

## 食品衛生法施行規則一部改正案に関するパブリックコメントの募集 結果について

消費者庁食品表示課

このことについて、平成23年7月22日から平成23年8月22日までの間、消費者庁ホームページ等を通じて、意見を募集したところ、26件の意見が寄せられ下記のとおり取りまとめました。

### 記

- 1 意見公募期間及び提出方法
  - (1) 意見公募期間  
平成23年7月22日から平成23年8月22日
  - (2) 意見提出方法  
郵送、FAX又は電子メール
- 2 意見募集の結果  
全件数 26件
- 3 提出された意見と消費者庁の考え方  
別紙のとおり。

## 生食用食肉の表示事項案に係るパブコメ結果について

平成 23 年 8 月 24 日  
消費者庁食品表示課

### 1. パブリックコメント募集期間

平成 23 年 7 月 22 日～同年 8 月 22 日まで（必着）

### 2. 意見概要

#### （1）意見募集 1（牛の食肉（内臓を除く。）の表示事項案）について

- ・主に賛成：20 通
- ・主に反対：3 通

#### ① 主に賛成

##### <ご意見に基づき表示基準案に反映>

意見概要	回答概要
○ と畜場番号は不明確であることからと畜場名を記載することが必要。	ご指摘を踏まえ、と畜場番号については表示基準案から削除。

※ と畜場番号はと畜場法等に基づくものではなく都道府県等が任意に付しているもの。

##### <その他の主なご意見>

意見概要	回答概要
○ 表示により加工・販売者等の責任が軽減されるものでないことを明確化すべき。	表示したことにより責任が軽減されるものではない。
○ 店舗等で販売する場合も容器包装と同じ表示（生食用の旨、と畜場名、処理場名等）をメニューなどに表示すべき。	将来的な検討課題とさせていただきたい。
○ 「子ども、お年寄り・・・」の表示は赤字で記載すべき。	背景色等にもよるため赤字に限らず見やすい表示が望ましい。

#### ② 主に反対

##### <主なご意見>

意見概要	回答概要
○ 発症事例は魚介類も多く、あらゆる食品に食中毒のリスクはある。	食肉の生食については食中毒の発生頻度のみならず、今般、腸管出血性大腸菌による重篤な食中毒が発生したことを踏まえ表示基準を策定するものである。
○ 現行のガイドラインの周知徹底を図ることが先決。	生食用食肉については、従来「生食用食肉の衛生基準」による指導が行われてきたが、

	<p>今般の腸管出血性大腸菌による重篤な食中毒が発生した状況を踏まえ、より法的な強制力を持った表示基準を策定するものであり、食品衛生の確保を図るため、これらの措置は早急に行われるべきものとする。</p>
<p>○ 食肉の生食による食中毒の防止については、今後とも事業者として自主的な衛生管理体制の徹底及びお客様と従業員とのコミュニケーションを通じ実効を図るとともに、消費者への食育による啓発が重要。</p>	<p>ご指摘のとおり、食肉の生食による食中毒の防止については、事業者による自主管理の徹底、消費者と事業者とのコミュニケーション、消費者への食育による啓発等が重要と認識しているが、消費者に確実に注意喚起を行っていくためには、すべての飲食店等における表示が必要と考える。生食用の牛肉が飲食店等において販売されている実態に鑑みると、広く消費者に対して普及啓発を行うという観点からは容器包装への表示のみならず、現在表示義務のない飲食店や対面販売店においても注意喚起の表示義務を課すことが必要と考える。</p>
<p>○ と畜場名及びすべての食肉処理場名の表示は必要ない。</p>	<p>と畜場名等の表示義務化により生食用の加工がどこで行われたか明らかになり、事業者の責任が明確になるとともに、食中毒発生時の迅速な遡及等に資する。</p>

(2) 意見募集2（牛の食肉（内臓を除く。）以外の表示事項案）について

- ・主に賛成：17 通
- ・主に反対：2 通
- ・その他（慎重に検討等）：3 通

※ 意見募集2については今後の検討の際の参考とさせていただくものであり、意見及び回答概要については省略。

	改正案に関する意見	回答
	<p>＜意見募集1＞  まず、容器包装された生食用食肉をスーパー等が販売する場合の表示事項(案)について、生食用である旨は当然表示したほうが良いと考える。と畜場名(又はと畜場番号)については今回の牛ユッケによる食中毒の事件によって表示すべきと考え、輸入品の場合の原産国名の表示についても表示すべきと考える。しかし、個人的な意見としては、都道府県名まではそこまで必要ないよう考える。食肉処理場名は必ず表示したほうが良いと考え、できればより詳しく表示されていたほうが消費者にとっては安心して購入できるようになると考える。</p> <p>一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがある旨にいたっては、当然表示すべきことがらであり、私は、以前から食肉の生食は食中毒の危険性があるにも関わらずなぜ表示をしていなかったのかと疑問に思う。子ども、お年寄り、食中毒に対する抵抗力の弱い人へ向けての食肉を生食することは控えるべき旨も当然必要である。</p> <p>店舗等において生食用食肉を販売する場合の表示事項(案)について、上記と同じく一般的に食肉の生食は食中毒の危険性がある旨、子ども、お年寄り、食中毒に対する抵抗力の弱い人へ食肉を生食することを控える旨は表示した方が良く考えるが、店舗の見やすい箇所への表示ではなく、絶対に見るとは言い切れないが、絶対という概念に限りなく等しく見るところに表示すべきと考える。例えば、お店のメニューなどが挙げられる。</p> <p>＜意見募集2＞  規格基準の対象外である生食用食肉の表示基準の必要性については、表示すべきと考える。生食用なので上記と同じく食肉処理場名や、食中毒の危険性の旨など規格基準の対象外の生食用食肉であっても表示すべきと考える。これにいたってもより詳しく表示してあるほうが消費者にとってもより安心して商品を購入できると考える。</p>	<p>御意見を踏まえ、原案どおりの表示基準案とさせていただきます。</p> <p>なお、食中毒発生時等において、と畜した場所を速やかに特定するためには、と畜場名と併せて都道府県名を表示することが適当と考えます。</p> <p>店舗等における表示につきましては、見やすい箇所に表示することとしており、飲食店等においては店頭に掲示する方法のほか、メニューに表示する方法も想定しています。</p> <p>意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>
	<p>意見募集1についてですが、まず、生食用の肉には、容器包装されたものに表示をつけるだけでなく、購入者には別紙を渡し、その別紙には以下のことを記載しておくべきだと思います。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生食は食中毒に対するリスクがある旨に加え、食中毒が起きた際の初期症状、また、その対応、どう処置すればよいか等</li> <li>・軽く調理の方法(切り方、またそのときに気をつけなければならないこと。汚れた包丁で切ってはならない、など)</li> </ul> <p>また、追加案の「抵抗力の弱い方は生食を控えるべき」とありますが、具体的にどのような病気にかかっている方なのかを明確にしておくべきだと思います。これは、具体的な病名を挙げておくことで消費者が購入の際、自分が食べていいのかがはっきりわかるからです。</p> <p>この生食用肉を口にし、死者が出ている、という前例があるため、必要以上と思われるようなことでも行って、再び同じようなことがおきないようにしなければならぬのではないのでしょうか。</p> <p>よろしくをお願いします。</p>	<p>個々の食品に対する義務表示事項としては、表示スペースにも限りがあることから、原案に示す表示事項が適当と考えます。</p> <p>食中毒の初期症状や対処方法、適切な調理方法等につきましては、これまでも厚生労働省や食品安全委員会等で必要な情報提供を進めており、消費者庁としても消費者教育の観点から必要な情報提供に努めてまいります。</p>
	<p>＜意見応募1＞規格基準案の対象である生食用食肉の表示事項(案)について  賛同する。生食用食肉における被害が大きくなってしまっている以上、消費者にはもっと生食用食肉に関して今まで以上の危機感をもってもらうようにしなければならぬと思う。そのため子供やお年寄りに向けた生食用食肉の危険性を表示するのは必須であると考え。また、畜場名や食肉処理場名の明記は、消費者に多くの情報を提供した上で安全性の高いものを選んでもらうためには重要な事であると考え。</p> <p>＜意見応募2＞規格基準の対象外である生食用食肉の表示基準の必要性について  必要である。前述したように、やはり食肉について知識が無く弱い立場である消費者への情報提供として、たとえ規格基準の対象外である生食用食肉であっても表示基準は設けた方が安心である。またその事によって、生食用食肉への信頼性も高まると考える。</p>	<p>御意見を踏まえ、原案どおりの表示基準案とさせていただきます。</p> <p>意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>

