

2014年2月19日

「消費者委員会食品表示部会 第2回 生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」 に関するコメントペーパー

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

資料1 2p 食品表示基準（生鮮食品の基準イメージ）（案）および8p 横断的事項と個別的事項の整理について（案）

「生鮮食品のうち、一定の要件を満たした生鮮食品に義務付けるもの」

- ・遺伝子組換え食品
- ・放射線を照射した旨

コメント

「生鮮食品のうち、一定の要件を満たした生鮮食品に義務付けるもの」という表現は、従来から用いられてきた。しかし、遺伝子組換えや照射は要件（requirement）であるとは、言えない。この表現は、「特定の生産または処理等が行われた食品に義務付けるもの」とすべきと考える。

資料2 24p 食品表示基準における業務用食品に係る送り状等への表示（案）

安全性の確保に資する情報については、以下の食品に限って、名称と製造所（加工所又は輸入者の営業所）の所在地及び製造者（加工者又は輸入者）の氏名を除き、容器包装以外の表示媒体（送り状等）への記載を認める。

コメント

この4つで全ての業務用食品をおさえているのか。食品製造業においては原材料として液糖や小麦粉、砂糖、植物油脂などタンクローリーで搬入するものもある。なお、「加工食品品質表示基準、生鮮食品品質表示基準等の改正（業者間取引関係）に関するQ&A」には以下のように書かれており、このような点にも触れなくてはならない。

(問6) タンクローリーやコンテナ等の通い容器についても表示義務が課されるのですか。

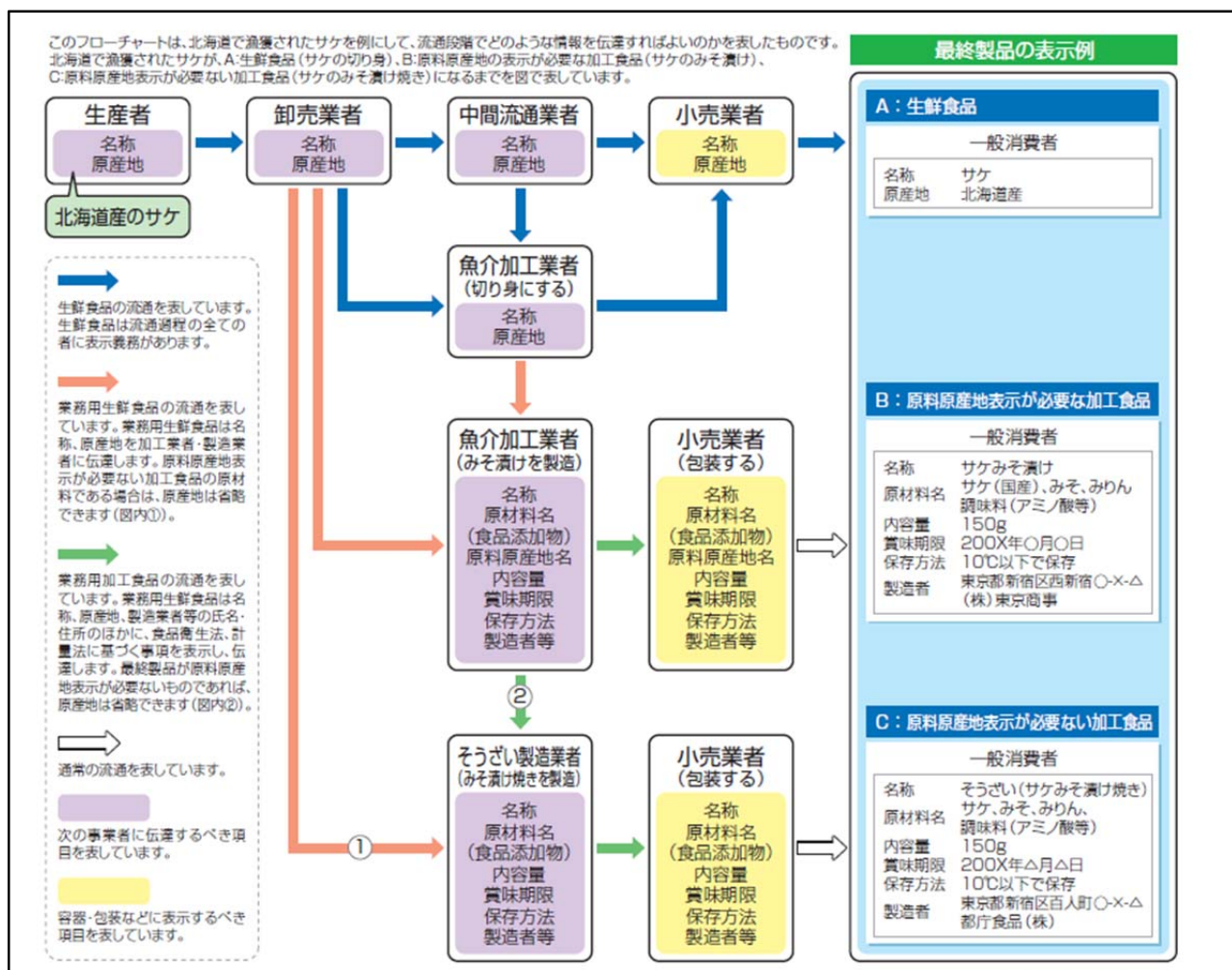
(答)

