

消費者委員会 食品表示部会  
第80回議事録

内閣府消費者委員会事務局

## 消費者委員会食品表示部会（第80回） 議事次第

1. 日時 令和8年1月21日（水） 10:30～12:56
2. 場所 消費者委員会会議室及びテレビ会議
3. 出席者  
（委員）  
今村部会長、中田部会長代理、穂山委員、阿部委員、井之上委員、小川委員、  
笠岡委員、川口委員、監物委員、河野委員、鈴木委員、田中委員、船江委員、  
前田委員、森田委員  
（消費者庁）  
井上審議官、宮長食品表示課長、斉藤食品表示調査官、京増食品表示調査官、  
坊食品表示調査官、多田課長補佐、大出課長補佐  
（事務局）  
小林事務局長、吉田審議官、友行参事官
4. 議事
  - (1) 開会
  - (2) 食品表示基準の一部改正案について
  - (3) 閉会

## 《 1 . 開会 》

○友行参事官 定刻となりましたので、始めさせていただきますと思います。

本日は、皆様お忙しいところ御参加いただきまして、誠にありがとうございます。

ただいまから「消費者委員会第80回食品表示部会」を開催いたします。

本日は、第9次消費者委員会発足後初めての食品表示部会でございます。参考資料1として本部会の委員名簿をお配りしておりますので、御確認いただきますようお願いいたします。

本日、今村部会長、井之上委員、小川委員、笠岡委員、川口委員、監物委員、鈴木委員、中田委員、前田委員、森田委員に会議室にて、樞山委員、阿部委員、河野委員、田中委員、船江委員にテレビ会議システムにて御出席いただいております。

本日、全委員に御出席いただいております、定足数を満たしていることを御報告いたします。

本部会の部会長につきましては、第471回消費者委員会におきまして、今村知明委員が鹿野委員長より指名されております。どうぞよろしくをお願いいたします。

また、本日、議題の説明のため、消費者庁から井上審議官、宮長食品表示課長ほか会議室にて御出席いただいております。

議事に入る前に、進め方と配付資料について確認させていただきます。

会議につきましては、テレビ会議システムを活用して進行いたします。ウェブ会議による開催に当たりまして、御発言時以外はマイクをミュートにさせていただくこと、御発言の際はあらかじめチャットにてお知らせいただき、座長からの指名の後、冒頭にお名前をおっしゃっていただくことなどをお願い申し上げます。また、カメラにつきましては可能な範囲でオンにさせていただければと思います。

傍聴につきましては、報道関係者のみ会議室にて傍聴いただき、一般傍聴者にはYouTubeによりオンラインにて視聴いただいております。

議事録につきましては、後日、消費者委員会ホームページに掲載いたします。議事録が掲載されるまで、YouTubeでの見逃し動画配信を行います。

配付資料につきましては、お手元の議事次第に記載のとおりでございます。もし不足の資料等がございましたら、事務局までお申し出くださいますようお願いいたします。

それでは、今村部会長、以降の進行をお願いいたします。

○今村部会長 部会長を仰せつかりました今村です。よろしくお願いいたします。

私、消費者委員会の委員をさせていただいております、鹿野委員長からこの部会長の指名を受けましたので、前回に引き続き食品表示部会長を続けさせていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

まず最初に、部会長代理につきましては、消費者委員会令により、部会に属する消費者委員の中からあらかじめ部会長が指名することになっておりますので、第9次の部会長代理につきましては中田華寿子委員にお願いしたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

す。

中田委員、一言御挨拶をお願いします。

○中田部会長代理 ありがとうございます。

このたび、本部会長代理を拝命いたしました中田華寿子でございます。消費者委員会の委員をさせていただいております。

食品及び食品表示に関する専門性を有する委員の皆様の御意見を伺い、今村部会長を補佐しながら、本部会の円滑な議事運営に尽力をさせていただきたいと思っております。

どうぞよろしく願いいたします。

○今村部会長 ありがとうございます。

続きまして、委員の皆様にも一言ずつ御挨拶をお願いしたいと思います。五十音順で、穂山委員から順にお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

○穂山委員 星薬科大学の穂山と申します。

前回から継続で参加させていただきます。

表示においては、研究者の立場から意見を言わせていただければと思っております。

よろしく願いいたします。

○今村部会長 阿部委員、お願いします。

○阿部委員 日本栄養士会の阿部と申します。前回から引き続き、委員をさせていただきます。

日本栄養士会は、管理栄養士・栄養士5万人を会員とする職能団体でございます。管理栄養士・栄養士を代表いたしまして、専門職として御意見を申し上げたいと思っております。よろしく願いいたします。

○今村部会長 ありがとうございます。

井之上委員、お願いします。

○井之上委員 日本生協連、井之上です。

第4次消費者委員会食品表示部会から久方ぶりの参加になりますが、よろしく願いいたします。

日本生協連は、全国各地の生協が加盟する全国組織です。日本最大の消費者団体であり、コープ商品として事業もやっています。この両軸で意見をさせていただきたいと思っております。

どうぞよろしく願います。

○今村部会長 ありがとうございます。

小川委員、お願いします。小川委員から監物委員までは対面なので、そこまでは順次お願いしたいと思います。

○小川委員 ありがとうございます。

東京海洋大学の小川と申します。前回から引き続き、委員をさせていただきます。

食品安全マネジメント、経営学、情報活用の視点から貢献できるよう頑張りたいと思

ます。

よろしくお願いいたします。

○笠岡委員 株式会社サンベルクスの笠岡と申します。

私、スーパーマーケットで生鮮食料品やお店のインストアで調理製造を行っている加工食品のラベル表示の作成や監査などに携わってきました。皆さんのように法律とか食品製造に関わる深い専門知識があるわけではないのですが、食品小売業の立場から意見、質問を出させていただければと思います。

よろしくお願いいたします。

○川口委員 おはようございます。国民生活センター参与の川口徳子です。前回から引き続き委員をさせていただきます。その前は、第4次に井之上委員と一緒にさせていただきました。

もともと私は食品メーカーでコンシューマー商品の商品企画開発と顧客満足を高める仕事をしていました。2019年から2023年の4年間、国民生活センターの理事をしておりまして、相談情報部と広報部と商品テスト部の所掌をしていました。消費者の視点で発言をさせてもらいたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○監物委員 女子栄養大学出版部の監物南美と申します。