4	<p>&lt;意見募集1&gt;  ①この肉は生食用であり、～県～市～の畜場のものです。食肉処理場は～で、電話番号は～です。また、処理した過程を述べ、それでも、生肉は、食中毒になりやすいです。今まできちんと処理された生肉を食べても食中毒をおこした人の数と年齢別にまとめたものも記載する。「子供、お年寄り、抵抗力の弱い方は食肉を生食することは控えましょう」と赤字で記載。  ②そのお店と同じような系統のお店で今までに食肉処理場で安全に処理され、生でも食べることができると判断された生肉を食べたにもかかわらず、食中毒をおこした例をメニューの見やすいところに赤字で記載。同様に子供、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とメニューに赤字で記載。また、小さい子供や、お年寄りには、店員が直接注意を促す。  &lt;意見募集2&gt;  生食用の肉すべてにおいて、詳しい情報を記載すべきだ。もし、食中毒をおこしてしまった場合、その生肉の安全性を訴えられるし、食べるほうも、詳しい情報が記載されていれば安心するからだ。</p>	<p>個々の食品に対する義務表示事項としては、表示スペースにも限りがあること等から、原案に示す表示事項が適切と考えます。  また、表示の色については、背景色等にもよるため赤字に限らず見やすい表示が望ましいと考えます。  食中毒の発生事例等につきましては、これまでも厚生労働省や食品安全委員会等で必要な情報提供を進めており、消費者庁としても消費者教育の観点から必要な情報提供に努めてまいります。  意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>
5	<p>&lt;意見募集1&gt;  生肉の牛のランクも提示する必要があると考える。  なぜなら、生肉と表示しても、消費者としては、ユッケ問題にもできたように下級のランクの牛では身体に危険が及ぶのではないかと予測する。  だから、ランクを表示する必要がある。  また、生肉に触れた野菜や他の食材は十分火を通す旨の説明も加えてより安全に食事をできるよう提供するべきである。  &lt;意見募集2&gt;  生肉であるから安全な調理方法で取り扱い、食中毒のリスクが高まるということをはっきりと伝える表示が必要である。  また、お年寄りや子供など体が弱い人は生肉は危険であるから避けることをすすめる必要がある。</p>	<p>生食用食肉の衛生確保に関しては、現在厚生労働省において必要な規格基準の策定を進めております。  意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>
6	<p>・意見募集1について  確かに製品表示によって、消費者に生食用肉に対する喚起を促すのは重要であると思われる。しかし、今回の食中毒発生により消費者に生食の肉の危険性はマスコミ等の報道を通じてある程度認識されており、今回の食中毒は業者側が注意義務を怠ったことが原因であること、子どもやお年寄りだけでなく、中年の人等も被害に遭っていることを鑑みると、表示による注意喚起だけでは不十分であると思われる。このような表示を義務付けると共に、生食用肉の検査、使用する際にあたっての基準(肉自体の基準、使用する事業者側の基準2つの観点から見て)、そしてそれらの義務付けを強化することで、食中毒の発生をより未然に防ぐことが可能なのではないか。  ・意見募集2について。  これも1と同様の意見である。例えば生食として用いられる頻度が低いものでも、食中毒の危険性そのものは変わらないので、牛の生食と変わらない表示をすべきである。</p>	<p>生食用食肉の衛生確保に関しては、現在厚生労働省において必要な規格基準の策定を進めております。  意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>

