言うと4点ございました。1つは、食中毒のリスクはあらゆる食品にあるのではないかとということで、牛の生食用に限ったものではないという意見ですが、これにつきましては、食肉の生食については発生頻度というものも勿論ありますが、そのみならず、今般、重篤な食中毒が発生したというこの重篤性も踏まえて表示基準を策定する必要があるということをお答えしたいと思っております。

そのほかの意見といたしましては、1つは現行のガイドライン、指導という形で行っているわけですが、これを徹底させれば十分ではないかという意見。これについては、まさに指導で行っていたところですが、今般、重篤な事故が発生したということをお答えして、やはりより法的な強制力を持った表示基準をつくるべきであるというふうに回答したいと思っております。

3番目は、今回、規制という形で表示をさせるわけですが、むしろこの食中毒防止等については事業者の自主的な取組みを推進すべきではないかという意見でございます。これについては、自主的な取組みは非常に重要で、今後ともやっていただきたいことではあるのですが、やはりそれだけでは注意喚起を徹底するという点で足りないのではないかとということで、すべての飲食店で表示をさせるという観点から表示義務をつけたいというふうに回答しております。

それと、最後に、と畜場及び食肉処理場を表記させるという案になっているんですが、この表示は要らないのではないかと御指摘がございました。これにつきましては、まず責任者をはっきりさせるということと、事故が発生したときに速やかに原因特定をするという観点から、と畜場、食肉処理場の表記は必要ということをお答えしたいと思っております。

意見募集の2につきましては、基本的には今後の課題ということで、今後の状況を踏まえてまた引き続き検討していきたいと思っております。

パブリックコメントの概要は以上のとおりでございます。

なお、こちらにつきましては、W T O 通報も行っているんですが、1 点意見というか、照会が来ておりました、これは輸入品についても適用があるのかという照会が来ておりました、これは勿論国内で流通するものについては適用があるということを回答したいと思っております。

以上のパブコメも踏まえまして、ちょっと戻って恐縮ですが、資料 2 - 1 の 2 ページ目にありますとおり、新旧対照表で書いてありますが、この案で答申を頂きたいと思っております。内容は、基本的に前回お示しした、横書きの資料でしたが、パブリックコメントの案のときと基本的には変わっておりません。変わっておりますのは、ここで言うと、ネの(2)のところ、「と畜場」と書いてありますが、案では「と畜場またはと畜場番号」となっていたのを「と畜場番号」を削ったという部分でございます。あと、文書審査等の観点から、「食肉処理場」と表記してあったものは、ここでは「生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設」というふうに、表記の仕方を変えている点がございます。

以上のとおりで、基本的には前回の案のとおり、これを規則に落とした形になっております。説明としては以上でございます。

田島部会長 ありがとうございます。ただいまの御説明につきまして、御意見等がございますでしょうか。山浦委員。

山浦委員 パブリックコメントでもありましたように、店舗等での販売の場合のメニュー表示などについての必要性を私は感じておりますけれども、回答概要で「将来的な検討課題」という言い方をされています。これは具体的にどういうふうなスケジュールでこういったことが必要ではないかというふうな方向で回答をされて、そして具体的にこういった加工、包装されたものだけではないものに対して広げていくべきだと回答すべきだと思うんですけれども、その方向性を出す方がよろしいのではないかと思うんですが、いかがでしょうか。

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。鬼武委員。

鬼武委員 前回のこの部会で私の方から御質問させていただいたのですが、「リスクがある」という表現について、どういうふうに検討されたか、消費者庁の方からお答えいただけますでしょうか。

田島部会長 消費者庁の方からお願いいたします。

今川課長補佐 食品表示課、今川と申します。よろしく申し上げます。参考資料 5、一番分厚いものでございます。これは食品安全委員会が、パブコメはもう既に終了しておりますけれども、パブコメを行った際の資料一式になるんですけれども、この参考資料 5 の中で、通しのページがないので申し訳ございません、後ろから 4 枚目に Q & A というのがございます。ちょっとピンク色になっているものです。その Q & A の問 1 と問 2 とありまして、問 2 が 2 ページ目になっているんですけれども、この Q & A の 2 ページ目、問 2 「規格基準を満たした生食用牛肉の安全性は確実に担保されるのですか？」というところで、1、2、3、4、5 と回答があります。その中で、1、2、3、これは「規格基準を

満たしたからといって 100%安全を保障するものではございません」という回答をされているんですけれども、特に4のところ、「なお『規格基準(案)』を策定した厚生労働省の審議会においても、生食用牛肉の規格基準を設けることは、100%の安全性を担保するものではなく、牛肉の生食は基本的に避けるべきと啓発することが必要とされております」ということになっております。

それで、この厚生労働省の審議会をもともとは引っ張ってきているんですけれども、ちょっと今日資料が多い関係もありまして、改めておつけしていないんですけれども、この部分の引用は前回の資料の参考資料10というところで厚生労働省の審議に使った資料をそのまま一式つけている資料がございます。その中の資料を引用している部分です。前回の参考資料10というものの、その中の資料2というところで国立医薬品食品衛生研究所の春日文子室長から御説明のあった資料がありまして、記載は基本的に今のQの回答と同じなんですけれども、概要を読ませていただきますと、生食用牛肉に微生物規格を設定することの意味として、『規格基準をつくることは、牛肉の生食を推奨するわけでも、また100%の安全を担保するものでもない。牛肉の生食は基本的に避けるべきと啓発することが引き続き厚生労働省のスタンスである』というふうになされているのを、先ほど申し上げましたQ&Aのところ引っ張っているという形になっているかと思われまます。

その中で、確かに委員がおっしゃられますように、一般的に食中毒のリスクがある旨という記載自体は今まで政府の中では言っていなかったんですけれども、こういった厚生労働省なり、食品安全委員会なりのスタンスを鑑みた場合に、さすがに表示事項で基本的に避けるべきというふうにはなかなか書けませんので、法制的に考えた場合には、やはり一般的にリスクがあるということの表示が必要ではないかというふうに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 鬼武委員。