4月からは、母体となる大学の共学化に伴いまして、日本栄養大学出版部に名称変更予定です。

食品表示は、生活者が日々の選択に生かせるかどうかということを重視して出版、情報発信、そして栄養教育の立場から参加できたらと思います。

よろしくお願いいたします。

○今村部会長 ありがとうございます。

続いて、ウェブで河野委員、よろしくお願いいたします。

○河野委員 一般財団法人食品産業センターの河野と申します。前期に続きまして、参加させていただきます。

事業者の実行可能性、特に中小事業者の実行可能性を中心に、事業者の立場で発言できたらと思っています。

どうぞよろしくお願いいたします。

○今村部会長 ありがとうございます。

では、対面で鈴木委員、お願いします。

○鈴木委員 おはようございます。食品表示検定協会の鈴木でございます。第8次に引き続き、第9次におきましても委員として参加させていただくことになりました。

食品表示検定協会では、昨年後期の検定試験において、認定者数が10万人を超えました。これまで食品表示検定を通じ、食品表示に関する理解の促進および人材育成に取り組んでまいりました。第9次におきましては、現場の声や消費者の視点をこれまで以上に意識しつつ、制度の改善に微力ながら尽力してまいりたいと思います。

どうぞよろしく願いいたします。

○今村部会長 ありがとうございます。

続いて、ウェブで田中委員、船江委員という順番でお願いします。

○田中委員 北海道文教大学の田中と申します。よろしく願いいたします。

前期に引き続き、この部会でお話をさせていただいて、ありがとうございます。

前職が厚生労働省のほうで保健機能食品制度や栄養成分表示、そういったところの政策に関わっておりました。今は文教大学で管理栄養士・栄養士などに対してこういった制度についての理解を広めているというところでございますので、どうぞよろしく願いします。

○今村部会長 船江委員、お願いします。

○船江委員 初めまして。弁護士の船江と申します。今回初めて参加させていただきます。

私はこれまで、日本弁護士連合会の消費者問題対策委員会の食品安全部会などで食品表示の問題について取り組んでまいりました。この委員会では、あくまでも一弁護士として、そして一消費者として質問や意見を述べさせていただき、制度の改善などに少しでもお役に立てればと考えております。

どうぞよろしく願いいたします。

○今村部会長 ありがとうございます。

では、会場に戻りまして、前田委員、森田委員の順番でお願いします。

○前田委員 NPO法人アレルギーの正しい理解をサポートするみんなの会の前田と申します。前回から引き続きの参加となります。よろしく願いいたします。

アレルギー患者の患者会でございます。よろしく願いいたします。

○森田委員 一般社団法人Food Communication Compass代表の森田満樹と申します。

私どもの団体は、食品安全や食品表示の情報発信を行う消費者団体として活動を行っておりまして、今年で16年目になります。この部会は引き続きでございますけれども、消費者の立場から様々な意見を申し上げていきたいと思っております。

よろしく願いいたします。

○今村部会長 ありがとうございます。

このメンバーは、多分日本で食品の表示について最も詳しい人たちが集まったメンバーだと思いますので、ぜひ今期もよろしく願いしたいと思っております。

本日は第9次発足後初めての食品表示部会ですので、当部会の規定について簡単に事務局からの説明をお願いいたします。

○友行参事官 それでは、お手元の参考資料2「食品表示部会設置・運営規程」を御覧いただけますでしょうか。

時間の都合上、1点のみ御説明させていただきます。

2ページ目を御覧いただけますでしょうか。（部会の議決）第7条とございます。部会の議決の記載についてでございます。

部会の議決については、委員長の同意を得て、委員会の議決とすることができるとされております。

また、参考資料3を御覧いただけますでしょうか。「下部組織の会議運用の在り方に関する申し合わせ」が消費者委員会においてなされております。

こちら時間も都合上、御紹介だけにとどめさせていただきます。

以上でございます。

○今村部会長 ありがとうございます。

今、御紹介にあったとおり、消費者委員会の本体とある意味独立してこの食品表示部会は動いておりますので、ここでの決議が委員長の了解を得られればそのまま総理のところに戻っていくというような段取りでありますので、皆さんもその認識を持って協力をお願いしたいと思います。

それでは、議事に入っていきたいと思います。

カメラ撮りはここまでということでお願いします。

## 《 2 . 食品表示基準の一部改正案について 》

今日の議題は「食品表示基準の一部改正案について」です。

1月13日付で資料1のとおり、内閣総理大臣から消費者委員会に食品表示基準の一部改正についての諮問がなされました。これにつきまして、消費者庁から諮問事項について御説明いただき、改正案が適用かどうかということ審議していただくこととなります。

今日の全体の進行について確認させていただければと思います。まず資料としては今回2つ、アレルギーと個別の表示問題についての審議事項があります。説明はまずは一括でお願いしたいと思っております。また、それぞれの委員会にこのメンバーの方々が参加していただいておりますので、最初に参加していただいている方からのコメントはいただきたいなと思っております。ただ、そこから先、アレルギーの議論と個別品目の議論は分けたほうが良いと思っておりますので、アレルギーのほうを先に議論させていただいて、個別のほうを後ろに議論をしたいと思っております。

ただ、この食品表示部会はずっと結構白熱しますので、時間的に2時間に収まるかどうか難しいところがありまして、今日全て諮問にお答えするところまで議論が行くとはちょっと考えにくいので、今日はできるだけ皆さんの御意見を言わせていただいて、質問事項も今日のうちにできるだけ出していただいて、少なくとも答えられる範囲は事務局や消費者庁のほうからお答えいただいて、次回の議論につなげるということと、次回にはパブコメの結果も返ってきていると思っておりますので、その結果を交えて次回の会議では議論をしていくことになるのかなと思っております。

ですので、御説明はできるだけ簡潔にさせていただきたいと思うのですが、恐らくそれぞれの議論時間は30分から40分が限界であると思っておりますので、その意識を持っていただいて、

今日の議論を進めていければと思います。

今のような進め方で、皆様方よろしいでしょうか。

消費者庁のほうもそんな感じでよろしいですか。2つ一緒にすると答える人がばらばらになると思いますので、そういうふうにしたいと思います。

今日、いろいろな意見が出るとお思いますので、今日答えられる範囲にしてもらって、宿題で持って帰ってもらうという形になるのかなと思っております。

それでは、消費者庁から、まずはこの2つの議題の御説明をお願いしたいと思います。

○消費者庁食品表示課宮長課長 消費者庁食品表示課長の宮長と申します。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

