

平成 26 年 6 月 20 日

## 第 8 回「加工食品の表示に関する調査会」への意見書

委員 立石幸一

## 1. 表示責任を有する者等の整理について

- (1) 現行の食衛法と JAS 法では表示の対象区分が違うため、特に一括表示欄に製造者と記載するのか加工者と記載するのかの判断が難しく事業者泣かせである。
- (2) まずは、製造者、加工者の定義を明確化し、食衛法と JAS 法のダブルスタンダードが解消される整理にすべきであるとする。

## ■第 2 回調査会の消費者庁案に示された

「製造者」：実際に食品を製造した者

「加工者」：実際に食品を加工（調整及び選別を含む。）した者とされるが、製造、加工の定義とセットした考え方が示されていない。

(現行の JAS 法での分類——カット野菜の事例)

形態	生鮮食品			加工食品
	半切り	細切	同種混合 (キャベツ+赤キャベツ)	異種混合 (キャベツ+レタス+ピーマン)
主な加工場	パキヤード	同一工場内でのほぼ同一の製造工程		
原産地表示	○	○	○	×

同種混合は、加工者 異種混合は、どのように記載するのか

⇒製造所固有記号との整理はどうするのか

単なる小分け、温度帯変更者としての表示をどうするのか。

## 〈製造所固有記号について〉

- (1) 現状は、製造場所を明かしたくないとする隠れ蓑的な利用が目につく実態にあり、使用を許可した行政側によるコントロールも不能な実態にある。特に現行の申請時の様式第 2 号（別紙）は、製造者が販売者情報を記入し簡単に申請できる。販売者が製造者に代わり表示責任を負うことになるが実際の製造者の情報は消費者から見えない。また、必ずしも販売者による製造工場の点検確認が担保されているわけでないことから食衛法第 19 条にある、食品に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地の点からも消費者の安全を脅かすリスクにつながるものであり、改善が求められるべきである。

(2) 従って、この制度を存続するのであれば、制度発足時の保健所が介在した当時の管理レベルと同等での管理が求められ、消費者の利益に寄与する場合にのみに限定し、例外措置として認める条件を明確化し、厳格な審査により定めた条件をクリアするものだけに固有記号の付与を認める仕組みに変えるべきである。さらに、審査した状況が維持されているかの更新時のチェックも厳しく行う必要がある。

## 2. 加工食品における表示基準の統合について

JAS 法に基づく加工食品における個別品質表示基準の統合については、可能な限り共通ルールで行うべきであるが、表 2-3 食品ごとに定める原材料名の表示の方法については、砂糖類について「砂糖類」「糖類」とまとめがき表示のみで内訳の表示義務がない品目があり、報告書 p 9 に示された共通のルールに規定されたルールに統一すべきである。

p 12 の「栄養強化目的の添加物を記載させるもの」についても、例外としてのルールではなく、全品目へ適用するべきものである。品目間における公平性に欠けるように感じる。例外措置を認める場合は、なぜ、統合が困難であったかの理由を明らかにするべきである。

### 事例 1

#### ○パン類の表示について

##### <パン類品質表示基準第 3 条 (2) 原材料名>

加工食品品質表示基準第 4 条第 1 項第 2 号 (エを除く。) の規定にかかわらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、砂糖その他の砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、シナモンその他の香辛料にあつては「香辛料」と記載することができる。

■加工食品品質表示基準で示されている以下の記載方法とは異なっている

- ①糖類は、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「水あめ」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって記載する。
- ②ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖および高果糖液糖にあつては、「異性化液糖」と記載することができる。

## 事例 2

食用植物油脂については、名称と原材料が同じで記載されており、原材料に一次産品が記載されている他の加工食品の記載方法とは明らかに異なっている。このような特別のルールは消費者からみて、わかりづらく一次産品の原材料を記すように統一されるべきである。

### 【日本の食用油の表示例】

品名	食用なたね油
原材料	食用なたね油
内容量	1000g
賞味期限	枠外右下部に記載
保存方法	常温、暗所保存
製造者	〇〇株式会社 Y 東京都〇〇区〇〇 1-1-1