鬼武委員 御回答、ありがとうございました。前回申し上げたのですけれども、まず「リスク」という言葉が一般の人にはわかりにくいと考えられます。一般的に牛の食肉の生食はリスクがあるということを表示する際には、法律上の定義が必要です。2003年の食品安全基本法および食品安全委員会の創設により、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションという3つの要素を含んだ、リスク分析手法が導入されたというふうに理解しています。

その中で、例えばリスクについては、コーデックス委員会では「食品中のある危害の結果生じるある有害健康影響の確率とその影響の重大さの関数である」というふうに定義されています。食品安全委員会の用語集の第4版の5ページでも、リスクについては「食品中にハザードが存在する結果として生じる人の健康に悪影響が起こる可能性とその程度」というような形で、少しコーデックス委員会とはニュアンスが異なる部分(リスクは「可能性」と「その程度」との“関数”であることに言及していない)がありますが、リスク

についてはある程度類似の定義がされています。

消費者庁の御提案で表示する場合は、リスクがあるというのは具体的に例えば100万分の1リスクがあるとか定義をして表示すべきです。以上から判るとおり、「リスクがある」、もしくは「リスクがない」という表現は、リスク分析の制度の下では正しい表現ではありません。話し言葉として「リスクがある」が許容されるとしても、「リスクがある」は特に法律の中で用いる用語としては不適切です。

それから、もう一つ、リスクと並んでハザードという用語があります。ハザードは、コーデックス委員会の中でも、「食品健康影響を引き起こす潜在的能力を持つ食品中の生物学的、化学的、もしくは物理学的、あるいは有害健康影響を引き起こす潜在能力を持つ食品の状態である」と定義されています。“ある”という言葉を用いる場合には、リスクではなく、hazard（危害）を用いて、“食中毒の危害がある”とすべきではないでしょうか。

今回の一部改正案に参考になる Federal Register Final Rule を示します。これは無殺菌のジュースについて警告表示がなされています。原文をそのまま読みます。「WARNING: This product has not been pasteurized and, therefore, may contain harmful bacteria that may cause serious illness in children, the elderly, and persons with weakened immune systems.」ということで、これが今回検討されている幼児とか、お年寄りとか、免疫系の弱い人に注意が必要、食中毒の原因についても病原菌によるものであると言及している警告表示です。これを正確に理解をして今回の食肉の表示で同じように検討すると、『一般的に牛の食肉の生食は病原菌によって引き起こされる食中毒の危害がある』というふうにはっきり言わないと、リスクがあるということではわからないというふうに考えられます。ご検討ください。

以上です。

田島部会長 御意見、ありがとうございます。ちょっと回答は難しいので、御意見として承っておくということでしょうか。あるいは、消費者庁からコメントはございますか。

増田食品表示課長 ここでの表示事項は、まさにお店でこういうふうに表示してくださいという中身として、食中毒のリスクがありますよということを書いてくださいということを書いているところでございます。

そういった意味では、確かに厳密な定義が勿論一方で求められるわけですが、まさに普通の人がお店で見て、食中毒になるおそれがあるんだなということ認識していただく表現として、リスクというのはそれほど不適切な表現ではないのかなと思っております。

受け取った人が確実に食中毒になりますと受け取られると、多分受け取り方としては相当きつ過ぎることもあるし、安全ですみたいなことは勿論言えないわけですがけれども、そういう意味で可能性があるということを読んだ人に伝える言葉としてリスクということを選んでいて、それは少なくとも今のお店で一般の人が見るには、伝えたいことを伝えられる言葉であると思っています。

ここはまさに表示をこうしなさいというところなので、厳密な定義の下に論理を展開す

るというよりは、まさに一般的に読んだ人がこれを読んでどう感じてくれるのかという観点から言うと、リスクという言葉は適当ではないかと思っております。

田島部会長 という回答でございますが、鬼武委員、どうぞ。

鬼武委員 是非検討してほしいのですが、やはり科学的・サイエンスをベースとしているいろいろな施策をやっていくという世の中に変わって、消費者の中にもかなり勉強されている方もいます。そういう面では消費者庁からのリスクという説明は、やはり曖昧にしたままであり、どちらともとれるということで書くということであれば問題ではないでしょうか。むしろ法律的に、書くこと自体慎重であるべきであり、今回初めて“リスクがある”ということを表示として消費者庁が考えているのであれば、正確に定義をして、その上で書くべきではないでしょうか。是非そういう点から御検討していただいて、余り安易にリスクがあるとかないとの表現を表示することについて反対です。

以上です。

田島部会長 消費者庁で今後御検討していただくんですが、一度食品安全委員会とも御相談してみたらどうでしょうかね。もともとリスク管理というのを言い出したのは食品安全委員会でございますので、そこで一度、公式ではなくても協議をしていただいて、リスクという言葉の使い方の妥当性について、消費者庁の方でよろしく御検討していただくということを私からも要望したいと思います。

あと、ほかにございますでしょうか。では、山本委員。

山本委員 私は鬼武委員の意見に十分賛成です。

今、消費者庁から説明がありましたが、消費者がわかりやすいとか、こちらから言いたいことが正しく伝わるという意味では、リスクという方が逆に恐い。いろいろなとり方をされてしまうので、定義といたら堅いかもしれませんが、きちっと固めたもので表現しなくてはならないと、私もこの部分はずっと思っていて、言おうと思ったら先に締められてしまいましたが、そういうふうに思っています。

田島部会長 ほかにございますでしょうか。宗林委員。

宗林委員 別のところですが。以前も発言させていただいたと思うんですが、賞味期限と消費期限、どちらでもいいような表示となっておりますが、私はこの場合消費期限ではないかと前回発言していますし賞味期限の表現がなぜ要るのかと思っています。それと同時に、保存の条件の方法のところ、厚労省の方の保存条件は4度がマイナス15度というようなことで2つの条件を書いています、これと連動するのか。この辺をしっかりとしないと、家庭の中に持ち込んだときに大きな間違いにもなるのではないかと思います。そして、どちらの場合でも基本的には賞味期限という表現はこの場合は必要ないのではないかと思います。いかがでしょうか。