諮問させていただいているとおり、「食品表示基準の一部改正案について」ということでございますけれども、今、部会長からありましたとおり、個別品目ごとの表示ルールに関する見直し、それから食物アレルギーに関するもの、大きく2つになりますので、この後続けて説明させていただければと思いますけれども、前段として、まず政府で閣議決定されています消費者基本計画に基づく工程表の下で、令和5年に食品表示懇談会を消費者庁のほうで設置をして、その下に分科会といったものを設けて審議をしてきたという経緯でございます。その中で、消費者の皆様、事業者の皆様、それから有識者の方々の声もいろいろ聴きながら、今回の一部改正案を成案という形でお示しさせていただいているところでございます。

本日、第9次の初回の食品表示部会ということでございますので、これまでの経緯が関わってくるところもあろうかと思っておりますので、先にそこに軽く触れさせていただきながら、それぞれの諮問事項の内容について、今、部会長がおっしゃったとおり、できるだけコンパクトに分かりやすくということに努めながら、それぞれ説明させていただきたいと思っております。

どうぞよろしくお願いいたします。

○消費者庁食品表示課坊食品表示調査官 それでは、資料に基づいて、「食品表示基準の一部改正について」を御説明させていただきます。資料2になります。

1ページ目のところ、今、説明がありましたとおり、今回の改正事項でございますけれども、1番、2番で個別品目ごとの表示ルールの改正、こちらについては食品表示法自体が旧食品衛生法、旧JAS法、旧健康増進法の3つの法律を一つにしたものになっており、その中で旧JAS法由来の事項と旧食品衛生法事項由来の個別の表示ルールがございましたので、その辺りの改正について、旧JAS法と旧食品衛生法に分けて説明させていただきたいと思っております。3番で食物アレルギーに係る事項についての説明があって、最後に改正事項のまとめで全体の改正としてどうなっていくのかという御説明で、まずは旧JAS法由来のところの説明をさせていただきます。

2ページでございます。こちらにも簡単に説明がありましたけれども、食品表示制度の見直しという形で消費者基本計画工程表におきまして、合理的かつシンプルで分かりやすい食

品表示制度の在り方について、国際基準、コーデックス規格との整合性も踏まえながら、有識者から成る懇談会において順次議論していくと決定されたことを踏まえまして、我々消費者庁において食品表示懇談会というものを立ち上げさせていただきまして、その中で今後の食品表示の大枠の議論をしていただいたところでございます。

3ページでございます。こちらが懇談会の委員になりますけれども、この議論をしていただいて、次の4ページで取りまとめという形で、懇談会として大きく取りまとめさせていただいたところでございます。

その中の赤枠になります。(2)の「個別品目ごとの表示ルールについて」というところで、将来的に横断的な基準に合わせる方向で見直すということの基本としつつ、とはいえ食品ごとの様々な事情であったり、できた経緯等々ございますので、そういったものを踏まえながら見直しを検討していくという形の取りまとめがされたことを踏まえまして、赤枠の(6)のところになりますけれども、この検討事項について、各分野の専門家の議論の場という形で昨年度から分科会を設けて御議論いただきました。昨年度議論分については昨年度諮問させていただき、御了承いただいて改正しているところでございます。なので、今年度につきましては、残りの半分の品目について今回諮問させていただいているところでございます。

5ページでございます。こちらが個別品目ごとの表示ルール見直し分科会でございます。昨年度の令和6年5月29日に第1回の分科会を行いまして、令和7年11月26日の第16回分科会まで御議論いただいております。一昨年の11月27日までの議論分につきましては、昨年度諮問させていただきまして、今年度の諮問分については、令和7年1月21日の第8回から第16回の分になるという形でございます。

6ページでございます。こちらは昨年度も説明しておりますけれども、おさらいという形でございまして、そもそも旧JAS由来の個別品目ルールとはというところでございます。もともとJAS由来の食品表示につきましては、昭和25年、JASの格付品のみに表示義務があって、JASマークがついているものについてのみ表示義務があり、その後、JASの格付があるなしにかかわらずJASが存在している品目についてのみ個別に品目ごとに表示義務をつけた中、平成11年に全ての加工食品に表示義務がなされて、その際に、本来個別の品目ごとの表示ルールについても整理すべきところだったのですが、個別の上乗せルールがあったものについてはそのまま来ておりました。平成25年に食品表示法ができて食品表示基準ができた際にも見直すべきだという意見はありつつもなかなか難しかったこともあって、基本的には個別にオンしたルールについてはそのまま来ているということで、今回そういった横断基準がある中、分かりやすい表示という点で見直すべきではないのかというところで、分科会で御議論いただいたところでございます。

次に7ページでございます。こちらが食品表示基準と公正競争規約、JAS規格についてまとめたものでございます。簡単に言いますと、食品表示基準というのは法令でございますので、罰則が伴う義務もかかっているところでございます。公正競争規約については業界

が自主的に定めているルールでございまして、JAS規格については任意で規格を取りたい方が取るというルールでございます。

8ページでございます。こういった形で見直してきたのかでございませけれども、基本的には個別品目ルール、旧JAS法由来については、JAS規格に表示基準があった時代から、まがいもの防止、消費者への情報提供の観点から役割を果たしてきましたけれども、先ほどありましたとおり昭和の時代につくったものがそのまま残っており、時代とともにその役割が終了しているものもあるのではないかとこのところ、その辺りについて各品目をお持ちの業界団体さんにヒアリングしながら、改正の必要について検討してきたところでございます。

令和6年度分の改正済み20品目と書いてございますけれども、こちらについては議論が終わって食品表示部会のほうにも諮問させていただいて、既に改正が終わった品目になります。今年度分が令和7年度分という形でございまして、分科会での検討が終了して、見直し結果について今回諮問させていただいているところでございます。果実飲料から最後の混合ソーセージまでの22品目の改正について、今回諮問させていただいているところでございます。

9ページでございます。こちらについてはおさらいになりますけれども、前回の改正につきましては、調理冷凍食品からうにあえものの7品目については上乘せルール自体が必要ないという形で完全に廃止したものの。そのほか、食品の定義であったり、名称であったりを維持したいという要望があった。食品の定義ということ自体、そのものが何なのかを示すものですので、そこについては業界としても必要だし、消費者にとってもあったほうが分かりやすいのではないかとこのところ、残す形となっています。そのほか、原材料名の書き方、表示の仕方につきましては、基本的に横断的なルールで使用了ものを重量順に書くというルールがある中で、それ以外の特別なルールがどこまで必要なのかというところで、基本的には原材料名等については横断的な表示の基準で対応可能ですので廃止しているところが多いという形でございます。