7	<p>意見1</p> <p>①今回の焼肉屋の集団食中毒事件により生食用食肉に対して消費者は極めて危険なものである、というものになった。そのため消費者は焼肉屋に行っても、生肉(ユッケなど)を注文することを控え、また焼肉屋も生肉(ユッケなど)を販売することを控えているところもある。そのため今現在は生肉を食べている人は極めて少ないと思われる。しかし、時間がたつにつれて消費者の危険という認識も薄れていき、また生肉を食べると思われる。その時には追加案にある生食用である旨、一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがある旨、子ども、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旨を容器包装に表示することは注意喚起の上では非常に効果的であり、生食に対する危険性をその場で再認識することができると思われる。さらに畜場名とその都道府県名、食肉処理場名とその都道府県名(輸入品は原産国名)を表示することで消費者に安心・安全を認識させ、生産者には責任感を持たせることができる。</p> <p>②店舗等において生食用食肉を販売する場合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、子ども、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旨を店舗の見やすい箇所等に表示することは非常に注意喚起の上で効果的である。さらに店舗の店員が口頭で注意喚起をすとなお効果的であると思われる。</p> <p>意見2</p> <p>規格基準の対象外である生食用食肉の表示基準の必要については絶対に必要である。消費者にとって牛肉も馬肉も鶏肉も豚肉も食べる上ではなんら変わりはないと思っているからである。私も今回の食中毒事件で生肉を食べることが危険であると思い、それはどの種類の肉でも危険であると思ったからである。特に生肉を食べるといことは文化として根付いている地域もあるので(熊本の馬肉など)規格基準の対象外であってもきちんと表示基準を設けるべきである。</p>	<p>御意見を踏まえ、原案どおりの表示基準案とさせていただきます。</p> <p>意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>
8	<p>食品衛生法の改正について、私と致しましてはより安全にかつ安心して食事を行いたいため、今回の食品衛生法での表示の詳細化は国民にとって、いいことであると感じる。生食用の肉であることを表示する事は、富山県などで起こった食中毒事件によって国民の食の安全に対する意識が高まってきていることを考えると生食用であることであるとか、畜場名・食肉処理場名や都道府県など大元が分かることによって、消費者の安心を得られると考えられる。また、その他の表示事項は食中毒のリスクがあるとわからなく食し、もし体調に異変が起きた場合などには、周りの人も早期に食中毒である可能性を考えることができなく対応が遅れてしまうかもしれないためその他の表示事項についても表示するべき項目であると思う。</p> <p>そして、規格表示外の生食用食肉の表示基準については基準がない場合、各々で基準として考えてしまい場合によっては重要な表示項目が抜けてしまう危険性もあるため、表示基準は必要であると考えます。</p>	<p>御意見を踏まえ、原案どおりの表示基準案とさせていただきます。</p> <p>意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>
9	<p>「Cs、I、Sr、Pu等の表示」「未成年、妊婦等は控えるべき旨の表示」を追加すべき</p>	<p>今回の表示基準の改正は、生食用食肉による食中毒を防止する観点から行うものです。</p> <p>また、未成年や妊婦に限らず、食中毒に対する抵抗力の弱い方全般について生食を控えるべき旨を表示することとしています。</p>

10	<p>【意見1について】  消費者にとっては、容器包装されていようがされていまいが同じ生食用食肉なわけですから、店舗等で生食用食肉を販売する場合（生食用食肉が容器包装されていない場合）であっても、容器包装された生食用食肉と同じように</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用である旨</li> <li>・と畜場名（又はと畜場番号）＋その都道府県名（輸入品は原産国名）</li> <li>・食肉処理場名（全ての食肉処理場名）＋その都道府県名（輸入品は原産国名）</li> </ul> <p>の表示をすべきだと思います。レストランなどであればメニューなどにその表記をすれば良いでしょうし、肉屋などであればその生食用食肉を求める消費者には上記内容が書いてある紙を配るなどすれば良いのではないかと思います。</p> <p>【意見2について】  規格基準の対象外である生食用食肉（馬肉、豚肉、鶏肉などの食肉、及び内臓であって生食用として販売されるもの）においても、やはり、牛の生食用食肉と同じように表示基準などをもうけるべきではないかと思えます。</p> <p>私たち消費者は（少なくとも私の周りの人たちや私は）、馬の生肉も牛の生肉も同じようなもので、「生肉」、とひとくくりにして考えている人が多いように思われます。つまり、消費者の頭の中ではユッケも馬刺しも同じ「生肉」です。私の意見にすぎませんが、集団食中毒が起こってからは、ユッケだけでなく、馬刺しも食べようとは思いません。今は、規格基準の対象外である生食用食肉では食中毒などの事件が起こっていないのかもしれませんが、これからは絶対に起こらないという保証はどこにもないのではないのでしょうか。</p> <p>ですから、規格基準の対象外である生食用食肉においても、牛肉と同じように表示基準などをもうけるべきだと思えます。</p>	<p>店舗等における「生食用である旨」等の表示につきましては、将来的な検討課題とさせていただきます。</p> <p>意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>
11	<p>意見募集1について</p> <p>①生食用である旨や、どこの都道府県、または原産国かは消費者にとっても気になることであり、知りたい情報なので載せるべきであると思えます。しかし、畜場名や食肉処理場名などは、消費者にとってピンと来ないし、その処理場の安全性を知ることはなかなか難しいと思えます。</p> <p>それよりも消費者が一番知りたいことは、単にその食肉がきちんと安全に処理されているかという事実だと思えます。それならば、生食用食肉の成分規格として腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等の陰性を明記し、この食肉が安全であることを表示すべきであると思えます。</p> <p>②現在、食品衛生上は義務規定はないかもしれないが、食肉の生食は食中毒に対するリスクがある旨、子供、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旨をきちんと表示したほうが良いと思えます。また、それに加えて、やはりリスクはあっても食べたい人は食肉を生食で食べると思えます。それならばリスクがあるということよりも、お店側として衛生上の処理がきちんとされていることを表示すべきであると思えます。</p> <p>意見募集2について</p> <p>やはり、表示基準は必要であると思えます。</p> <p>規格基準の対象外である生食用食肉も、都道府県や原産国名は必要であると思えます。それに加えてやはり規格基準外であるため、畜場名や食肉処理場名も記載すべきだと思います。</p> <p>しかし何より、規格基準外の生食用食肉の表示等を考える前に、きちんと法制度を整え、基準等の見直しをするのが一番先にすべき問題なのではと思えます。</p>	<p>生食用食肉の規格基準の策定により、食肉処理場等で適切に生食用の加工が行われ、成分規格を満たす食肉のみ生食用として販売することが認められます。</p> <p>また、と畜場名等の表示を義務化することにより、生食用の加工がどこで行われたが明らかになり、食品事業者の責任が明確になるとともに、食中毒発生時の迅速な原因究明や被害拡大防止に資するものと考えます。</p> <p>意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>