田島部会長 御回答、よろしく願いいたします。

今川課長補佐 冷凍していない生の肉の流通実態などに鑑みますと、必ずしもと殺してから本当に3、4日ですべて消費されてしまう、あるいは1週間で消費されてしまうとい

う形ばかりではないようでした、冷蔵が勿論前提なんですけれども、冷蔵で熟成期間みたいなものもとりつつ、包装形態によっては、1週間、2週間、あるいは3週間ぐらいなど。消費者の手元に実際販売される際には、冷蔵のものは通常は委員がおっしゃられるように消費期限が書かれていると思いますけれども、そういった様々な流通形態とかにも鑑みますと、必ずしも今回法律上の規定の中で消費期限だけに限るとするのはなかなか難しいのかなというふうにも考えております。やはり食肉を提供する流通ルートとかをお考えになる方々の状況によりましては、場合によってはどちらも使える、選択できる可能性があるのかなというふうに考えております。

以上でございます。

田島部会長 阿南委員、どうぞ。

阿南委員 宗林さんのおっしゃる消費期限はどこのところを言っているんですか。

宗林委員 前回の資料。今回のもありますが、意見募集の表示事項の記載のところに、「消費期限または賞味期限」となっていますよね。

今川課長補佐 横から申し訳ございません。参考資料3に、パブリックコメントを行ったときの資料がございます。その一番最後のページ、絵になっているんですけれども、その中で、今現在、容器包装でスーパーに売られているようなものですね、そういったものの中には現状の表示規定でも書かなければいけない表示事項というのは既に義務として決まっております。それは基本的に5つありまして、名称、その次に消費期限または賞味期限というふうになってございます。宗林委員がおっしゃられたのはここの部分でございます。

田島部会長 どうぞ、阿南委員。

阿南委員 ここのところは厚生労働省でも議論になりましたが、生食用として販売するときは速やかに消費者に提供して、消費者は速やかに食べるということです。なので、そこは基準の中にも、速やかに提供するようにと入っています。長く保存しておいたらだめということです、そこは消費期限にして、早く食べましょう、置いて食べちゃいけないとはっきり言わないといけないのではないかと思います。その日のうちに食べましょうとか。

田島部会長 宗林委員。

宗林委員 その日数も勿論なんですけれども、消費期限と賞味期限の持っている意味が元来違うわけで、この生食用の肉の場合は品質劣化の目安を日付として書くべきものであると。これまでの食中毒の発生からこういう日付を書くのであれば、おいしく食べられる期間を日付として書くのは不適切ではないかと思うということです。日にちを何日にするかによって、昔は5日をめどにというのがありましたが、それが今なくなりましたけれども、このものについては品質劣化を目安としたもので期限を表示すべきであるというふうに考えるということです。

そして、先ほどちょっとお話ししましたけれども、保存条件も厚生労働省の方の基準で

2種類書いているので、そうなるますますあいまいなので、そのものとしてどう保存したときに消費期限がいつまでであるというふうに明記されるべきものではないかと思っています。

田島部会長 どうぞ、森委員。

森委員 確認というか、理解ができていないんですが冷凍した生食用の食肉というのはあるのではないですか。それは製造してはいけないというルールにはなっていないんだらうと思います。店舗でも、冷凍した生食用の食肉を販売するケースがあるのではないですか。

田島部会長 そうすると、賞味期限ということが出てくるということですね。

宗林委員 その場合は、さっきも言っていますように、厚生労働省の方の基準で両方の保存条件が書いてあるんですね。確かに、冷凍の場合はマイナス15度以下というふうになっているんですが、それと連動して、冷凍の場合はこうこうこうとか、もう冷蔵の場合は消費期限のみというふうに、きちんとそういうふうに連動させて表示基準をつくらないと、場合によって冷蔵であっても賞味期限ということがあり得る形に今なっているので、それはおかしいと思うということです。冷凍であっても消費期限、私はいいいと思います。長ければ長いなりに。

阿南委員 速やかに食べてくださいと言わないと。

宗林委員 冷凍のまま食べるわけではないので、冷凍のものであっても食べる時は解凍するわけです。

阿南委員 表示した方がいい。

宗林委員 そうしたら、意味するところはもう消費期限だと思いますけどね。

田島部会長 食肉全般についての表示基準というものは従来からあって、そこに消費期限または賞味期限と規定されていて、今回、特に生食用について追加すべき表示基準を定めたいということなので、食肉全般の基準を引き継いでしまったので消費期限と賞味期限ということが生きていう話なんですけど、生食用だったら消費期限だけに限るべきではないかという御意見ですが、一方、冷凍用の生食用の食肉というものが売られる可能性があって、その場合だと賞味期限があり得るのではないかというのが森委員の御意見ですが、消費者庁の方、整理するとどうなりますか。

増田食品表示課長 当方の整理も余り十分ではないのかもしれませんが、ここで書いております消費期限または賞味期限のところは、まさに食肉全般について、既にある今のルールを書いているものでございます。そういった意味で、今回これについて何か変更しようということは考えておりませんでした。

ただ、委員の皆さんがおっしゃるとおり、実際には消費期限、賞味期限も加工基準なり、それに付随する通知等に即して勿論運用される必要がありますので、例えば冷蔵で保存基準で4度以下の保存であれば、4度以下の保存でまさに劣化しない期限を消費期限として設定されることが当然になりますので、そこは多分、実質的には4度で賞味期限みたいな

ものが設定されることは、多分基準の適合性からはないのかなというふうに思っております。

いずれにしろ、今回の消費期限または賞味期限のところは、従来ある基準をそのまま書いている部分で、今回追加する表示基準の部分に直接触れておらないところなので、その問題は別途食肉基準全般について議論するときにもまた検討させていただければというふうに思っております。