添加物については、昨年度、栄養強化目的の添加物を省略可能としていた横断的なルールを廃止し、個別の表示ルールで省略しないとしていた規定を一律で廃止したところでございます。

そのほか、品目特性によっては個別の上乗せの表示等々で必要なものについては残しているところでございます。一つ一つ説明しますと時間が足りませんが、昨年度のものは表のようになっているというところでございます。

10ページまでが昨年度の結果でございまして、次に11ページが今年度の今回諮問させていただいている内容でございます。今回につきましては、基本的に第8回の果実飲料からでございまして、こちらに整理しております。基本的に同様の形で、今回完全に廃止しているものは混合プレスハム1品目についてのみになっておりまして、前回と同様、食品の定義、名称、名称規制については維持しているものが多いという形でございます。そのほか、表

示禁止事項であったりというところも、一般的な景品表示法等の対応で可能なものについては廃止をしておりますけれども、そのほか必要なものについては残しております、次ページ以降で具体的にどのような改正があったのかの説明をさせていただいております。

12ページまでが今回の改正内容を表としてまとめたものでございます。

13ページ、実際にどのような改正をさせていただいたかという内容でございます。こちらはドレッシングの例になってございます。ドレッシングの表示禁止事項と定義でございまして、ドレッシングは今までドレッシングとドレッシングタイプ調味料に分かれておったところ、ドレッシングタイプ調味料というのがいわゆるノンオイルドレッシングも含む定義になってございますけれども、ノンオイルドレッシングというものがかなり一般的になってきたことから、ノンオイルドレッシングという定義を新たに追加するという改正をさせていただいております。ドレッシングタイプ調味料のうち、製品100g中の脂質量が3g未満のものをノンオイルドレッシングという定義をつけさせていただきまして、そのものについてノンオイルドレッシングという名称が使えるという改正をさせていただいております。それに基づきまして、今までは表示禁止事項で手当てしていたものを、今回は名称においてノンオイルドレッシングという表示ができるような改正となっております。

続きまして、14ページでございます。こちらでもドレッシング類の名称でございましてけれども、現在、ドレッシング類につきましては、マヨネーズにあつてはマヨネーズとか、サラダクリーミードレッシングはサラダクリーミードレッシング、半固体状ドレッシングは半固体状ドレッシングのように、ドレッシングの種類ごとに名称を表示するという形になってございますけれども、消費者の方にとってサラダクリーミードレッシングや半固体状ドレッシング、乳化液状ドレッシング、分離液状ドレッシングという名称に、ずっとこの名称なのですけれども、どこまでなじみがあるのかという形でございまして、こういった名称を細かくつけるよりは、消費者の方に分かりやすいように、ドレッシングについては名称はドレッシング、ノンオイルドレッシングについてはノンオイルドレッシングと使えるようにしてはどうかという形でございます。

したがいまして、今までとおりの表示も可能ですし、新たにドレッシングという表示であったりノンオイルドレッシングという表示ができるような、分かりやすいような形の改正をさせていただいているところでございます。

続きまして、15ページが食用植物油脂でございます。食用植物油脂の定義につきましても、今までは個別の油脂ごとに定義がございまして、食用サフラワー油であれば、サフラワーの種子から採取した油であつて、食品に適するように処理したものを食用サフラワー油というという形で、そのほかいろいろな油脂ごとに定義をつけて、その油脂については食用植物油脂というという定義のつけ方をしておりましたけれども、昨今いろいろな新たな油脂原料から食用植物油脂ができておまして、そのたびに定義を追加すること自体もなかなか難しいという形でございます。一例を挙げますと、最近であればアマニ油であったりエゴマ油であったりが新しい油として出てきていますけれども、そのたびに改正はし

ていないため、現状入っていないという現状になっております。そのため、食用植物油脂の定義自体を、植物の種子や果肉などから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいうという形でつけさせていただき、名称については、用いた油脂の原料を一般的な名称で食用の文字をつけて表示するという形の改正をさせていただいております。なので、表示自体が大きく変わるというよりは、新たな食用植物油脂が今後出てきたとしても対応できるような形の改正となっております。

続きまして、16ページでございます。こちらが廃止の例でございますけれども、原材料名のところでございます。食用植物油脂については、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示するという規定でございます。原料食用油脂を食用サフラワー油などの油の名前で書くという形でございます。基本的に今までの原料食用油脂のルールですと、名称が例えば食用なたね油である場合、原材料も食用なたね油と書かなければならないというルールになっていた。原料の油脂を書いてくださいというルールになっておりましたので、例えなたねから絞っていたとしてもなたねと書くことができなくて、食用なたね油と書くというルールになっていたところ、基本的には原料として使ったものをそのまま書けばいいのではないかとということで、原材料名を書くルール自体を廃止して、横断ルールに合わせて使った原料を書くという形でございますので、見直し後の食用油脂の表示につきましては、食用なたね油について原材料がなたね油と書かれるもの、つまり油から作っているものと、なたねから絞っており原材料がなたねとなるものの両方が出てくるという形でございます。今までであれば食用なたね油としか書けなかったものが、種から絞っているものについてはなたねと書かれる可能性が出てくるというような改正になってございます。

それを踏まえまして、17ページはちょっと細かい話になるのですが、その場合に種と油とで原材料の重量順を比べますと、状態が違うもの、油と種から絞ったものをどう比べていくのかということについてやはり整理が必要でございますので、こちらのQ&A案で、基本的に油脂にした状態において比べて重量順に書くという形で説明させていただいているものでございます。

続きまして、18ページでございます。こちらが果実飲料の例でございます。果実飲料についても原材料名の規定がございます。果実飲料の原材料名で特に横断と違うルールにつきましては、通常であれば使用したものを全て書くというルールになっていますが、果実飲料については、使用した果実が2種類以上のものにあつては、重量順に上位2種類の果実名を表示し、3種類目以下については果実を「その他」と書けるルールがございます。つまり、基本的に横断ルールであれば全て書くというルールの中、特別ルールで果実については2個書いて3個目以降を「その他」と書けるというルールがございました。こちらについては廃止させていただいて、基本的には横断ルールに合わせて使ったものについては全て書いていくという形でございます。