1 食品衛生法は、容器・包装に入っているものを表示義務の対象としており、表示場所も原則として容器・包装に限定していることから、タンクローリーやコンテナ等の通い容器（食品衛生法では容器・包装とされていないもの）は対象外とされています。しかしながら、JAS法においては、最終製品における表示の正確性を確保するため、タンクローリーやコンテナ等の通い容器についても表示義務の対象とします。通い容器に関する全ての義務表示事項は、容器・包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することも認めることにしています。

☆ 資料2 17p 21p【まとめ】食品表示基準における業務用加工食品および生鮮食品の表示事項と表示方法について

コメント

17 ページと 21 ページには食品表示基準における業務用加工食品および生鮮食品の表示事項と表示方についてまとめが書かれている。具体的な表示事項と全体像について東京都福祉保健局健康安全部食品監視課から業務用食品に関するパンフレットが出ており、以下のような図が示されている（参考まで）。



(http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/kyouzai/files/pamphlet_gyousyakan.pdf)

資料 3-1 2P 生鮮食品と加工食品の区分について（用語の定義）

製造	その原料として使用したものとは本質的に異なる新たなものを作り出すこと。
加工	あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。
加工食品	（製造又は加工された飲食物として別に定めるもの）
生鮮食品	（加工食品及び添加物以外の飲食物として別に定めるもの）
調整	一定の作為は加えるが、加工には至らないもの
選別	一定の基準によって仕分け、分類すること。

コメント

まず、2 ページの用語の整理は、前回の会議で確認された内容なのか。今後この定義を正式に用いることになるのか、慎重に協議すべき。

また、この定義を採用するとしても、より完全なものにする必要がある。
例えば、加工に関しては、「あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を” あるものに” 付加すること。」

資料 3-1 3P 現行 JAS 法の Q&A 等における具体の行為の説明例①

（用語）	（具体例）	（説明している資料）
「製造」又は「加工」に該当するもの	干しえびを味付けする	加工食品に関する共通 Q&A・・・

コメント

製造または加工に関する行為の具体例が示されているが、ここには「行為」と「行為によって得られた製品」が記述されている。ここでは、行為に言及しているので、「干しえびを味付けする」は適切だが、「合挽肉」は適切ではない。また、このような説明例は、網羅的にすべき。