田島部会長 ちょっとその回答には御不満があるんじゃないですか。

宗林委員 前回もお話ししたんですが、ここに両方書いてありますが、生食用に関しては、追加案で加わる部分もあるわけですから、そういう意味で消費期限または賞味期限を消費期限だけに絞るべきではないかというふうに御意見を申し上げていたところです。今もやはりそうすべきではないかと。

もし、森委員がおっしゃるように、保存条件とのセットであれば、それをきちんと表示基準として書くべきであろうと思います。

田島部会長 厚生労働省の方も消費期限を前提に表示基準がなされるものだというふうに思っているんでしょうかね。賞味期限があり得るということは余り念頭に置いていないと。

日和佐部会長代理 生食用として新たに期限表示の条件をつけ加えるということは可能だと思っんですけども、それはどうでしょうか。

田島部会長 ただ、いきなりここでできますかね。消費期限及び賞味期限は食品衛生法でも決まっている話ですので、それを消費者庁独断でもってここでできますかね。

日和佐部会長代理 食品衛生審議会の方でも、生食用に関しては速やかに食するというようなことが結局議論になっているわけですよ。だから、それと連動させて、表示をそのように連動させるということは可能だと思っんです。

この上のは完全に従来の食肉用の期限表示で、従来は勿論消費期限も賞味期限もあってよかったわけですけども、生食用は別なわけですから、それを従来のものと同じでよいと私たちは判断できないということを言っているわけですから、いいと思っんですけれども。

(食品表示課で協議)

神宮司審議官 今御指摘を受けまして、ちょっと協議いたしましたけれども、現在の把握している実態で、賞味期限という表示の方に見合うような生食用牛肉の食品が全くないかどうかということについて、現在のところ、ないとまで言い切れるだけの実態把握はしておらないところがございますので、一応、現在既に表示義務化されている食肉の表示事項に加えて今回こういうものを加えるという意味での改正ですので、法律的に全くできる余地がないということまで申し上げるつもりはないんですけども、こういった形でやった方が現状での混乱は少ないかなと思っております。

ただ、御指摘を踏まえて、確かに保存方法との関係とかを見た限りでは、消費期限という形での表示というものが本来すべき表示であるというものが多数の方かという点は御指摘のとおりかと思しますので、今この場で考えましたところでは、御指摘を踏まえて、今後この基準の施行後、指導をしていくときに、消費期限の方が適当か、賞味期限の方が適当かということを含めたきめ細かな指導をするように、何らかの対応を考えていきたいと思っております。

そういった指導をきめ細かく行っていけば、この点についてどう最終的に表示基準を定めるべきかについての情報、実態把握というものができてくるかと思しますので、それをした上での将来の課題ということにさせていただければと思います。その点では、今の御指摘というものを貴重なものとして受けとめさせていただきたいと思っております。

田島部会長 ありがとうございます。ということで、施行規則の案文はそのまま、業界への指導の際に消費期限を守るといふふうに徹底するという御説明でございます。それで宗林委員、納得していただけますか。

宗林委員 今即表示を変更する、大枠を変えるわけにはいかないというお話だろうと思いますが、やはり生食のものは冷凍して保存したもので最終的には調理し、解凍した後は速やかに消費期限をきちんとわかるようにして消費者に提供すべきものであって、賞味期限とされた場合に、そこからまだしばらく食べられるというようなことのニュアンスは残すべきものではないと思いますので、本来ならば、消費期限の一本化でを特記すれば、それで済むことではないかなと思いますけれども、私の意見として述べさせていただきました。

神宮司審議官 御指摘は十分理解しているということは、御理解いただきたいと思えます。

田島部会長 ありがとうございます。業界及び消費者も含めて、生食用食肉については速やかに消費すべきだということを徹底する方策を立てていただきたいと思っております。山浦委員、どうぞ。

山浦委員 先ほども述べたレストラン等での生食用食肉の表示の問題ですけれども、今、参考資料3の図を見ておりますが、そこで今年実際に生食用の牛肉による被害が起きたわけですね。それを受けてこういった問題が今回討議されていると思うんですけれども、こういった説明では十分に消費者庁、消費者委員会が対応しているとは言えない、そういうことになってしまうのではないかと思うんですね。

例えばここの図のところですが、下の方に「店舗等で食品を販売する場合の表示について、現在食品衛生法上の表示に係る義務規定はない」といふふうに、かなり切って捨てるような表現ですけれども、今後、食品表示の一元化の問題とか、ルールをどうするかといった問題も、もう来年から具体的に検討が始まりますよね。

ですから、今回のような事件に対して、食品衛生法上の現在のルールではないかもしれないけれども、レストラン等における表示というものがつけられる可能性がある、あるいは

はそういったものに対するガイドラインのような形の指導が行われるとか、そういったもう少し前向きな意見を述べた方がいいのではないかなと思うんですね。

逆に、この会議において、レストラン等における表示というものは必要ないというふうに積極的に言える根拠があるのかどうか、それを私は聞きたいと思うんですけども。

田島部会長 消費者庁の方から御回答をお願いします。

増田食品表示課長 前回の資料も余り書きぶりがよくなかったのかもしれませんが、まさに店舗等で販売をする場合、現状では表示義務はないわけですが、その中で今回はこのリスクの部分の表示については表示義務を課すということを考えたいということをお提案申し上げまして、今回の施行規則でも、従来は表示義務はなかったわけですが、ここの注意喚起表示については表示するということを義務化するということを御提案しているということでございます。

なお、それ以外の部分については、確かに勿論いろいろ課題はあろうかと思えます。それは一元化等の中でいろいろ議論していきたいと思っておりますが、ここでのこの資料に書いてある趣旨は、まさに今まではないところをここの部分は店舗等でも表示するという規則をつくっていききたいということをお表現したものでございます。