ただ、19ページでございますけれども、「その他」表示のルールが必要であった理由と

というのが、国産柑橘類については国産柑橘の有効活用の観点から余った柑橘をジュースにしているという現状があるため、その時々にならないとどういった柑橘が「その他」の部分に入ってくるのかがなかなか分からないというところがございます、それを初めから表示するのはなかなか難しいため「その他」を使っていたところがございます。そうであれば、柑橘であれば柑橘類と書くことを認めて、「その他」表示を使わないという形でQ&Aの改正をさせていただいているところがございます。

続きまして、廃止の例ということで20ページ、食酢でございます。食酢については、添加物は基本的に本来であれば添加物の一般ルールで書く中、食酢についてのみ氷酢酸又は酢酸と表示するという形でございますけれども、わざわざそこまで規制しなくても、添加物の一般ルールで使った添加物については書かれますので、そちらでいいのではないかとということで、廃止させていただいております。

次も廃止の例でございます。21ページでございますけれども、こちらについては昨年度も結構あったのですけれども、調理方法等々を書くというルールでございます。こちらについては、わざわざその調理方法を必ず書いてくださいという義務づけをしなくても、やはり消費者にとって調理方法というのは知りたい情報であり、事業者自らができる場合は表示したい事項ですので、事業者が表示する事項についてはわざわざ義務づけする必要まではないのではないかと。廃止しても表示がなくなるという形ではなくて、義務づけがなくても表示をされるという形で、義務の表示からはなくしているところがございます。

22ページ、次が維持の例、こちらは豆乳の例でございます。通常の横断的ルールであれば原材料を書くという形でございますけれども、豆乳については入っている大豆固形分の割合を追加で書くというルールがございます。大豆固形分については、この豆乳について大豆がどれくらい使われているのかという指標になってございますので、こちらは消費者の選択にも資するため、維持しているという形でございます。したがって、豆乳については通常の表示事項プラス大豆固形分を書くというルールがそのまま残っているという形でございます。

次の23ページでございます。こちらは果実飲料の維持の例でございますけれども、こちらについても基本的には横断ルールに加える形で、加糖、糖類を加えているものであったり濃縮還元しているものにつきましては、加糖している旨であったり濃縮還元している旨であったりというのを表面の分かりやすいところに書くというルールがございます。こちらについては消費者にとって選択に役立っているという形でございますので、今までどおり維持をするという形で残っているところがございます。

そのほか、維持の例として24ページ、乾めんでございます。素麺とかでよくあると思えますけれども、手延べと書くものについて、手延べのもの以外に手延べという表示は使えないようにしてくださいという形でございますので、そういったものについては残してございます。

25ページ、表示禁止事項の維持の例でございますけれども、こちらにつきましては、基

本的には横断ルールの方で、JASの格付対象品目については、対象品目について格付が行われたもの以外に等級を表す用語を表示してはいけないという形でございます。油についてはJASの格付品目でない油もございますので、そちらについても同様に格付、等級を表す用語については引き続き禁止するという形で残しているというところでございます。

26ページでございます。こちらについては今回の分科会で御議論がされたところでございますけれども、ルールの改正というよりは運用の改正という形でございます。現在ソーセージのケーシングについては原材料に表示がされていない。こちらについてはソーセージの表示のルールができたときから運用においてケーシングの表示をしてこなかったところでございますけれども、消費者のお口に入るものでございますので、原材料に表示されていないのはおかしいのではないかという意見がございました。今回、その運用を見直すことによって、ソーセージのケーシングについてはこれから表示していきましょうという形の改正をQ&Aで手当てさせていただいております。具体的には、ケーシングについて、ケーシング（羊腸）であったり、皮（羊腸）であったり、羊腸のみであったりということが今後表示されていくという形でございます。ただ、ケーシングについては天然の腸を使っていますので、なかなか重量順に書いていくのもばらつきがあって難しい等がございますので、そういった運用方針についてはQ&Aで手当てしているという形でございます。

こういった形で、2年間かけて全ての旧JAS法由来の個別品目のルールについては見直しを行って、今回諮問させていただいた内容で取りあえずの一巡が過ぎているところでございます。

27ページにつきまして、今後の検討課題でございます。今回の見直しにつきましては、事業者団体からのヒアリングに基づき見直しを行っておりますので、なかなか品目間における横並び等々については取れていない部分、品目ごとにどうしても差が生じているところがございますので、横並びの整理自体が今後の検討課題になっているところでございます。一例を挙げていきますと、原材料の規定であれば、残っている品目が6品目ある。そのほかの品目については全て廃止されているのですけれども、6品目だけ残っていて、この辺りをどうしていくのかというのが今後の検討課題であったり、内容量の規定であれば、レトルトパウチの商品、例えばソース入りのハンバーグについて、内容量は内容総量と固形量の両方を書くというルールがあるのですけれども、そういったものが残っております。

そのほか、重さや割合によって強調表示が可能になる規定、こちらは3品目残っておりますし、表示禁止事項についても10品目残っているという形でございます。こちらについては今後、消費者庁において検討していくようにと分科会から指摘がされているところでございます。

28、29ページについては参考でございます。2年間の検討の結果、今回の諮問内容のとおり改正することを前提とした結果でございますけれども、全体の結果を整理した表になってございます。こちらを見ていただくと、今申し上げたような横並びが取れていない部分が浮き彫りになっているという結果になってございます。

旧JAS法由来についての説明は以上になります。引き続き、旧食衛生法由来の説明をさせていただきます。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 食品表示課の多田と申します。よろしくお願いいたします。

続きまして、旧食衛生法由来の個別品目の表示ルール見直しについて説明いたします。

スライド31です。まず表示基準の変遷ということで、このスライドを簡単に申し上げますと、旧JAS法由来の品目ルールと同様の状況があるということです。このポイントとしましては、一番下、平成25年に食品表示法が制定されたわけなのですが、このときに昭和の時代からつくられていた食衛生法由来のルールがそのままの形で規定されているものがあるということです。

続いて、スライド32です。そのまま来ているというものが別表19や別表20に規定されているものなのですが、このスライドの四角囲みの上、マルの1つ目の2行目の途中からの記述、飲食に起因する食品衛生上の危害の発生の防止や、消費者に対する食品の特性の伝達等の観点から一定の役割を果たしてきたのですが、食品表示基準に入ることによって横断的な表示基準が策定されて、別表19や20と重複しているようなもの、同じようなルールがあるものもあります。例えば原材料とかそういったものもあります。

