

「消費者委員会食品表示部会 第3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

1. 生鮮食品における表示基準の統合について（案）

（2 ページ）食品表示基準（生鮮食品の基準イメージ）（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」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。 ※ 第2回調査会と同様のコメント

（11 ページ）論点5 食品衛生法関係の表示事項について ②

現行の食品衛生法の表示基準府令及び乳等表示基準府令で規定されている対象食品（容器包装されたもの）のうち、「生鮮食品」として区分されるものについては、個別的事項として現行の食品衛生法の表示基準府令及び乳等表示基準府令で規定されている事項は引き続き義務として採用することとする。

「品目名：あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも、りんご」とあるが、この部分は個別の品目が継続して書かれているが、全体感がないのはいか。

2. 販売の用に供する添加物の表示について（案）

※ 一般に販売されている添加物の表示に関し、参考資料として添付した。

全体的なコメント

販売の用に供する添加物の表示に関する議論において言及されている添加物の表示は、消費者にとっては、加工食品や生鮮食品の表示ほどなじみがなく、関心が薄いかもしれないが、コーデックスの「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985）の規定を参考にして、体系的に義務的表示を検討すべきであろう。

(7 ページ) (参考) 添加物とは

指定添加物に関して、「安全性と有効性が確認され、国が使用を認めたもの」と説明されているが、厚生労働省のホームページ¹にある「食品衛生法第 10 条に基づき、厚生労働大臣が使用してよいと定めた食品添加物です」の説明にとどめるべきであろう。

理由：安全性と有効性を確認するためのモノグラフ（研究論文）が入手できない指定添加物（特に指定年度が古いもの）もあるから。

(16 ページ) 食品表示基準における添加物の表示義務（一般消費者向けの添加物）①

④栄養成分表示について

「栄養上、意味のない食品」については表示義務を免除する（第 2 回栄養表示調査会において審議）。

とあるが、表示すべき添加物を想定しているのか（どのようなものか?）。表示する、しないの判断に困らないように示してもらいたい。

(17 ページ) 食品表示基準における添加物の表示義務（一般消費者向けの添加物）②

CODEX STAN 1-1985 を参考にして、各表示項目に関して、体系的な規定を設けるべきであろう。

1. 範囲
2. 用語の定義
3. 一般原則
4. 包装食品の義務的表示
5. 追加義務表示要件
6. 義務表示要件の適用除外
7. 任意表示
8. 義務的情報の提示

(20 ページ) 食品表示基準に基づく表示例

実際に製造や加工を行う場所について、ここにあげられた事例においては「製造所」と書かれているが、この部分に関しては決まったことなのか。この部分に関しては製造所固有記号制度と一緒に検討するという事になっていると理解している。

3. 生鮮食品と加工食品の区分に関する現行制度における説明例について（案）

全体的なコメント

・第 2 回生鮮食品・業務用食品調査会（平成 26 年 2 月 19 日）の資料 3-1「生鮮食品と加工食品の区分に関する現行制度における説明例について」と比較して、より整備されていると思われるが、いくつか確認すべき点が認められる。

・この資料に提案されている事項が、当調査会で合意され、そして食品表示部会で承認された場合、今後食品表示基準においてどのような位置づけがされるのか？説明例を含むガイドラインが作られるのか？

¹http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html?PHPSESSID=976349ade86b96d10247adf2cf8963d0

個別のコメント

第1回および第2回調査会において食品表示基準における「加工食品」と「生鮮食品」の整理について議論され、定義についてはそれぞれ、定められたものと認識している。しかしながら、この説明例をあげるにいたった経緯と目標は何だったのか、それぞれの線引きにより表示内容や表示方法が異なり、事業者としてはその判断に困っているとのことから具体的な事例をあげてほしいとの要望ではなかったか。

(問題点)

加工食品と生鮮食品…線引きにより表示項目が異なる

製造と加工…線引きにより記載すべき表示責任を有する者、製造（又は加工）された場所が異なる。

2 ページ（用語の定義）と3 ページ以降（具体の行為の説明例）を結びつけ、食品表示法において事業者が表示をする際に判断できるものとすべきではないか。

用語	用語の定義	行為	具体の行為の説明例
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。	・加熱（短時間であっても） ・調味 ・ ・ ・	・野菜をブランチングし、冷凍する。 ・食肉にスパイスをふりかける。 ・ ・ ・

JAS 法における「製造」又は「加工」と食品衛生法における「製造」または「加工」が別々書かれているのはなぜか。また、2 ページの図では選別されたものが生鮮食品とあるが、仕入れた加工食品を選別して出荷することもある。

加えて、「調整」や「選別」といったその他の用語については、すでに他の規定で定められた用語に関しては正確に把握した上で整理するとされたが（第1回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会）、この点に関してはどうなったのか。

※ 調整や選別に関しては関税法施行規則1条6（実質的な変更を加える加工又は製造の指定）に記載あり。

(2 ページ) 用語の定義

- ・「調整」および「選別」の用語とその定義は、調査会で確認されたのか？
- ・「調整」という言葉は、英語で表記するとどうなるのか？

例えば、生鮮のアスパラガスのコーデックス規格（CODEX STAN 225-2001）等には、preparation という言葉が用いられ、これはアスパラガスのサイズ分け（sizing）を含んでいる。

(4 ページ) 現行 JAS 法の Q&A 等における具体の行為の説明例②【前頁の続き】

- ・料理適正は、料理適性であろう。
- ・説明では、しいたけ、野菜および果実の乾燥と、豆類の乾燥との違いが明確ではない。

水分活性や水分量（含水率）から説明すべきであろう。豆類を含め穀類に関しては、しいたけの場合と異なり、一般的にカビ毒の発生が（完全に）抑制される程度まで、乾燥は行われない。

なお、食品衛生法上では湯通し（表面の処理のみ）、細切り、軽度の撒塩（概ね魚肉中の塩分濃度が 3%程度以下のもの）、生干し（概ね魚肉中の水分が 50%以上のもの）といった表現も使われている²。

(6 ページ) 現行 JAS 法の Q&A 等における具体の行為の説明例④【前頁の続き】

- ・「米穀、雑穀、豆類を、収穫後に乾燥させる。」における乾燥と、4 ページのしいたけ、野菜および果実の乾燥との違いは、科学的に説明すべきであろう。
- ・「オゾン水、次亜塩素酸ソーダによる殺菌洗浄」は、「加工に至らないもの」とされるが、かんきつ類等に対する防かび剤による収穫後処理も加工にならないことなども例示されるべきであろう。
- ・「ぶどうオイルに栄養強化又は保存の目的でビタミン E を添加する」は、「加工に至らないもの」とされているが、添加物の使用が、「加工に至るもの」になる場合があると考えられる。例えば、着色料を用いて着色し、食品に魅力を与えることは新しい属性を付加することになる。しかし、加工の過程で失われた色調を回復するために、着色料を用いることは、「加工に至らないもの」と考えられるかもしれない。添加物の使用と加工に関して詳しいガイダンスを示すべきであろう。

以上

²腸炎ビブリオ食中毒防止対策のための水産食品に係る基準の改正について（厚生労働省医薬局食品保健部監視安全課事務連絡 平成 13 年 6 月 28 日）