田島部会長 ほかにございますでしょうか。立石委員。

立石委員 前回のこの部会の中でも議論になったんですが、たたきの件ですけれども、たたきは生食用の中に含まれるという御判断があったわけですね。その上で確認したいのですけれども、参考資料4の中で別紙についていますけれども、生食用の規格が定められるということで、この規格に基づくことがたたきについても求められるということになりますね。

田島部会長 当然そうだと思うんですけども、消費者庁、念のため。

今川課長補佐 考え方としましては、今現状売られているたたきがどういう形態なのか、そのたたきの定義というものの側面から、それを議論していくのは難しいのかなと考えております。

考え方としましては、厚生労働省が示している規格基準、生食用として食べさせるための肉について、その規格基準を満たす、実際に満たしたか満たさないかは結果論ですので、そこは触れられないんですけども、実際に満たそうとして販売される肉についてはこの表示基準が適用されるというふうに考えております。

したがって、その中で今流通されているたたきというものがどの程度まで含まれるのか、含まれないのかというのは、冒頭申し上げましたようにたたきの定義を議論していく、そっちの方面からいくと、なかなか難しいのかなと考えております。

この辺は、厚生労働省とも調整して、どの程度のこういった肉について該当してくるのか、してこないのかというところは少し相談して、例えばQ & A等でも説明していきたいなというふうに考えております。

立石委員 この生食用食肉の規格案で見ますと、たたきは恐らく、今後流通できなくな

るのではないかというのが私の見方です。これを読めば、たたきの今の加工の仕組みと相当ずれと申しますか、難しい部分が出てきているわけです。

ですから、加工基準（案）に示されている（１）の３行目にある一つの肉塊ごとということになると、１個１個洗浄するということになると、スライサーを１回１回洗浄するとか、そういうことになると、現実的にはとてもできないだろうとか、それから次の４ページ目の肉塊の処理に関する記載についても、１cm以上の深さ、60度で２分以上の加熱する方法が求められ、このことがたたきについて必要であって、その後また更に、周囲をトリミングした後にもう一度加熱することが必要であるのか。この３行目にあるように、同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌、こういったことが何を指しているのか。これはまさにたたきの加熱方法のことを指しているのか、よくわからない点が幾つかあって、これでいくと、非常にわかりづらいと思います。

特に、生食での現実のスーパー等の流通という中では、本来の生食というよりはたたきの方が非常に多いという実態の中で、この部分についての正確な、もう少しきちっとした整理と申しますか、そういったものが必要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。ほかにございますでしょうか。宗林委員。

宗林委員 今回、パブリックコメントへの回答が、今日いただいた資料で初めて消費者庁側の回答が書かれているんですけども、意見募集２の方で、牛肉の生食ではないものについて一応聞かれています。意見募集の結果をみると皆さん、これらについても表示基準をつくることに賛成する意見が圧倒的に多いように見受けられました。それに対しての回答がすべて参考にさせていただきますというふうになっています。

当然、牛肉の生食以外のものは、もともとの規格基準がない、衛生基準がないので、表示基準だけを作成するのは無理なのではないかなというふうにこの前も御意見を申し上げていたんですが、この書き方だと、表示基準が必要ですか、はい必要です、参考にさせていただきますというだけになっているので、なぜ参考にさせていただくにとどめるのか。もともとの生食の衛生基準がないためであることがわかるように回答の方にちゃんと理由をもう少し丁寧に書いていただきたいと思えます。

きちんと丁寧に御説明を加えて、ホームページなどにアップしていただければと思います。

田島部会長 ありがとうございます。パブリックコメントへの回答の仕方についての御意見でした。消費者庁の方、御検討していただきたいと思えます。

ほかにございますでしょうか。阿南委員、どうぞ。

阿南委員 先ほど、山浦さんが言っていた、レストランなんかでもちゃんと表示をすべきだということについてですが、この基準が決まると営業施設要件というものがはっきりしますので、生食用の牛肉を提供できる施設は許可されなければ営業できなくなるわけです。

ですから、その許可されたお店であるということを経営者にわかりやすく情報提供するというのを、ちゃんと言ったらどうかと思います。そうすれば、山浦さんが先ほどおっしゃったようなところが少し明確になるのではないかなと思うんですね。

田島部会長 消費者庁、どうお考えでしょうか。実際の指導は厚生労働省がするわけですので、表示部会でそのような意見があったということを経営者の方に伝えていただくということでしょうかね。鬼武委員。

鬼武委員 これまでは厚生労働省が生食用食肉に衛生基準として成分規格目標、加工基準、保存基準、表示基準の4つの要件を指導しており、今回は1から3が厚生労働省で消費者庁の方で4つ目の表示のことについて検討するということでは理解しているのですが、やはり同じリスク管理機関ですから、そこは十分に協議していただいて、薬事・食品衛生審議会において関連する意見として表示のことも出されているでしょうし、こちらの部会で表示ではなく規格基準なり、製造までのいろいろな疑問点や意見が出ています。これらの点は事務局同士で話し合っていて、よりよいものになり、実現的な可能性も含めてやれるということやっていただいた方がいいと思います。前もこの件については最初のときに申し上げたのですが、この件について厚生労働省と消費者庁が連動して、やるということが重要だと思います。意見です。

田島部会長 そのとおりだと思いますね。先ほどの消費期限と賞味期限の話もそのことに帰結するんだと思います。というので、表示のことを消費者庁が管轄しているから、表示のことだけにとらわれることなく、よく厚生労働省あるいは農林水産省と協議しながら、ことを進めていただきたいと思います。澁谷委員、どうぞ。

澁谷委員 ただいま出ていたような意見は、やはりここだけで解決しない問題で、既に締め切りが過ぎてしまったのですが、厚生労働省で同じようにパブリックコメントを実施していました。

私たち保健所からは、同様に今出たようなところが現場でも疑問に思っている部分があって、例えば、生食用の食肉を取り扱う者として適当と認められた者、というのがありますが、適当だとするその判断ができるよう、統一的に基準が示されて、その資格要件の設定やそういうものを登録制度にするのか、そのところも検討してほしいことや、それから牛のたたきとして販売されている食品は、これは食品衛生法もJAS法の加工食品もいろいろなところに関係があるので、この区分や整合性を是非図ってほしいということなどを厚生労働省に対してもお願いをしていく形で意見の提出をしています。