12	<p>&lt;意見募集1&gt;  ①今回の焼き肉店で起こった食中毒は、店側がコスト削減のために低価で肉を入手し、衛生面の管理を怠っていたことにも大きな問題がある以上に、卸業者による管理を強化する必要があるのではないかと思う。よって、食肉処理場で処理された食肉がはたして本当に安心して食べられるかをきちんと保障する必要がある。そのような記載を求めたいと思う。また、子供、お年寄り、抵抗力の弱い方に関しては、もちろん命にかかわる危険性が十分にあるため、注意を促す必要はあるだろう。  ②生食用食肉は食中毒の危険性が存在すること、子供、お年寄り、抵抗力の弱い方は特にしに至る場合があることは、明記することです。こしでも重大な事態を回避できるであろうから記載するのが良いと思う。</p> <p>&lt;意見募集2&gt;  規格基準の対象外であることを明記し、そのうえでどのような処置を行ったがゆえに食用としてのラインをこえたのかをわかりやすく明記する必要があると思う。また、食中毒の可能性もあることを表示しておく必要もあると思う。</p>	<p>生食用食肉の規格基準の策定により、食肉処理場等で適切に生食用の加工が行われ、成分規格を満たす食肉のみ生食用として販売することが認められます。</p> <p>また、と畜場名等の表示を義務化することにより、生食用の加工がどこで行われたが明らかになり、食品事業者の責任が明確になるとともに、食中毒発生時の迅速な原因究明や被害拡大防止に資するものと考えます。</p> <p>意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>
13	<p>&lt;&lt;意見募集1&gt;&gt;  店頭表示の義務化は、意味がないと思います。  表示だけしていたら、提供者が責任から逃れられるのでしょうか？  注意喚起の発想は、いかにも役人の発想とされます。  注意喚起をしたから政府には責任がないといわんばかりです。  食品に関していかなる方法をとっても大気中に存在する菌に対しては無効ですし、滅菌状態にすること自体、人間の抵抗力をなくしてしまうのではないのでしょうか？  今回の富山の事例は極端な事例で、私の周辺でユッケで食中毒になった話は聞いたことありません。  もし、店頭表示を義務付けるのであれば、発症事例の多さから鑑みて魚貝類を扱っている業者にも 同様の表示を義務付けるべきかと思えます。</p> <p>&lt;&lt;意見募集2&gt;&gt;  規格対象外の生食用食肉に関して  魚貝類やクジラ肉等を含めて、極めて厳密に規制するのであれば良いと思うが現実問題として日本料理店などメニューに記載することが可能なのでしょうか？  実現不可能な規制は無意味です。  さらに付け加えると現状において、店舗における法的な規制がないのは、規制そのものが不要でない理由があると思われるのでそのことの説明を消費者に十分すべきだと思います。  消費者庁の発想(改正案)は子供やお年寄りの判断基準を消費者に丸投げしているだけなので一方的な押し付けだけでは、消費者は納得しません！  現実的でない規制は やめていただきたい！！</p>	<p>生食用食肉につきましては、従来「生食用食肉の衛生基準」による指導が行われてきましたが、今般、腸管出血性大腸菌による重篤な食中毒が食肉の生食により発生した状況を踏まえ、法的な強制力を持った表示を策定するものです。</p> <p>なお、この表示を行うことにより食中毒発生時に提供者の責任が免除されるものではありません。</p> <p>意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>
14	<p>意見募集2 について  生食用食肉(馬肉、豚肉、鶏肉等の食肉(牛の食肉を除く。))及び内臓(牛の内臓を含む。)であって生食用として販売されるもの)  「馬肉、豚肉、鶏肉等の食肉」に「ダチョウ肉」を追加して頂きたい。  理由 現行表記ではダチョウ肉やその内臓(心臓・砂肝・肝臓など)の扱いが明確でないため。</p>	<p>意見募集2の食肉の中にはダチョウ肉とその内臓も含まれています。いずれにしましても、意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>

15	<p>表示基準は今後、生食用食肉を販売するにあたって必要不可欠だと思う。私達が生食用食肉について敏感になっているのは飼料の放射能汚染問題や2011年4月焼肉酒家えびすでのユッケ食中毒事件が起こってからメディアでも多く取り上げられ国民の意識も多く集中している。そのような状況下の中で間違った認識をされることなく、また必要以上の風評被害が広まることのないようにするためには、今までは表示基準の対象外とされていた食肉であれ、しっかりと表示することなのではないか。</p> <p>豚の食肉は牛より危険性が高い。19世紀にヨーロッパでソーセージの中からボツリヌス菌が発見されており、1gで100万人を殺せるだけの致死量を誇っている。</p> <p>馬肉に関して言えば、馬は高温動物であり菌は着かないとされているが、実際は豚などと同様に細菌が着いている可能性があるのだ。菌が着く可能性が増えるのも出荷してからお腹に入るまでの期間が長くなればより確率は上がるとされている。このことは他の動物の食肉にも同様のことが言えるだろう。</p> <p>また育てるにあたり放射能に汚染された飼料での飼育が問題となっているが、これの安全性も表示するべきだと思う。</p> <p>このことを踏まえて、生食用食肉には、基本的な表示に関してもバーコードで見る方法から記載する方法へ変え、飼料の安全性についてもどこで作られた飼料か、放射能に汚染されていないという証明を記載すべきである。</p>	<p>今回の表示基準の改正は、生食用食肉による食中毒を防止する観点から行うものです。</p> <p>また、食品衛生法では、義務表示事項を容器包装の見やすい場所に記載することとされており、バーコードで表示することは認められていません。</p>
----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1 意見

- 1) 生食用食肉の表示基準を設定するための食品衛生法施行規則の改正には反対である。
- 2) 「生食用食肉の衛生基準」の周知徹底を図ることが先決である。
- 3) 食肉の生食による食中毒の防止については、今後とも事業者として自主的な衛生管理体制の徹底及びお客様と従業員とのコミュニケーションを通じ実効を図るとともに、消費者への食育による啓発が重要である。

2 説明

(1) 基本的考え方

- ① ユッケによる食中毒事件を契機として、厚労省並びに消費者庁は、生食用食肉について規格基準を策定し、又は施行規則に表示事項を追加しようとしている。このたびの事件は、悪質な一業者の刑事事件であり、この一事例をもってあらゆる外食事業者に対し、罰則を伴う規則等をもって拘束することは、行政の対応としては行き過ぎである。
- ② 焼肉については、長年かけて事業者と消費者が創意工夫のうえメニューとして作り上げたものであり、我が国の食文化となっている。飲食店が食材を調達し・調理し・メニューとして提供し・顧客が食事をする一連の流れに、行政が罰則をもって割り込み、焼肉文化を崩壊させるものである。規格基準案は、実験室における菌の付着と浸潤に関するデータのみに基づき、業界の実態や意見を踏まえることなく作成されている。
- ③ 6月14日に公表された厚労省の監視指導結果で明らかのように、平成10年の「生食用食肉の衛生基準」の遵守状況が自治体(保健所管内)によって0%から100%までと全くまちまちな状況にある。これまでどのような指導が行われてきたのか疑問である。現在求められるのは、新たな規格基準や表示規則を設定することではなく、現行の衛生基準の周知を図り実効を期すことが先決である。
- ④ 厚労省は、規格基準案の検討に当たり、業界の意見を聴取することなく審議会に諮り、わずか2回の審議(規格基準案の内容については実質的に1回)で結論を出して、食品安全委員会に評価を依頼している。また、8月1日には、地方自治体に対し、10月1日に規格基準案を実施し遵守できるよう事業者の指導方を通知している。成案が得られていない段階にもかかわらず、行政が一方向的に手続を急いでおり、国民に対する適正な手続が取られているとは認められない。