資料 3-1 4P 現行 JAS 法の Q&A 等における具体の行為の説明例②

（用語）	（具体例）	（説明している資料）
「加工」に至らないもの	袋詰め、包装	加工食品に関する共通 Q&A・・・

コメント

加工に至らないものに関する具体例が示されているが、3 ページと同様、ここには「行為」と「行為によって得られた製品」が記述されている。ここでは、行為に言及しているので、「袋詰め」は適切だが、「あじのたたき」は不適切。また、この説明例も網羅的にすべき。例えば、「大豆を乾燥させる」が示されているが、「ピーナツを乾燥させる」はどうかといった質問が出るのではないか。

また、ぶどうオイルに保存の目的でビタミン E を添加することが加工にならない理由はなぜか。添加物の使用が加工にならない理由を示す必要がある。また、加工助剤の使用は、加工に該当するのか、しないのかも重要。

必要なのは食品表示基準における用語の定義と、全体感ある（網羅的な）具体例であって、事業者が迷うことなく判断できる説明が必要。

☆ 資料 3-2：生鮮食品と加工食品の整理に関する実態把握について

コメント

ここは大きな議論になることが予想される。今回の会議で結論を出すのは尚早ではないか。なお、農林水産省・安全局消費・安全政策課が平成 17 年 9 月に発表した、生鮮食品及び加工食品の表示について（平成 16 年度食料品消費モニター第 2 回定期調査報告結果）によれば、一般の人は、JAS 法の分類の考え方とは異なっていたとの結果（同種混合と異種混合の境ではなく、異種混合と加工食品を混合した境）も出ている、今回の議論においても、一般の人の見解を調べる必要があると思う。

1 3. 生鮮食品と加工食品の分類

生鮮食品を異種混合しても生鮮食品であることには変わりはないと認識する人が多い

生鮮食品と加工食品の分けられ目は、「刺身」、「カット野菜」、「スライス肉」の 3 つの種類の食品のどれも、JAS 法上は下図の③の位置、食品衛生法上は①の位置となっており、JAS 法の場合、③の線の左側は生鮮食品、右側は加工食品である。

刺身の場合

切断前	単品単品	同種混合	異種混合	加工品を混合	加工品
魚	マグロ赤身	マグロ赤身 + マグロ中トロ	マグロ赤身 + 水ダコ（生）	マグロ赤身 + ゆでダコ	ゆでダコ
	①	②	③	④	⑤

カット野菜の場合

切断前	単品単品	同種混合	異種混合	加工品を混合	加工品
野菜	キャベツ千切り	キャベツ千切り + 赤キャベツ千切り	キャベツ千切り + カットレタス + タマネギ千切り	キャベツ千切り + カットレタス + コーン（加工品）	コーン缶詰
	①	②	③	④	⑤

スライス肉の場合

切断前	単品単品	同種混合	異種混合	加工品を混合	加工品
肉	牛ロース肉	牛カルビ + 牛ロース	牛カルビ + 豚ロース	牛カルビ + 牛タン塩	牛タン塩
	①	②	③	④	⑤

(http://www.maff.go.jp/j/heya/h_monitor/pdf/h1602.pdf)

資料 3-2 6p 異種混合の取扱い

異種混合の食品については、①は「生鮮食品」②は「加工食品」の食品区分とする。

- ① 焼肉セットや刺身盛り合わせのように、各々の生鮮食品を単に組み合わせたり盛り合わせただけで、ばらばらに飲食、調理等されることが想定されるもの
- ② サラダミックスや合挽肉のように、各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食、調理等されることが想定されるもの

コメント

・過去同様の議論が行われたが、現場実態や執行の可能性等から決められなかった事案

異種混合に関しては第4回食品表示に関する共同化会議（平成15年3月24日）においても同様の議論が行われ、「正しい表示をするためには、表示にあわせた仕入れをせねばならず、結果として商品戦略のダイナミクスが失われ、効率が低下し、消費者の商品選択などが狭まる」、「間違いが起こりやすく、現実的でない」といった声があがった。