それから、加工とか調理、その行為が食肉処理業なのか、あるいは食肉販売業なのか、あるいは飲食店なのか、というところのどの施設で行われることを想定しているのかということがちょっとわかりにくいですね。そういうところも明確にしてほしいということを経営者から現場で実際指導する者としてはわかりにくいということがあって、意見を出しています。

それから、先ほどのリスクという言葉は、これは法文上は規則なのでこういう書き方に

なるんだろうと思うんですが、実際に現場に指導されるときは、例えば例文集、参考例文とか、Q & Aとか、そういうもので何か補う形で、実施しやすいような方法を考えていただけたらいいなと思っています。

以上です。

田島部会長 貴重な御意見をありがとうございました。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、いろいろ御意見がございまして、宿題とさせていただいたこととございまして、施行規則の改正案につきましてはこの案で答申させていただきたいと存じます。

なお、冒頭、課長から御説明がありましたように、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において規格基準の答申が近々行われる予定とされております。その際、現時点での規格基準に変更が生じた場合に、表示基準案に影響を及ぼさない範囲においてはそのまま答申とさせていただきたいと思っております。もし、表示基準案に変更が生じるようなことがありましたら、改めて御議論いただくということで、その判断につきましては私に御一任させていただきますと存じます。

以上の提案でよろしゅうございますでしょうか。

(異議なしの声)

田島部会長 それでは、この改正案にて、消費者委員会の委員長に所要の経路を経て答申することとします。ありがとうございました。

4. その他

田島部会長 それでは、議事次第の第4、その他でございます。その他はいろいろございまして、栄養表示基準について、それから食品表示の一元化の取組みについて、フルジオキソニルの添加物指定に伴う表示基準の改正の答申について、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令の制定についてでございますので、順次、消費者庁から報告をお願いいたします。

増田食品表示課長 それでは、栄養表示の関係、お手元の参考資料1をご覧くださいながら聞いていただきたいと思います。

この栄養成分表示検討会報告は昨日公表されたものでございますが、これは消費者庁の中で今後の栄養表示の在り方について、検討会を設けて検討した結果でございます。メンバー及び審議事項につきましては、資料の一番後ろ、16ページ、17ページに記載されております。和洋女子大の坂本先生に座長になっていただきまして、右の欄にありますとおり、昨年12月から8回にわたり御議論をいただきました。

報告書の概要につきましては、一番後ろに「取りまとめについて」というところでまと

めております。その前に、若干背景を御説明申し上げますと、この栄養表示につきましては、平成7年の法改正によりまして任意の表示事項ということでスタートしており、日ごろ食品等を買っていただければ、表示がついているのをご覧いただけるとは思いますが、ある程度定着してきているところでございます。

一方、健康政策につきましては、平成12年に食生活指針というものが策定されまして、国民の適切な食生活を支援していこうという動きが進んでおります。そういった中で、消費者の方々にも日常の食生活を通じて健康を維持していきたいという希望は非常に強いものがございます。

一方、栄養指導の分野におきましても、例えばエネルギー、これは作業量等によっても違うわけですが、男性でいえば2,000~2,500キロカロリーですとか、女性でいえば1,800キロカロリーぐらいが望ましいというような指標が示されたり、あるいはナトリウムについては、男性は9g未満、女性は7.5g未満が望ましいといった形でいろいろな健康な食生活のためにこういう栄養のとり方が望ましいですよということが示されてきております。

これらの栄養表示、栄養のとり方は、多分かつては、言ってみれば、健康にすぐれない方が原材料の野菜とか肉からカロリーを計算して、それでコントロールしていたということが主だったと思いますが、日常の生活の中で、多くの消費者の方々がかような栄養、成分について関心を持って食生活を行っていくというためには、やはり今の主流の食品であります加工食品にも幅広くかような栄養表示がついて、それが消費者の方々の日々の食生活に反映されていくということが非常に大事ではないかということがこの検討会の背景でございます。

その上で、今の一番後ろについているA4横の紙を見ていただきたいんですが、1つは今申し上げましたとおり、国民の健康意識の高まりという中で、個々の消費者にとって食品選択の際に、カロリーが幾つであるとか、ナトリウムが何グラムであるといったことをわかった上で買いたいということがございます。また、国民の健康の保持・増進全体ということを考えましても、やはりそういった国民の方々の適切な食生活を誘導していくことの政策的な意義は大きいだろうということがございます。

更に、諸外国を見てみますと、諸外国では栄養表示の義務化が進んでいるという状況がございます。

以上のような状況を踏まえて、我が国においても栄養表示の義務化について議論を進めていく必要があるのではないかとというのがこの検討会の概要、趣旨でございます。

報告書のポイントにつきましては、大きく2点ございまして、1つは表示すべき栄養成分の優先度の見直しということで、現行はこの欄の左にありますように、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムという順番で書いてあったものについて、特に我が国の食生活、あるいは疾病の状況を見ますと、やはりナトリウムのコントロールというのが非常に重要ではないかということで、これは今、任意表示の書き方はこうなっている

んですが、ナトリウムを前に持っていくべきであるということが意見として出されております。

それと、2に義務化に向けた今後の課題の整理ということで、栄養成分表示の義務化に当たっては、一方で障害というか、ハードルが高いということを認識しつつ、その上で義務化に進めるように、諸課題を一つ一つ整理していくべきではないかというのをまとめたのが2の部分でございます。

具体的には、表示にかかる技術的な課題といたしまして、この栄養表示は具体的にはエネルギーで言いますと、1日2,000キロカロリーということを目標にする人たちが、いろいろな食品を組み合わせ、1日にとる量が2,000キロカロリーを超えないように、2,000キロカロリーに近くなるようにということととっていくということを考えますと、当然誤差がゼロでなければならないというものではないだろうと。