(2) 表示基準の設定について

表示基準の設定に関する食品衛生法施行規則の改正案については、以下の問題がある。

- 16 ① 「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」の表示については、あらゆる食品には食中毒のリスクがあるのであって、食肉に限ったことではない。また、「生食」に限ったにしても、生ガキをはじめ、魚の刺身や生野菜(ドイツでは野菜を原因とするO-104食中毒が発生)も、大きなリスクがあることは周知のとおりである。消費者における食中毒リスクの認識の普及啓発については、食育を通じて行われるべきであり、事業者に対し、罰則をもって表示を義務づけるべき問題ではない。
- ② 「子供、お年寄り、抵抗力の弱い方は食肉を生食することを控えるべき旨」については、表示をするまでもなく、飲食店にあっては従業員がメニューの提供サービスの一環として直に顧客に対し、注意を喚起することができる。現に、一昨年の一連の焼肉における食中毒発生以降も、十分加熱して召し上がっていただくよう、お客様とのコミュニケーションを通じる説明の実行に努めているところである。
  - ③ 消費者庁は、消費者委員会表示部会に表示基準案を提示するに当たり、事業者への情報提供、事業者の意見の聴取を行わず、7月22日からパブリックコメント、8月下旬に同表示部会へ諮問・答申と、一方向的に手続を急いでいる。国民に対する適正な行政手続が確保されているとは言えない。
  - ④ 現在、食品衛生法に基づく表示の義務づけなされているのは、容器包装についてのみであり、飲食店・対面販売店については行われていない。食品における表示については、消費者庁をはじめ政府・与党で、一元的な法体系のあり方を含む基本的な検討が進められている段階にある。このような状況を無視して、生食用牛肉に関する表示を規則で義務づけることは、内容いかんとともに手続の面でも問題である。
  - ⑤ 食中毒を予防することは、私どもメニューを提供する事業者としては基本的な義務である。今後とも、行政からの規制に基づくのではなく、自らその社会的な責任を果たすべく、衛生管理体制を整備するとともに、従業員に対する食品衛生管理やお客様とのコミュニケーションに関する教育にも努めてまいりたい。
- 同時に、生食による食中毒の防止については、消費者の食育が重要である。鮮魚、生鮮野菜など生食が日常化している今日、自ら食の安全性を確認しようとする意識が低下しており、特に若者にこの傾向が顕著である。家庭、学校等において、こうした食生活のあり方を見直し、正しい食育を施すことが必要である。

(3) 結論

以上、過度な規制が外食事業の現場に強制され、事業者と顧客との間で作り上げてきた食文化が崩壊され、自由な事業活動が阻害されることにつながる、このたびの食品衛生法に基づく規格基準及び表示基準の設定には反対である。

生食用食肉につきましては、従来「生食用食肉の衛生基準」による指導が行われてきましたが、今般、腸管出血性大腸菌による重篤な食中毒が食肉の生食により発生した状況を踏まえ、法的な強制力を持った表示を策定するものです。ご指摘のとおり、食肉の生食による食中毒の防止については、事業者による自主管理の徹底、消費者と事業者とのコミュニケーション、消費者への食育による啓発等が重要と認識していますが、消費者に確実に注意喚起を行っていくためには、すべての飲食店等における表示が必要と考えます。また、生食用の牛肉が飲食店等において販売されている実態に鑑みると、広く消費者に対して普及啓発を行うという観点からは、容器包装への表示のみならず、現在表示義務のない飲食店や対面販売店においても表示義務を課すことが必要と考えます。なお、食品衛生の確保を図るため、これらの措置は早急に行われるべきものと考えています。

17	<p>〈意見募集1〉①について 「生食用牛肉を製造あるいは加工したものが法人であるときは、当該製品である生食用牛肉を製造あるいは加工した衛生責任者の氏名」を記載してほしい。</p> <p>〈意見募集1〉②について 「店舗等で生食用食肉を販売するときは、調理したものの資格と氏名」を掲載してほしい。例えば、「生食用牛肉調理者 調理師〇〇〇」。</p> <p>〈意見募集2〉について 食文化は地方により異なるので、生食用食肉の販売を一律に規制することは大変難しいと思う。「大阪府ふぐ販売営業等の規制に関する条例」のように、都道府県で条例を制定して対処してほしい。 具体的には、知事が指定したもの（例えば、都道府県の食品衛生協会）が、一定期間の実技を含む講習と試験を実施した上で、「生食用食肉を取り扱うことができる者」（仮称：生食用食肉取扱登録者）を都道府県に登録され、専任の「生食用食肉取扱登録者」を設置した上で、生食用食肉の販売営業等を知事が許可することが考えられる。 生食用食肉取扱登録者には登録証を公布し、営業施設での掲示を義務づける。また、登録証には有効期限（例えば3年）を設け、更新時にも講習を実施する。</p>	<p>〈意見募集1〉について 食品衛生法では、食肉の衛生の確保について責任を有する加工者の氏名（名称）と加工所の所在地を表示することとしています。</p> <p>〈意見募集2〉について いただいた御意見は、食品表示と直接関係がないと思われますので、御意見として承ります。</p>
18	<p>今般の改正案は、全国保健所長会が「平成24年度保健所行政の施策及び予算に関する要望書」において要望している、「国レベルでのリスクコミュニケーションによる消費者の適切な選択が進む方策」の一環であり評価いたします。 しかしながら、追加表示は、決して安全を保障するものではなく、表示によって加工・販売・提供者の責任が軽減されるものではないことが明確にされる必要があります。 と畜場名、食肉処理場名の表示については、食中毒発生時等に追跡可能となるような表示基準を検討していただきたく願います。 規格基準の対象外である生食用食肉及び内臓肉であっても、生食による食中毒・感染症事例が後を絶たない状況にあり、その取り扱いについての検討が急務であります。同様の表示が必要であると考えます。</p>	<p>注意喚起表示は、食肉の生食のリスクの普及啓発を図るために行うものですので、この表示を行うことにより食中毒発生時に提供者の責任が免除されるものではありません。 また、と畜場名の表示につきましては、食中毒発生時等に追跡が確実に行われるよう、と畜場番号による表示は見送り、全てと畜場名により表示を行うことといたします。 また、規格基準の対象外である生食用食肉及び内臓肉の表示に関する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>
19	<p>「募集意見2」について 規格基準の対象外の生食用食肉、生食用内臓に「生食用」などと表示することは、規格基準ができる牛肉と牛内臓（以下、牛肉等）の表示と紛らわしくなることが予想され、牛肉等の規格基準と同じ基準があるものと消費者の誤解を招く恐れが強いと推定されます。 消費者に分かりやすい表示が基本であることから、「生食用」やそれに類する表示を規格基準の対象外の食肉に使用することは、禁止すべきと考えます。 しかしながら、未加熱で食肉等を摂取する食文化は浸透しつつあり、生食用牛肉の規格基準と同等以上の管理をしていれば、「生食用」と表示してもよいと思われます。 この場合は、保健所などに届出する、いわゆる届出制を併用することを条件に付け加えたいと考えます。</p>	<p>意見募集2に対する御意見につきましては、検討のための参考とさせていただきます。</p>
20	<p>「意見募集2」について 規格基準が設定されていない食肉に「生食用」と表示することは、食品衛生上の安全性が確認されていない食肉であっても生食ができるような印象を消費者に与える可能性があるため、表示基準設定に当たっては食品衛生上の安全性を考慮して慎重に検討していただきたい。</p>	<p>意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>