また、続く第5回においては参考人招致（量販店水産担当者）も行われており、組み合わせの多様化からラベル発行することの難しさなどが話された。最終的な意見として、実効性に加え、（表示が）間違っていることを指摘できないのに義務付けることは現実離れしている。また、できないことを義務付けることは法律の精神に反するといった意見内容であった。

加えて第9回においてはJAS法における生鮮・加工の分類の考え方として、同種混合と異種混合の間が生鮮と加工食品との間となっていることの議論が行われたが、結局、決めることができなかった。

・今の解釈においても技術・作業上の観点から不可能とされている

加工食品品質表示基準改正（原料原産地表示等）に関するQ&Aにおいて、刺身の盛り合わせにおける原料原産地表示については以下のような解釈が行われている。

（問22-3）刺身盛り合わせは原料原産地表示の対象ですか。

（答）

1 刺身盛り合わせについては、

- ① 「2点盛り」、「5点盛り」、「10点盛り」等、その組合せは多種多様であり、50%以上を占める原材料が存在しないケースが多いこと
- ② これらの原産地を包装容器に貼付するラベル上に表記することは、技術上、作業上の観点から不可能であることなどから、原料原産地表示の対象とはされていません。

2 しかしながら、刺身盛り合わせについては、その原産地について消費者の関心が高いことを踏まえ、水産庁が作成した「刺身盛り合わせの原料原産地等表示自主指針」（平成15年6月）による表示（ボードやパネル等による記載。具体的には下記参照。）を参考とし、事業者が自主的に表示を行うことが望ましいと考えます。

・消費者庁の提案について

10年もの間で上記の状況が変わったのか。かわったのであるならば、表示を可能とする要素があるのかもしれないが、そうでなければ、慎重にせねばならない。我々が調べたところではインストアパックにおいては、いまだ同様の難しさが残っている。一方、アウトパックにおいては生鮮への区分変更による原料原産地表示を行うとしても、計画生産が行われていることから対応可能であるとの声も聞いている。

消費者庁の提案文（資料 3-2 5P）において、単品又は同一の種類の混合品は「生鮮食品」で、異種混合された食品は「加工食品」とされていることについて、消費者からすれば、同一の売り場でそのような区分が行われているということについて感覚とズレが生じている（違和感がある）のではないかとといったことは理解できる。

しかし、組合せ、盛り合わせしたものについて現場実態を考慮せず、生鮮食品と区分変更すれば、実行可能性の観点から、必ずしも消費者にメリットがあるともいえない現状を生じさせることは否定できない。

であるならば、インストア加工のような一般消費者へ直接製造もしくは加工し、販売する場合においては、その表示内容（できないとされる項目）について加工食品における「一般消費者に直接販売する場合の省略規定」のような対応をすることも手段のひとつとも考えられる。

また、加工食品の原料原産地表示においては国産表示としていたものが、生鮮食品に区分されると農産物の場合は都道府県名を記載することになる。この辺のところも注意しないといけない（加工食品の場合は国産の場合は、国産に代えて、農産物にあっては都道府県名その他一般に知られている地名を書くこととされている）。

加えて、あたらしい線引き「組合せ、盛り合わせ」と「混合」に関しては事業者において表示変更が発生することから、実態に合わせた具体的な事例を明示し説明すべき。

組合せ、盛り合わせが生鮮食品と分類されると思われる場合においても、①カット野菜に加工食品であるクルトン、ゆでたブロッコリー、ポテトサラダ、ツナなどを加えたもの②ドレッシングなどをかけたもの（小袋で添付された場合は除く）③カットフルーツに、加工食品である缶詰のシロップ漬けフルーツなどを加えたもの④かまぼこやつみれなど、加工食品を混合した鍋セット⑤たれ漬けした肉（加工食品）を使用したねぎま串のようなものもある。いずれにせよ、具体的な事例を明示しなくてはならない。

以上