一方、食品の実態を見ましても、例えば惣菜ですとか、そういったものは一つ一つの盛り方、正確にカロリーなどを一定に合わせるということは実際上非常に困難ということもございまして。そういった両者の関係を更に検討して、許容される合理的な範囲、許される誤差の範囲というものを検討していく必要があるのではないかとというのが1点目でございます。

2点目は、現在も栄養表示、大手の食品メーカーを中心につけていただいているというところでございますが、このすそ野を広げていくというためには、やはり中小の食品のメーカーにも栄養表示をつけていただけるようにするということが非常に重要だということと、特に分析が困難な中小事業者に対してどういうサポートができるのかということを考えていく必要があるという点が掲げられております。

それと、2点目がわかりやすい表示方法、真ん中に書いておりますが、こちらは表示を見るサイド、消費者の側の栄養成分表示の見方ですとか、利用の仕方を更に普及啓発をして、見る側にもより多くこの表示を活用していただくということを進めていって、必要性を高めていくという中で義務化に進めていくべきではないかとというのが2点目でございます。

3点目は、むしろ立法技術的な部分もございまして、具体的に義務化に向かっては、この1の技術的な課題にもかかわるんですが、すべての食品に義務づけるということは客観的に言っても難しかりうという前提の下に、どういう範囲で義務を課すれば、消費者が栄養成分表示を見る上で、大部分の食品が対象になるということになる一方、難しいものについては、勿論任意でなるべくつけていただきたいわけですが、義務まではなかなか難しいということで、その範囲を確定できるのではないかとということで、ここでは内容のものと事業規模等で範囲を検討すべきということを書いております。

それと、今は任意の表示でございますので、余り執行体制等は強いものではございませんが、今後義務化等を進めていくに当たっては、やはり執行体制についても考えていく必要があるということがうたわれております。

この検討会の報告内容につきましては、次に説明いたします食品表示の一元化の検討の中で更に議論を進めていくということになっております。

続いて、2の食品表示の一元化の取組みの関係でございます。食品表示につきましては、これはもう皆さん十分御承知かと思っておりますが、お手元の一元化の資料の2ページに図示しておりますが、現行で言いますと、JAS法と食品衛生法、これが義務的に記載すべきものが定められているのと、併せまして健康増進法に基づきまして、任意表示でございますが、栄養表示というものが、更に健康増進法の中では特定用途表示というものが、これは許可を受けてできるということになっております。

現行、こういった大きく言うと3つの法律で表示についての規定がなされておりますが、互いに重複関係もあり、複雑化しているということから、今年7月の消費者基本計画におきまして、これらの食品表示の法律について一元的な法律を検討すべきではないかということで、具体的には平成24年度中の法案提出を目指して検討すべきであるということが閣議決定されております。

これを受けまして、消費者庁といたしまして、食品表示の一元化について課題を整理し、検討するというところで、9月を目標にしておりますが、検討会を設けて、今後一元化について検討していこうというものでございます。今、委員の先生等の選定を行っているところでございます。9月に開催ということを目指して今準備中という状況でございます。

なお、表示の一元化に当たりましては、消費者委員会の方からも幾つか既にこういうことを検討すべきということをお指摘いただいております。原料原産地の問題もございまして、特保の関係でも更新制というものを検討すべきですとか、そういったことを既に指摘を受けておりますので、これらについても勿論一元化の検討の中で併せて検討していきたいと考えております。

今川課長補佐 3点目の御報告事項につきまして、私の方から報告申し上げたいと思います。

2つの答申に少し絡んでいる御報告でございますけれども、昨年度の部会でフルジオキソニルについて御審議いただいたところでございます。フルジオキソニルは防かび剤・防ばい剤で、添加物指定を厚生労働省が行うに当たっての表示の部分として、新たに使用できる果物を表示のところに追加していくという部分でございます。

それにつきまして、答申をいただく予定とさせていただいていたんですけれども、このたび厚生労働省の方の安全性に関する手続きが終了しましたという御連絡をいただきましたので、少し時間が空いてしまって大変恐縮ではございますけれども、この後、事務局を通じまして答申の手続きをいただく予定とさせていただいております。

鬼武委員 済みません。資料はどれですか。

今川課長補佐 後ほど、また別途御説明させていただく予定でしたけれども、参考資料7が関連資料でございます。失礼いたしました。

それから、それに連動してもう一つの答申ですけれども、このフルジオキソニルという実質の改正に基づきまして、食品衛生法の施行規則 21 条、これは表示の基準なんですけれども、21 条を内閣府令にするという御審議を、これも昨年度いただいていたところでございます。このフルジオキソニルの実質改正を踏まえまして、こちらの方の答申も併せて連動して手続を事務局を通じまして進めさせていただければと考えております。

参考資料7でございますけれども、これが現在の食品衛生法施行規則 21 条を基本的にはそのままの文言で内閣府令に落とし込んだものでございます。大きな違いとしては、今御説明申し上げましたところですが、参考資料7の3ページ目でございます。ハというのが一番最初に出てきますけれども、もともとここにはかんきつ類とバナナの2つだけを記載してございました。そうした中で、今回フルジオキソニルが使用可能な果物として、あんず、おうとう、キウイ、さくらなどの果実を加えていますが、ここが実質の改正になっている部分でございます。

それから、もう1点、これは先般の部会で御審議いただきまして、答申の御了承もいただいたところですが、27 ページ、遺伝子組換えのパパイアの部分も、ちょうどこの実質の改正の時期と重なりましたので、遺伝子組換えの作物としてパパイア、それからパパイアを主な原材料とするものということを入れてございます。

以上でございます。

田島部会長 ただいまの3点の御報告につきまして、御質問等がございましたらお願いいたします。どうぞ、山根委員。

山根委員 栄養成分表示のことと一元化検討会について意見を言いたいと思います。

栄養成分表示の方は委員としてもかかわっていたんですけれども、最新の調査研究等に基づいて優先度などについてまとめられて、そういった成果があったわけですが、具体的な義務化については一元化法の検討の中でということで先送りのような感もあったんですけれども、課題は整理できたと思いますので、きちんと今後進めていただきたいと思っています。