21	<p>&lt;意見募集1について&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 今般の表示の規制強化に基本的に賛成します。</li> <li>2. 「店舗等で生食用食肉を販売する場合」においても、「生食用である旨」の表示を求めます。</li> </ol> <p>容器包装された生食用食肉だけでなく、容器包装されずに販売される際にも「生食用である旨」の表示をすべきです。</p> <p>&lt;意見募集2について&gt;</p> <p>牛以外の生食用食肉についても、表示基準の設定を求めます。</p>	<p>店舗等における「生食用である旨」等の表示につきましては、将来的な検討課題とさせていただきます。</p> <p>意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>22 &lt;意見募集1&gt;について</p> <p>1. 安全性を確保すること</p> <p>食品の安全性は表示だけで担保されるのではなく、その食品を取り扱う環境、処理・加工の方法、そして消費者を含めた、食品を取り扱う人々への教育や訓練により担保される。すなわち、リスクの程度に見合った、取扱や処理・加工、教育・訓練が行われた結果、なお残存するリスクについて、それを低減するための方法が、商品選択や調理の段階で適切に行われるように、情報提供、注意喚起する手段の1つとして表示があるものとする。</p> <p>従って、表示内容を消費者庁単独で検討をすすめるのではなく、関係省庁との連携をとることにより、リスク評価結果を反映し、消費者を含めたフードチェーン全体で安全性を確保することができるようすすめていただきたいと考える。</p> <p>2. 食品の表示の目的を明確にした上で表示内容を検討すること</p> <p>事業者の監視指導を目的とするのか、消費者の適切な選択と取扱いを促すことを目的とするのかでは、表示内容が全く異なる。今回は、消費者が生食用食肉の容器・包装および店舗等で適切な選択と適切な取扱いを行えるように、表示の方法、内容を検討されていると認識している。このためには、消費者の安全・安心が担保された表示内容を優先させて記載すべきと考える。</p> <p>3. 表示事項案について</p> <p>(1) 容器包装された生食用食肉については、調理をするのは購入者である消費者となる。2011年7月8日に厚生労働大臣より食品安全委員会に諮問された「生食用食肉に係る規格基準案」には、調理基準が規定されているが、摂食による食中毒発生リスクを低減するという意味では、消費者にも当該調理基準が意図する「加熱によるリスクの低減」の考え方をふまえて調理をすることが重要と考える。</p> <p>そのためには、容器包装された生食用食肉を販売する場合、現在食品衛生法上の表示に係る義務規定のない、店舗等において生食用食肉を販売する場合のいずれにおいても、以下を追加する必要があると考える。</p> <p>一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがある旨に加えて、</p> <p>「表面を加熱することにより、食中毒発生のリスクは下がる」旨「生肉に使った箸・まな板等の器具を他の食品に使用することは、(食中毒の原因となる微生物を他の食品に混入させることになり)食中毒リスクを上げる可能性がある」旨を追加してはどうか。</p> <p>さらに、表面をどの程度加熱すべきかについて、食品健康影響評価の結果と消費者のより適切な調理のしやすさを考慮した上で、情報提供をすることが必要である。たとえば、表示には、「肉の表面から内部に向かって約〇cmのところまで加熱する必要がある」旨と記載することとし、内部に向かって約〇cmのところまで加熱できるような調理方法については、別途、調理器具や加熱方法と食品の品温、加熱温度、加熱時間の関係について、消費者相談の現場で情報提供できるようにするなどの体勢作りが必要と考える。</p> <p>(2) 店舗等で生食用食肉を販売する場合の新たな表示事項に「包装された生食用食肉の表示と同様の文面を、店舗の見やすい箇所等に表示することが必要と考える。</p> <p>(3) 上記3. (1)での提案事項も含め、表示事項(案)①②の“追加案”のうち、一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがある旨、・子ども、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旨等の注意喚起の文言については、消費者への普及と注意喚起の徹底の観点から、目立つように記載場所、レイアウト、文字の大きさ等を工夫する必要があると考える。</p> <p>具体案として以下のことを提案する。</p> <p>① 子ども、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旨の文言はあいまいな表現で、消費者には注意喚起としてインパクトが弱いと考える。</p> <p>注意喚起として、「控えるべき」を「やめるべき」とすることを提案する。</p> <p>② 子ども・お年寄りには不向きであることを消費者特に子ども・お年寄りに直接示すためには、絵表示や警告マーク表示の利用を提案したい。</p> <p>生食用食肉の容器・包装や店舗等の見やすい箇所や料理のメニューに掲示することで、注意喚起をしていけば一目瞭然ではないかと期待する。</p> <p>参考になる例として、貴庁消費者安全課がNews Release(平成23年8月9日)「こんにやくゼリーによる窒息事故防止のための情報提供について」で目にした、子どもや高齢者には不向きであることを示す統一的な警告マークや注意書きを今回の表示にも「生食用食肉」用として活用されてはいかかと考える。</p> <p>4. リスク評価、評価結果をふまえた生産者や生食用食肉の事業者における取扱基準の遵守、消費者の適切な選択と取扱いが実現されてこそ安全性が確保される。</p> <p>このフードチェーン全体で食品の安全性が担保されるということを消費者が適切に理解し、行動できるような情報提供(表示も含む)が必要である。これについては、消費者庁が主体的に関係省庁を含めた関係者に呼びかけ、議論、検討をしていただきたい。</p> <p>&lt;意見募集2&gt;について</p> <p>規格基準の対象外である生食用食肉(馬肉、豚肉、鶏肉等の食肉(牛の食肉を除く)及び内臓(牛の内臓を含む))の表示基準の必要性は、生食による健康危害発生のリスクに応じた管理が必要であり、健康危害発生のリスクがあるのであれば、牛の食肉と同様、リスク評価の結果に基づき、成分規格、加工、調理、保存に関する基準をふまえて表示の必要性および表示内容の検討をするのが妥当と考える。</p>	<p>個々の食品に対する義務表示事項としては、表示スペースにも限りがあることから、原案に示す表示事項が妥当と考えます。</p> <p>その他の必要な情報につきましては、引き続き関係省庁で連携しつつ、情報提供に努めてまいります。</p> <p>また、店舗等における「生食用である旨」等の表示につきましては、将来的な検討課題とさせていただきます。</p> <p>注意喚起表示の文言につきましては、「控えるべき」との文言でも消費者に抑止効果としては十分なインパクトをもっていると思われまますので、原案どおりの文言とさせていただきます。</p> <p>警告マークや注意書きにつきましては、将来的な検討課題とさせていただきます。</p> <p>意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