商品については、0000-000-000 (フリーダイアルの記載)

### 【韓国の食用油の表示例】

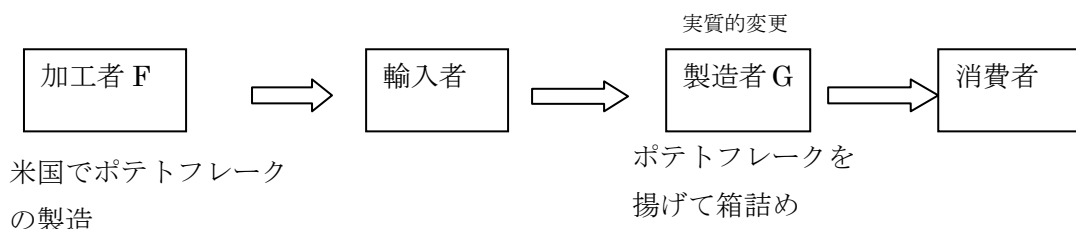
製品名	大豆油
原材料	大豆 100% (輸入産)
内容量	250ml (25℃)
製造員	株式会社〇〇 住所————
包装資材	容器—ポリエチレンテレフタレート ふた—ポリエチレン
ロット番号	〇〇〇
流通期限	〇〇年〇月〇日
消費者相談室	電話番号 〇〇〇—〇〇〇〇
本製品は公正取引委員会が公示した消費者紛争解決基準により交換または、補償を受けることができます。不正・不良食品申告は局番なしの〇〇〇〇	

## 3. 原材料名の表示の方法について

- (1) 製品を製造する際に使用した複合原材料を、製品の原材料名欄に「複合原材料」として表示することは、当該複合原材料の製造者が、商品に記載の最終製造者とは異なる者であることを示すものであり、消費者の選択の機会確保に資する重要な情報といえる。

- (2) 一方で、今般の消費者庁の提案では、「中間加工原料の原材料の性状に大きな変化がない場合は分割して表示したほうが一般消費者が原材料を把握しやすい」とされたが、上記(1)で言う消費者の選択の機会確保を失うことのないよう考慮すべきであり、そうした前提の上で、「原材料の性状に大きな変化がない場合」について具体的なケース・基準を示し、あらためて判断する必要がある。
- (3) このように、複合原材料を原料として加工食品を製造する場合、基本的には複合原材料を用いて製造しているという事実を、選択の機会確保に資する情報として表示すべきであると考えるが、こうした表示だけでは、商品の原材料の素性は消費者に伝達されず、選択の機会確保は十分とはいえない。p14の論点3-2の(5)で示された「中間加工原料を使用した場合の原材料名の記載方法」では、「加工食品の原材料は、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を一般的な名称で記載することを基本とする」を横断的な基本ルールとするということであれば、第2回「生鮮食品・業務用食品調査会へ提出した「意見書」にて示した、海外製造されたポテトフレークを原料とした事例においては、以下のような表示になると考えるが、この場合の表示方法について以下のとおり提案する。