マルの2つ目ですが、こういった状況の中で、食品表示法に一元化されるときに宿題事項でもあったわけですが、消費者にとって有益な情報以外の表示の義務づけは縮小すべきということで、今回見直しをすることになっております。

続きまして、スライド33が今回の旧食衛法由来の見直しの対象になります。具体的には、左側下のオレンジ四角囲みの①から⑩が見直しの対象で、こちらが諮問事項となっております。これと参考資料をつけさせていただいているのですが、参考資料4と5で詳細なものを用意しています。参考資料4は、①から⑩の品目に加えまして、具体的な表示のルールを一覧化したものです。参考資料5につきましては、さらに食品表示基準の規定に加えまして、食衛生法由来の規格基準と、あとは具体的な表示例をまとめたものという状況です。

この見直しの検討に当たりましては、上の四角囲みのマルの3つ目になりますが、地方自治体の方にもアンケートを行っていること、また、関係者からのヒアリングとありますが、事業者さんと厚生労働省の食品監視安全課、それと消費者庁の食品衛生基準審査課等、関係者に御意見を伺いながら進めてきたというものです。

続いて、スライド34と35、これが今回の見直しについてまとめた一覧になります。バツとしているものが今回廃止とする項目になりまして、このバツとしているものが基本的に今回の諮問事項になります。スライド34と35はまとめたものです。

続いて、スライド36ですが、以上のような経緯がありまして、見直しするか、廃止するか維持するかについて、食品表示基準は罰則を伴うものでございますので、今回、罰則を伴う義務にまで置いておく必要があるかどうか。逆に言うと、罰則を伴う義務にし

ておく必要があるものは何かというような観点で見直しを行っています。食品衛生上必要と考える事項、分類1にしているものですが、これは食品衛生法で食中毒等の健康被害を防止するための表示になりますので、こういったものは維持が必要だろうと考えています。それ以外のものについては、基本的に廃止でいいのではないかと整理しています。つまり、分類2と分類3が廃止になりますけれども、ここが今回の改正諮問事項になります。

続いて、スライド37です。ここからは維持と廃止の考え方、具体的にどう考えたかということの説明していくものになりますけれども、まずは分類1です。基本的には分類1としたものはスライド37で示しました内閣府令で示している表示事項と同一のものです。この内閣府令がどういうものかといいますと、食品表示基準ができたときと同じ日に制定されている内閣府令です。具体的には、食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項を個別に設定しているわけですが、この内閣府令が示すところは、この下の表に書いてある表示事項が食品に表示されていないと、その表示されていないということをもって回収等の命令がすぐにできるというものです。基本的にはこの内閣府令の考え方を踏襲しまして、こういったものは維持する必要があるとして分類1としています。

基本的にこの内閣府令の事項と同一なのですが、1点だけ違うところがあります。表の上から3つ目の「乳又は乳製品を主要原料とする食品」の項目の表示事項については、分類2として廃止する予定で考えています。というのも、この部分については下のコメントにも書いているのですが、アレルギーに関する表示事項になります。アレルギーの表示事項、この後も説明しますが、それと重複するものになりますので、廃止でいいのではないかと考えています。この内閣府令、繰り返しになりますが、食べる際に食中毒を回避するために必要なものですので、こういったものについては維持というふうに考えています。

スライド38と39は分類1のまとめになりますが、説明が重複しますので省略します。

分科会で議論いただいたわけですが、分科会の中では、分類1に関しましては、特段の反対意見はなく御了承いただいているという状況です。

スライド40と41は参考情報なので説明を省略します。

スライド42、分類2は、横断的義務表示事項で代替が可能と考えられる事項、基本的にはほかの食品表示基準の規定と重複しているもの、かぶっているものになります。スライド42は名称なのですが、横断的義務表示事項の名称と同じような名称で足りるもの。

スライド43、横断的義務表示事項で原材料名を書くことになっていますが、それとかぶっているようなもの。

スライド44、45、46は、横断的義務表示事項の保存の方法と、衛生事項としては重複しているものになります。

スライド45から、参考として下のほうに四角囲みで書いてある部分があります。このスライドの見方として補足なのですが、下の参考部分の青色で表現しているものは食

品衛生法由来の規定です。食品衛生法由来の規定も参考として示しております。

続いて、スライド47、その他と分類していますが、上の即席めん類も、保存の方法と衛生事項として重複していると考えているものです。

加えて、この表示事項につきましては原材料とも重複していると考えています。つまり、油揚げめんを表示するというルールは、原材料を表示するときは最も一般的な名称で原材料を表示するというルールになっていますので、基本的に油揚げめんは油揚げめんと表現されるだろうということが一つ。加えて、食品表示基準上は保存の方法を書くことになるのですけれども、食品衛生法由来の直接日光を避けて保存しなければならないといった表示をしなければならないということになりますので、衛生事項としては、きちんと直射日光を避けて保存するというものが表現されて、それに従うことになりますので、油揚げめんと原材料に書くという規定をわざわざ重複して置いておく必要まではないだろうと。

続いて、下の乳製品と鶏の液卵ですけれども、こちらは分類1で維持するとした表示事項に、飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨という項目があり、これと表示事項としては重複するようなものです。つまり、分類1で飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨の表示が維持されるのであれば、こちらには義務としてまで置いておく必要はないでしょうと整理したことになります。分類2につきましても、分科会の議論の中で特段反対意見はなかったと認識しております。

続いて、スライド48から分類3です。品質に関わるものであって、義務的表示である必要がないと考えられる事項ということで、基本的には乳の乳脂肪分など品質に関わるような表示です。このスライドの中で一番下から1つ目と2つ目に関しては乳脂肪分とかではないのですが、食品衛生法に基づく成分規格が適用されるか否か。食品衛生法に基づく成分規格があり、その成分規格のどこにはまるかということを表示するような表示になっていて、特段衛生事項を表現するようなものではない。ですので、消費者にとって義務にまで置いておく必要はないと考えるような表示になります。

スライド49も同じです。乳の乳脂肪分になるのですけれども、下の2つについては、こちらどちらかという衛生事項というよりは、食品衛生法に基づく成分規格が適用されるかどうかを表現するような表示、こういったものは罰則規定のある義務にまで置いておく必要はないでしょうということで、廃止という整理にしています。