23	<p>と畜場名及びすべての食肉処理場名の表示は必要ない。</p> <p>現在日本で流通する牛肉はトレーサビリティが確立しており個体識別番号を記載することとなっている。しかし、と畜場名および食肉処理場すべてを敢えて記載させるということはすべてのと畜場と食肉処理場に生食用の基準を意識して作業を行なわせることを想定させてしまい、結果としてすべての食肉処理場が生食用の責任を取らされるのではないかということで食肉処理を断られるという現状がある。これでは基準自体が存在しても事実上の禁止と同等であると考えられる。製造責任はあくまで加工者であり、それ以前の川上の管理までを求めるのであればすべてのと畜場と食肉処理場の基準自体を生食用牛肉の取り扱いを前提とした基準に変更する必要があるはずである。現段階ではそこまでの変更を求めておらず片手落ちであると言える。</p> <p>すべての食肉は牛と同等かそれ以下の衛生レベルでのと殺が行なわれているはずであり牛肉に適用される基準がすべての食肉や獣肉に適用されない方が異常であると言える。本基準はすべての食肉や獣肉に対して適用されるべきである。</p> <p>馬肉の生食用食肉は衛生的に問題が無いとの判断で今回の基準からは外されているが、馬と牛を同一のと畜場や食肉処理場で処理した場合にでも「馬肉の生食用食肉は安全である」となってしまう、消費者のために情報を開示するうえで不利益となると思われるので、馬肉についても牛肉同様の措置が取られるべきである。</p> <p>また、平成10年に設けられた生食用食肉の加工基準目標では生食用の食肉は「牛肉及び馬肉」と限定されていたのに何故豚肉と鶏肉がこの度の基準で生食用食肉として認められたのか。</p> <p>豚肉は寄生虫の危険性が認識されて久しいですしE型肝炎による食中毒の危険性があること、鶏肉はカンピロバクター菌による汚染が問題視されており、生食用食肉として扱うこと自体に問題がある。従って従来通り生食用食肉は「牛肉及び馬肉」のみに限定すべきである。</p> <p>馬肉も牛肉同様に生食用食肉の表示基準対象とするべきである。</p> <p>馬肉ではザルコシスティス・フェアリーによる食中毒も発生しており馬肉が安全であるという根拠が薄い。</p>	<p>生食用の食肉に対してと畜場名等の表示を義務化することにより、生食用の加工がどこで行われたが明らかになり、食品事業者の責任が明確になるとともに、食中毒発生時の迅速な原因究明や被害拡大防止に資するものと考えます。</p> <p>また、規格基準の対象外である生食用食肉及び内臓肉の表示に関する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>24</p>	<p>1 容器包装された生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))販売における表示事項について  (1)消費者庁食品表示課は、容器包装された食肉一般の現在の表示事項以外に次の表示の義務化を提案している。  ①生食用である旨②と畜場名(又はと畜場番号)とその都道府県名(輸入品は原産国名)③食肉処理場名(全ての食肉処理場名)とその都道府県名(輸入品は原産国名)④「一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがある旨」⑤「子ども、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旨」  (2)①は、生食用かそうでないかを区別するために必要であるとして、②、③については、生食用食肉の食中毒が発生した場合の原因究明および被害拡大防止のために必要な表示であり、これらを義務表示化することは賛成である。  ただし、②のと畜場名にかわってと畜場番号を記載することも可能とする提案については、一般の消費者はと畜場番号でそのと畜場がどこであるのか直ちに認識することが困難であるので、賛成しない。  (3)次に、④の生食のリスク表示であるが、生食用食肉の規格基準が設定されて、規格基準を満たした食肉が流通することを前提としても、やはり生食であって肉塊の内部まで火が通らない以上、腸管出血性大腸菌等の菌が完全には除去されずに食中毒の可能性がゼロになるわけではない。この点からすれば、生食による食中毒のリスクを表示すべきである。  しかし、リスク表示の方法は、消費者が、実感できるように書くべきである。  具体的には「リスク」とするよりも「危険」と明記すべきである。  従って、「食肉の生食は、一般に食中毒をおこす危険性があります。」と表示すべきである。  (4)さらに、⑤の表示については、生食による食中毒が、子ども、高齢者に多く発生し、しかも、症状が重篤化している事実があるので、食の安全確保の観点からは、子ども、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ということはそれなりに意味がある。  この点、日本弁護士連合会は、平成23年7月14日付けで「牛肉等の生食による食中毒防止のための規格基準の早期策定及び監視指導の強化等を求める意見書」を公表し、規格基準等を定めても乳幼児その他の児童、高齢者のほか抵抗力の弱い者が牛肉等の生食をすることについて十分な安全性が確保できない場合は、提供の禁止や乳幼児等の生食自体の危険性を警告表示することを検討すべきであると意見していたところでもある。  しかし、規格基準が定められた食品は、規格基準を遵守している限り、販売等を禁止されていないから(食品衛生法第11条第2項)、販売等が禁止されていない食品について、食べることを控えるように表示することは、方向性の異なるメッセージを消費者に与えるのであり、消費者を混乱させるおそれがある。  思うに、食品の安全性について、ゼロリスクにすることは困難であり、ゼロリスクでなければ当該食品の販売等を禁止するという措置は、現実的ではない。規格基準を営業者等に遵守させても、許容できない危険性が残る場合は、販売等を禁止するべきであるが、そうでない場合は、規格基準を定めることにより、安全性を高めつつ、なお、リスクが残る部分については、リスクを表示することにより、消費者に、当該食品の摂取をしないか否か選択にゆだねるという方法によらざるを得ないと考えられる。  従って、食品について、販売等の禁止をしない場合で、リスクが残る場合は、その危険性を警告表示するべきである。  牛肉の生食については、規格基準を定めてもなおリスクが残るところであり、とくに、子ども、お年寄り、抵抗力の弱い方のリスクが高い。  従って、次のとおりの表示をすべきである。  