



府消委第289-2号

平成26年12月12日

内閣総理大臣

安倍晋三 殿

消費者委員会

委員長 河上 正 二



答 申 書

平成26年12月5日付け消食表第312号をもって諮問のあった、食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定により内閣府令で新たに定める食品表示基準について下記のとおり答申します。なお、諮問案を検討する過程において別紙の意見が出されたため、附帯意見として付します。

記

内閣府令

食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定により内閣府令で新たに定める食品表示基準について、別添の諮問案のとおりとすることが適当である。

附帯意見

- 「食品中のリステリア・モノサイトゲネスの取扱いについて」(厚生労働省 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会資料) 10. 対応方針(4) その他の措置において、「食品健康影響評価結果では、リステリア・モノサイトゲネス感染症に罹患する原因として、冷蔵状態で比較的長い時間保管された食品など、リステリア・モノサイトゲネス(以下、「LM」)が著しく増殖した汚染食品を喫食している可能性が考えられるとしていることから、特に感受性集団(妊婦、高齢者等)に対し非加熱喫食調理済み食品全体に対するLMに関する注意喚起を行うこととする。」とされている。今回諮問された基準案の対象は加熱を前提とした食品であるが、チーズという食品においては加熱という定義を消費者がどのように理解するか、かなりのばらつきが予想されるため、十分な加熱をしないまま喫食してしまう可能性もあると考える。このため、保存中にLMが著しく増殖する危険性がある可能性に鑑み、加熱、非加熱を問わず、LMに関する注意喚起(どの程度の温度で何分の加熱が必要、加熱しなかった場合の警告等)の食品への表示を通知により事業者に求めるといった追加措置を講ずるべきである。

食品表示基準（案） 新旧対照表

改 正 案			現 行 案 （平成26年10月31日付け答申）		
第一条～第四十一条 （略）			第一条～第四十一条 （略）		
附 則 （略）			附 則 （略）		
別表第一～別表第十七 （略）			別表第一～別表第十七 （略）		
別表第十八（第三条、第十八条関係）			別表第十八（第三条、第十八条関係）		
形質	加工食品	対象農産物	形質	加工食品	対象農産物
高オレイン酸	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。）	大豆	高オレイン酸	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
ステアリドン酸産生	2 1に掲げるものを主な原材料とするもの				
高リシン	1 とうもろこしを主な原材料とするもの（左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし	高リシン	1 とうもろこしを主な原材料とするもの（左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし
別表第十九（第四条、第五条関係）			別表第十九（第四条、第五条関係）		
食品	表示事項	表示の方法	食品	表示事項	表示の方法
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
乳製品	(略)	(略)	乳製品	(略)	(略)
	殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発	殺菌した発酵乳にあつては、「殺菌済み発酵乳」等殺菌した発酵乳である旨の文言を、殺菌した乳酸菌飲料にあつては、「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌し		殺菌した乳酸菌飲料である旨（殺菌した乳酸菌飲料に	「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。

酵乳及び乳酸菌飲料に限る。)	た乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。
容器包装に入れた後加熱殺菌した旨 (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したものに限る。)	「 <u>包装後加熱</u> 」、「 <u>包装後加熱殺菌</u> 」、「 <u>容器包装後加熱殺菌済み</u> 」等容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示する。
飲食に供する際に加熱を要する旨 (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、飲食に供する際に加熱を要するものに限る。)	「 <u>種類別〇〇</u> 」の次に「 <u>(要加熱)</u> 」、「 <u>(加熱が必要)</u> 」、「 <u>(加熱してお召し上がりください)</u> 」等飲食に供する際に加熱を要する旨の文言を表示する。
製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨 (発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後のものに限る。)	「 <u>低温発酵</u> 」等製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨を示す文字を表示する。
常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 (常温保存可能品に限る。)	(略)

限る。)	
(新設)	(新設)
(新設)	(新設)
(新設)	(新設)
常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 (常温保存可能品に限る。)	(略)

乳又は乳製品を主要原料とする食品	(略)	(略)
	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率	(略)
	<u>製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨（乳酸菌飲料であつて、製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後のものに限る。）</u>	<u>「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨を示す文字を表示する。</u>
鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。）	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

別表第二十～別表第二十五 (略)

別記様式一～別記様式四 (略)

乳又は乳製品を主要原料とする食品	(略)	(略)
	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率	(略)
	(新設)	(新設)
鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。）	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

別表第二十～別表第二十五 (略)

別記様式一～別記様式四 (略)