それから、一元化法の検討会ですが、多くの方が長年求めてきたものでありますので、制定に向けて動くことはとてもうれしく思っています。ただ、検討項目も膨大な作業になると思いますので、10回の会議というふうに聞いておりますので、それでは課題の整理までかなというような思いもしています。一方で、十分な議論が必要ですので、急がずにじっくり検討して、日本の誇れる法律にしていければというふうに思っています。

委員の選定が進んでいる大詰めかと思っておりますけれども、委員には是非長く食品表示問題に取り組んできた消費者団体や、消費者のための食品表示を研究されている専門家等々を多く入れていただいて、消費者庁の下で消費者庁らしい検討が進むものと期待しておりますので、是非よろしく申し上げます。

以上です。

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。鬼武委員。

鬼武委員 食品表示一元化については、この間の懸案の課題と解決できない課題がすべて一元化に集中して、困難だということは非常にわかりますが、是非、消費者庁という新しい省として一番大きなテーマになると思いますから、そこで十分な審議をお願いしたいというのが要望です。

特に、今の説明ですと、現行の食品衛生法とJAS法と健康増進法、3つを整理することだと理解してそれだけでも大変だと思いますが、やはりJAS法というのは昭和20年代で、「農林物資」という古い法律で、現在は事業者において品質はある程度向上してきています。食品衛生法自体はやはり事業者の取締りという、こちらの法律も古い目的規定でされています。今回の3つの法律を一元化する中でも、消費者庁として国際的視点なり、消費者庁の視点なり、事業者の視点なりということで、新たな食品表示というものはどういうふうにするべきであるかということも前提として、是非その中で議論して、ダイナミック、かつイニシアチブをとれるような一元化法案の中身になっていただくように期待するものであります。それが1つ。

あと、先ほどのパイアの表示の件は、前回お聞きしましたが、パイア茶は結局入るのでしたか。これは確認ですが、お願いします。

田島部会長 前回入るといって御報告でございましたけれども、確認でございます。

日和佐部会長代理 お茶の方にも遺伝子組換えの要素があるので入る。

田島部会長 というのが御回答でした。

今川課長補佐 この場で明確に入る入らないと申し上げられませんが、厚生労働省とも調整、確認して、そこを明確にして、具体的には何らかの通知なり、Q&Aなりで、それが含まれるものなのか、それはお茶だけに限らないんだと思いますけれども、そういったものを整理してお示ししたいと考えております。

田島部会長 ということで、今のところは回答不可能ということでございますね。それでは、次回にもう一度回答を求めたいと思います。ほかにございますでしょうか。山浦委員。

山浦委員 食品表示の一元化の検討会の話は今伺いましたけれども、消費者委員会のこの表示部会でも、JAS法と食品衛生法の現状の状況の中での検討をしてきたわけですよ。しかし、今後、こういった新たな一元化をするんだということですので、是非この件についても頻りに消費者委員会の方でもしっかり議論できるような体制を組んで、運動をしてよい法律をつくっていく、そういう体制をつくっていただきたいと思いますので、よろしくをお願いします。

田島部会長 ただいまのことにつきましては、消費者委員会の委員長の方へ伝えたいと思います。ほかにございますでしょうか。

手島委員 先ほど、3番目の説明の中で、参考資料7の説明をしていただいたんですけ

れども、これはこれから内閣府令の方の改正も行うということですが、大体いつごろ執行されるような形になるかというのは。

田島部会長 消費者庁。

今川課長補佐 正確な時期は、手続上の関係でまだわからないんですけれども、厚労省とも調整しまして、勿論答申をいただいた後になりますけれども、できるだけ早く厚生労働省の方とも調整させていただきまして、公布、施行させていただ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。よろしゅうございますか。

それでは、まず1点、御報告事項がございます。前回御審議いただきました原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会の報告書でございますが、8月12日に開催されました消費者委員会において、部会長、私の方から皆様からいただいた御意見を併せて報告させていただきました。これを受けて消費者委員会として、消費者庁がその報告書の内容を踏まえ必要な取組みを行うことを求めるとする、原料原産地表示を拡大することについての意見を同日、すなわち8月12日の第65回消費者委員会においてとりまとめさせていただきましたことを御報告させていただきます。

実は、消費者委員会の第1期の委員の任期が8月末をもって終了でございます。したがって、それに連動いたしまして、この食品表示部会もこの8月末をもって一区切りとさせていただきます。共同会議のときから御審議に参加していただいた委員もいらっしゃいます。それから、表示部会になってから新しく加わっていただいた委員の先生方もいらっしゃいます。人数が増えた関係上、なかなか意見集約がうまくいかなかったものもございますが、最終的には座長一任とさせていただいてとりまとめを行いました。御協力、感謝申し上げます。ということで、長い間、御協力、ありがとうございました。

それでは、事務局から連絡事項等がありましたら、お願いいたします。

原事務局長 事務局からもお礼申し上げたいと思います。昨年3月の第1回以来、今回第13回でございますけれども、大変熱心な御議論をいただきまして、答申をまとめるための意見も多数いただきました。ほかにもいろいろな御意見をいただいて、非常に活発な議論を展開できたのではないかと思います。本席を借りてお礼を申し上げたいと思います。

今、田島部会長からも御報告がありましたとおり、たくさんの意見、ちょっと組み入れられなかったものもございまして、大変貴重な御意見だったというふうに感じておりますので、消費者委員会といたしましても、次期に必ず皆様方のいろいろな御意見というのは引き続きつないでいって、議論を深めて、消費者庁ともども連携をとりながら深めていけたらというふう考えております。本当にどうもありがとうございました。

事務局からは以上です。

田島部会長 それでは、これで閉会とさせていただきます。御協力、ありがとうございました。

5 . 閉 会