「とくに、子ども、お年寄り、抵抗力の弱い方は、重篤な症状となる危険性があります。」  2 店舗等において生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))を販売する場合における表示事項について  消費者庁は、上記④⑤の表示を義務づけることを提案している。  この点については、上記1(2)(3)と同じ理由により、意見の趣旨2項のとおり意見する。  3 規格基準の対象外である生食用食肉(馬肉、豚肉、鳥肉等の食肉(牛の食肉を除く)及び内臓(牛の内臓含む)であって生食用として販売されているもの)の表示基準の必要性について  生食用食肉については、牛肉(牛レバー除く)のみ、規格基準化が検討され、本年10月を目処に規格基準が策定される予定であるが、馬肉、豚肉、鳥肉の食肉及び内臓については、規格基準はない(馬肉については生食用食肉の衛生基準(平成10年9月11日付け生衛発第1358号)に加工基準等が定められている、また、牛レバーは年内に規格基準検討に着手するとされている)。  規格基準がない状態で生食の表示を義務づけることの必要性が問題となるが、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの菌は、加熱により死滅するのであるから、反対に、生食には、菌が残存するというリスクが残っているのである。  リスクがある中で、食品の安全性を確保するためには、規格基準の設定と表示それぞれが補完する必要がある。従って、規格基準がないから、表示もしないという政策決定は正しくない。規格基準がなくても、表示により、安全性を確保することは実施されるべきである。  ゆえに、規格基準の対象外である生食用食肉(馬肉、豚肉、鳥肉等の食肉(牛の食肉を除く)及び内臓(牛の内臓含む)であって生食用として販売されているもの)の表示基準は必要である。  また、その内容については、生食用牛肉と異別にする理由もないので、生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))の、容器包装による販売における表示事項および店舗等において販売する場合における表示事項に対して述べた上記1、2の意見の趣旨で修正された内容で表示を義務づけるべきである。</p>	<p>と畜場番号による表示につきましては、御意見を踏まえ見送ることといたします。  また、消費者に対しては、「食中毒をおこす危険性があります」「重篤な症状となる可能性があります」といった食べるとどういふ可能性があるのかを示すより、「食べることを控えるべき」といった取るべき行動を端的に示す方が分かりやすいと考えます。  また、規格基準の対象外である生食用食肉及び内臓肉の表示に関する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>25</p>	<p>意見募集1の項目について;  1) 国内と畜は、『と畜場名+都道府県名』、及び、『食肉処理場名+都道府県名』に対し、輸入品は、『と畜場名と食肉処理場名』の記載がなく、『原産国名のみ』であり、消費者に誤解をまねく恐れがあり、消費者が適切に商品選択が出来るよう輸入品についても同様の表示が必要です。  仮に海外と畜での輸入原料を国内で処理した場合の表示は、  名称:牛もも肉(アメリカ)生食用  生体輸入し国内でと畜し処理をした場合の表示は、  名称:牛もも肉(アメリカ)生食用と畜場名:○県○○食肉処理場名:○県○○  以上のように統一性を欠きます。  2) 消費者への情報として、と畜場番号は、国で一覧としてホームページ上で閲覧出来ないため、番号では不明確であることからと畜場名を記載することが必要です。  その他の表示  1) 今までの生食用食肉の表示基準は必要です。しかし、リスク表示は、必要有りません。  どんな食品にもリスクは有るため、記載する必要があるのであれば、生食用食肉以外のもの全てに必要となります。  例えば、ステーキのレアやしゃぶしゃぶなどでは、加熱用として販売しても中心部まで充分に加熱する事なく食されることが考えられます。  また、時期を同じくして海外においても野菜が原因と考えられる『腸管出血性大腸菌群』による食中毒が発生しています。更に海産物のお刺身(生食)におきましても同様に食中毒のリスクがあります。  リスクを表示するよりも加工基準を明確にして管理する事が必要となります。  意見募集2の項目について;  1) 今までの生食用食肉の表示基準は必要です。そして、リスク表示は、必要有りません。  2) 今までの『生食用食肉の衛生基準』平成10年9月11日厚生省通知(生衛発第1358号)から牛が外れる事で、この衛生基準の取扱いは、どのようになるのでしょうか。</p>	<p>輸入品については、と畜場名と原産国名の表示が必要であり、と畜場名につきましては、国産品、輸入品を問わず必要となります。  と畜場番号による表示につきましては、御意見を踏まえ見送ることいたします。  また、生食用食肉につきましては、従来「生食用食肉の衛生基準」による指導が行われてきましたが、今般、腸管出血性大腸菌による重篤な食中毒が牛肉の生食により発生した状況を踏まえ、生食用の牛肉が飲食店等において販売されている実態に鑑みると、広く消費者に対して普及啓発を行うという観点からは、容器包装への表示だけでは不十分であり、現在表示義務のない飲食店や対面販売店においても表示義務を課すことが必要と考えています。そこで、厚生労働省における生食用食肉の規格基準の設定とあわせて、消費者庁においては注意喚起表示等を義務づけることとしたものです。  尚、馬肉については、「生食用食肉の衛生基準」により引き続き指導が行われていくものと認識しております。</p>
<p>26</p>	<p>意見募集1の牛肉に関する表示基準については、本県としても賛成である。  意見募集2については、今回の表示規制の改正が、不適当な生食用牛肉の処理に起因した死亡事例を含む食中毒事案の発生に端を発したものと承知している。従って、  ① 馬肉については、1998年に国が示した「生食用食肉の衛生基準」(ガイドライン)に従ってこれまで衛生基準を満たした適正な取扱いを行ってきたこと  ② 食中毒に関するリスクの程度は馬肉と牛肉では異なるものと考えられ、その評価について議論が尽くされたとは言えないことから、馬肉に生食用牛肉と同様の表示規制を課すことについては、現時点では必要ないものとする。</p>	<p>御意見を踏まえ、原案どおりの表示基準案とさせていただきます。  意見募集2に対する御意見につきましては、今後の検討のための参考とさせていただきます。</p>