いずれにしても、流通品に関しては食品衛生法に基づく規格基準が守られて安全なものが流通していますので、こういった文言をつけるまでもなく安全性は担保されていると考えています。

スライド50と51は参考なので説明を省略します。

スライド52が分類4ですけれども、監視の観点から維持が望ましいと考えられる事項です。この監視の観点というのは、食品衛生法に基づく監視の観点という意味です。四角囲みを読み上げますと、自治体へのアンケートの結果から、自治体における取去の件数が多く、また、維持する必要があるという回答が多数を占めたもの、これについては維持とし

ています。具体的には食肉製品の乾燥食肉製品である旨とか、乳、乳製品の種類別、こういったものについてなのですけれども、自治体からの意見としては、これらについて見た目は分かってこないのだけれども、実際に流通品を収去して検査するときに、どういった成分規格に当てはまるのかが分からないと支障を来すという意見がありましたので、維持するとしました。

これについては、第15回分科会において、本当に維持する必要があるのかという意見をいただきましたので、第16回分科会で食品監視安全課の食品監視安全課長と東京都の食品監視課長にお越しいただきまして、食品衛生法上の必要性について御説明をいただき、その上で議論した結果、維持の必要性を御理解いただいたという状況です。

スライド53です。別表20の規定、乳、乳製品に対して、種類別、名称を書く文字の大きさが、いろいろな大ききさで書くというような規定がありますが、これについては必要ないでしょうと。8ポイントで書いてあれば問題ないだろうということで、こちらについても廃止ということにしています。

スライド54、55、56は維持する項目の話になります。参考ですので説明を省略しますが、スライド56で示しているとおおり、分かりにくさという点からQ&Aと次長通知等で冷凍食品の表示について少し手当てをしたいなと考えている事項です。

続いて、スライド57から食物アレルギーに関する事項について説明をいたします。

スライド59をお願いします。ここが食品表示基準の食物アレルギーに関する規定をまとめたものになりますけれども、第3条の横断的義務表示事項にアレルゲン表示の規定があります。第3条の第2項に、アレルゲンを含むものについては、原材料名の直後に括弧を付して表示するという規定があります。何をアレルゲンとするかというのが、別表14に掲げる食品ということになっていて、現在、別表14には、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生が入っていると。今回、ここにカシューナッツを加えるということが諮問事項になります。

続いて、スライド60です。この食物アレルギー表示についてどのような検討を行ってきたのかを示したものになりますけれども、上の四角囲みのマルの2つ目、基本的には3年ごとに実施している全国のアレルギーを専門とする医師を対象とした全国実態調査を行ってまいりまして、ここの全国実態調査の結果で得られた症例数であったり重篤度といったものを踏まえて検討している。検討に当たっては、それだけではなくて、食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議というアレルギーの専門臨床医であったり専門の方々が構成員になっていますけれども、こういった方々からなる会議を実施して、それを踏まえて医学的な見地から専門家の意見をいただいて、検討している。昨年の12月15日にアドバイザー会議を実施し、そこで議論いただいて、今の案を出しているというものです。

スライド61は変遷ですけれども、説明は省略します。基本的に厚生労働省のときからずっとこのようにアレルギー表示対策を行ってきて、現在も同様にやってきているという状況です。

続いて、スライド63が今回の諮問事項になりますけれども、上のマル、カシューナッツについてが諮問事項です。カシューナッツを特定原材料に加えることについては、実際は令和2年の段階からこのアドバイザー会議で議論が上がっています。令和4年の段階で、基本的には特定原材料に加えるという方針は決まっていたのですが、そのときに議論されたのが、カシューナッツの症例数の増加が一過性ではないですよ、継続して出ているですよという、一過性ではないことを確認した上で特定原材料に加えましょうという議論がなされていた。つまり、何を申し上げたいかといいますと、今回、12月15日のアドバイザー会議で急に決まったわけではなくて、過去複数回のアドバイザー会議の中でカシューナッツを特定原材料に加えるという議論がなされてきて、今回、公定検査法のめどが立ったということで、ようやく食品表示基準に反映させようというのが今回の流れになります。

このアドバイザー会議の中で意見があったかどうかなのではございますけれども、そういった経緯もありますので、今回特段ここに入れることについて反対意見はなく、特定原材料に加えるということで了承いただいたというものです。

続いて、スライド64と65が実態調査の結果をまとめたものになります。64が即時型症例数の推移ということで、何らかのアレルギー症状が出たものをまとめたものになりますけれども、一過性ではないことを見てきた中で、令和3年と令和6年でカシューナッツが、左のほうが多くなるという表になっていますけれども、症例数の順位でいうと7位に来ていると。ほかの特定原材料と比べますと、鶏卵、くるみ、牛乳、小麦、落花生、えびが特定原材料になるわけですが、それと並んでも同じぐらいの症例数があると。

続いて、スライド65、ショック症例数の推移ということで、先ほどの即時型症例数のうち重篤な症状が出たものをまとめたものになりますが、これについてもカシューナッツは令和6年度の段階でほかの特定原材料、鶏卵、牛肉、くるみ、小麦、落花生、えび等と比べても重篤な症状も出ているということで、こういった状況が一過性ではないので、特定原材料に加えましょうという議論がなされています。

スライド66は特定原材料に準ずるものの対象の考え方で、今回の諮問事項ではないので参考として省略をいたします。

スライド67から、こちらも参考にはなるのですが、義務表示になりますので、罰則性があるような表示になります。ですので、行政処分をするのに必要な検査法を併せて出す必要があるということで、検査法についても消費者庁のほうで検討してきているという状況を紹介するものです。

スライド68、令和5年度から検査法を開発していたわけなのですが、一番最初の検査法の開発は事業者さんが開発しているという状況です。事業者さんの中に知見があるということで、事業者さんで今できている人達を募って検査法の開発に参加していただいていると。これを国立医薬品食品衛生研究所のほうで取りまとめをして、きちんと公定検査法として出して大丈夫なものかというものを確認している状況です。

スライド69は結果をまとめたものになります。上の検査法の方針を簡単にまとめますと、これまでのほかのアレルゲンと同じ方法でできるということを確認している。つまり、定量検査法でまずは検査して、10 $\mu$ g/g以上出たときに定性検査法を行って、カシューナッツ由来であるということがきちんと確認できるような方法になっている。

その下の検査法の開発状況というところですがけれども、ポツ1つ目の後半、いずれの検査法についても次長通知の検査法に係る基準を満たしていることを確認ということで、次長通知でどういった制度であるべきかということを示しているわけですがけれども、それを満たしていますよということを確認している。