#### ■アメリカで製造したポテトフレークを原料としたポテトチップの例



#### <原材料表示の実際例>

名称	スナック菓子
原材料名	ポテトフレーク、植物油脂、食塩、乳化剤、調味料（アミノ酸等）

#### <示された考え方での表示>

名称	スナック菓子
原材料名	ポテトフレーク（じゃがいも、食塩）、植物油脂、乳化剤、調味料（アミノ酸等）

この場合においても、中間加工品であるポテトフレークが海外にて米国産じゃがいもで

製造された事実が消費者には情報として伝わらず、中間加工品であるポテトフレークの原産国もしくはポテトフレークが輸入品であることを記載するべきである。

<望ましい表示のあり方>

ア. 【原産国表示の例（欄外へ記載）】

名称	スナック菓子
原材料名	ポテトフレーク（じゃがいも、食塩）植物油脂、乳化剤、調味料（アミノ酸等）

現行では一括表示欄内に輸入という大括り表示は認められていないため枠外に記載。

ポテトフレークは、米国产（輸入品）を使用しています

イ. 【原料原産地情報の追記例】

名称	スナック菓子
原材料名	ポテトフレーク（じゃがいも（米国）、食塩）、植物油脂、乳化剤、調味料（アミノ酸等）

この場合は、中間加工品であるポテトフレークが海外産原料にて海外にて製造された情報が消費者に伝達され、選択の機会の確保に資することが可能となる。

ポテトフレークは、米国产（輸入品）を使用しています

#### 4. インストア加工にて容器包装された惣菜等の表示

- (1) 惣菜等については、添加物の表示は義務化されているが、原材料表示の義務はない。実際の表示例からもわかるとおり、「添加物」「消費期限」「アレルギー」と安全性に関する表示がなされているが、選択のための「原材料」に関する情報は表示されていない。
- (2) 「原材料」の表示は、義務ではないため、多くは表示されておらず、特に消費者にマイナスイメージを与える原材料に関する情報は、ほとんど開示がされていない。原材料に関して、「国産」の場合のみ強調表示され、「海外原料」を使用する場合は、表示されないのが一般的である。
- (3) このことは、販売する側が消費者の必要とする選択のための「原材料」に関する情報を恣意的にコントロールしていることであり、義務表示となっている「添加物」情報とは大きく異なっている。選択のための情報として、「原材料」に関しては、少なくとも主原料に関する情報開示を行うべきである。現状では「輸入産」という大括り表示は、認められていない。
- (4) 店舗における実行可能性の面から見た場合、「添加物」「消費期限」「アレルギー」に関し、一般消費者向けの表示作成の実態と現場レベルからみて、原材料の表示は原材料に関して業者間取引での情報が正しく伝達されているという前提に立てば、難

しいものではなく大きな負担にはならない。ただし、店舗サイドとしては、情報開示による販売への影響を懸念して必ずしも前向きではない声もあり、このことは裏を返せば、選択に関する情報への強いニーズが存在し、これに応えきれていない現状は、消費者の自主的合理的な食品選択を阻害していると言える。

## 5. 設備を設けてその場で飲食させる場合

- (1) 外食についても、原材料となる食材を納品する業者は、食品衛生法上の情報（食品添加物、アレルギー、期限表示）伝達は義務づけられている。このため、食品添加物、アレルギーに関する情報については、表示義務はなくても、お店の販売員に確認することができる。ただし、現在も米トレサビリティ法（使用されている米飯についての原産地表示）に関する表示と牛トレサビリティ法にもとづく表示（個体識別番号表示）は、外食にも義務づけられ実際に表示がなされ消費者の食品選択の情報として活用されている。
- (2) しかし、米と牛肉以外については、現在は原材料に関する情報伝達の義務化対象から外れており、消費者が選択の際に原材料の情報を聞かれた場面において正確な情報提供ができない恐れがあり、この点は義務化を図るべきである。さらに、今般問題となった特色のある原材料表示（九条ネギ、芝えび等）を行う場合は、消費者に誤認を与える表示が多発したこともあり、再発防止に向けても納品書等の証憑書類の保存の義務を課すことが必要である。

## 6. インストア・外食を対象とする「原材料」情報伝達の義務化

- (1) 「対面で販売するような食品は、食品の情報を販売員に確認することができるため食品表示が必ずしも必要とならない」とあるが、その前提は、消費者が購入時に疑問が生じた場合に販売員が対応できるとされているからである。消費者からの質問は多様であるが、少なくとも安全と選択に関する基本的な情報に関しては、事業者としては可能な限り答える責務がある。
- (2) しかし、食品衛生法上の表示事項は業者間取引においても伝達されているが、現行のJAS法では、「原材料」に関する情報伝達が、義務対象から外れている。このため、業者間取引された加工食品については、最終加工者が表示義務を負うが、その前段階での実際の「製造者」が原材料に関する情報を最終加工者に正しく伝えておらず、原材料に関する問い合わせに対し、消費者からの質問に答えられない等の支障が発生している。このため、情報伝達の義務化を図る必要がある。

以上