

2014年7月25日
日本生活協同組合連合会
品質保証本部
安全政策推進部
鬼武一夫

「消費者委員会 第30回 食品表示部会 資料」に関するコメントペーパー

「乳等表示基準府令」の一部改正について…資料2

1. 「ナチュラルチーズの成分規格設定に伴う表示基準の見直しについて」に関するコメント (4ページ)

『○ ナチュラルチーズの表示基準の見直し (案)』

- ☆ 厚生労働省において、ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）の規格基準が設定されることに伴い、当該食品に規格基準が適用されるか否かを判断するための表示として、
- ・ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、容器包装に入れた後加熱殺菌されたもの又は飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、加熱殺菌した旨又は加熱を要する旨を新たに「乳等省令基準府令」に追加する』 について

- ・用語‘ナチュラルチーズ’は、乳等省令第2条において既に定義されているが、‘ナチュラルチーズ’に関連して今回、新たに導入された用語‘ソフト’および‘セミハード’の定義は示されていない（今回、参考として提示されているが規定すべき）。
- ・チーズに関するコーデックス一般規格（Codex Stan 283-1978）には、soft、semi-soft、hard および extra-hard という4つのタイプが、その定義および分析法と共に提示されている。
- ・‘ソフト’および‘セミハード’は、コーデックスの soft および semi-soft のタイプに、それぞれ相当するのかが示されていないので、国内の消費者および食品業者は、また WTO 通報において諸外国は混迷するであろう。
- ・なお、‘ナチュラルチーズ’ という用語は、コーデックスにおいて用いられていない、従って定義されていないことに留意すべきであり、WTO 通報の場合には工夫が必要と考える。
- ・今回、新たに導入された用語‘ソフト’および‘セミハード’の定義、およびそれに関する分析法を明示する必要がある。

2. 「発酵後に殺菌する発酵乳の表示について」に関するコメント (5ページ)

○ 発酵乳の規格基準の見直しの経緯

- 「・発酵後、殺菌した発酵乳は、国際的には発酵乳の範疇に含められている」と記述されているが、より正確には、‘発酵後、殺菌した発酵乳は、Codex Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) の範疇に含められている。’というべきであろう。コーデックス規格を積極的に受け入れるのなら、コーデックス規格の存在に言及すべきであろう。

3. 「低温で発酵した発酵乳及び乳酸菌飲料の表示について」に関するコメント (8 ページ)

・厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会の資料「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令における発酵乳の規格基準等の見直しについて諮問」(平成 26 年 2 月)にも言及されているように、低温で発酵した発酵乳及び乳酸菌飲料も、上述の Codex Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)に含まれていることを説明すべきであろう。

以上