それを具体的に書いたのがスライド70になります。四角囲みの下のほう、貼り付けてあるところ、これが「食品表示基準について」という次長通知で示された検査法はこうあるべきという部分になりますけれども、具体的には、定量検査法においては試験室数8以上とか、その検査法がきちんとできるか、どんな検査法でもできるかということを確認する、それがいわゆるバリデーションと言っていますけれども、その試験室数は検査室の話です。試料数というのは、どんな食品でもできるようにということで、食品の特性に応じた分類を5以上するようにと。回収率は50～150パーセント、室間精度、室間で結果にぶれがないこと、これが25パーセント以下というようなことが具体的にあります。その結果、右に丸めて書いているように、ELISAとしては試験室数は17、試料数は7、回収率は70～110パーセント程度、室間精度は20パーセント以下と、具体的にこういったことを確認して、今回の検査法としてお示ししている。

上のほうの検査法の精度については、ここは基本的に事業者さんの開発状況になります。知見があるところに御協力いただいてやっていますので、ここは事業者さんの話になります。

続いて、スライド72が具体的な改正案ということで、左側の下の改正後の特定原材料というところですがけれども、えびの後ろにカシューナッツを入れるということが今回の諮問事項になります。

アレルギーについては以上です。

続いて、改正事項のまとめとなります。スライド74が今まで御説明してきたことのまとめになりますけれども、旧JAS法由来として、別表の3、4、5、19、20、22も改正していくと。旧食衛法由来は別表19、20を改正していくと。アレルギーに関しては、別表14にカシューナッツを入れるというようなことが今回の改正事項の諮問内容になります。

最後のスライド75ですがけれども、パブリックコメントは12月26日から実施してまして、1月30日までということで、次の部会においてお話しできるかと思えます。今般諮問させていただきまして、整い次第になりますけれども、食品表示基準を改正していくと。その中で、経過措置は基本的には4年間、ほかのこれまでやってきた改正とお尻を合わせて令和12年3月31日。ただ、食物アレルギーについては食品安全に関するものですので、こちらは2年間、これまでくるみを追加したときも2年間としていましたが、そういった事情を踏まえ

まして2年間で令和10年3月31日までとしています。

説明は以上です。

○今村部会長 ありがとうございます。

なかなか多岐にわたる複雑な改正なので、1回でどれだけ理解できるかなかなか難しいのですけれども、最初に申し上げましたように、議論そのものはアレルギーを先にさせていただいて、それから個別品目という順番でさせていただきますけれども、まずは御質問いただく前に、消費者庁の各委員会に出させていただいている委員の先生からのコメントをいただきたいと思います。

まず、食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議を兼務している穂山先生から、そして令和7年度の食品表示懇談会を兼務している阿部委員から、そして令和7年度の食品表示懇談会及び個別品目ごとの表示ルール見直し分科会を兼務している小川委員、森田委員の順番でコメントをいただきたいと思います。

まずは穂山委員からお願いいたします。

○穂山委員 穂山です。

私は、今、部会長からお話がありました食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議のほうの委員をやらせていただいております。

今、御説明があったように、今回、カシューナッツを義務表示化、食品表示基準のほうに持ってくるということで、それは令和3年の調査に基づいて、カシューナッツは増加してきているということで、アレルギーの症状の患者さんの症例数が増えているということと、ショック症状の重篤度が高いということから、令和6年度の調査をもって義務表示化にしていくということで、アドバイザー会議のほうでは特段問題なかったということでもあります。

しかも、義務表示化の監視のための検査法、表示を検証するための検査法なのですが、それも順調に開発されてきてまして、妥当性確認、いわゆるバリデーションも終わったということで、改正の動きになっているかと思えます。

基本的にカシューナッツは特に問題ないのでありますが、御説明にはなかったのですが、ピスタチオも同じく令和3年度の調査から上がってきておりまして、上位20品目の中に入ってきている。今回も入ってきておりますので、症例数はカシューナッツに比べて少ないのですけれども、今回の改正で、通知のほうで特定原材料に準ずる品目としてピスタチオがあがってきております。そのことに関してもアドバイザー会議で合意が取れたということでもあります。

検査法なのですが、日本の検査法はカシューナッツあるいは特定原材料の標準品が、規格が決まっています、抽出法も決まっています。キットに添付する標準品も各社統一しておりますので、基本的に物差しが統一されていると御理解いただければと思います。したがって、どのキットでやってもほぼ同じような値が出るということでもあります。こういうことを行政上で決めているということは、国際的に見ても日本だけあります。

こういったきちんとした監視の公定検査法を基に表示を決めているのは、我が国が唯一ということでもあります。

以上です。

○今村部会長 ありがとうございます。

続いて、阿部委員からお願いします。

○阿部委員 食物アレルギーの今回のカシューナッツの追加につきましては、アレルギーの問題というのは人の命に直結する問題でもありますので、そういう意味においては、数年前からアレルギー研究会などの学会でも、なるべく早くこの問題に関しては取り上げていただきたいという意見が出ておりました。特にカシューナッツも含めナッツ類に関しましては、こういうものを直接口にするということもありますけれども、最近では原材料として使われているものが多くなってきています。そういう意味では、しっかりと表示をしていただくことによって、食物アレルギーによる事故を防ぐことができると考えております。

繰り返しになりますが、食物アレルギーに関する表示につきましては、消費者の安全確保に直結する情報になりますので、制度改正に伴いまして、誤認や見落としが生じないように、しっかりと事業者にも指導をすることも必要と考えております。

また、消費者に対しても、こういうものが追加されましたということをしつかりと周知していくということが大切ということが意見の中では出ていたと思います。

以上になります。

○今村部会長 阿部委員、12時までと伺っておりますので、個別品目についてもコメントをぜひお願いします。

○阿部委員 個別品目につきましては、国際基準やこれまでの様々な表示の整合性などを考えると、今回の改正につきましては、合理化を図る観点から、方向性については理解しておりますし、異論はございません。

ただ、一方で、きちんと事業者が適切に行っていただけるかどうかということにつきましては、表示制度の改定に関するQ&Aも含めまして分かりやすくお伝えすることがとても大事な点と考えております。

よろしく願いいたします。

○今村部会長 ありがとうございます。

続いて、小川委員、お願いします。

○小川委員 小川です。

食品表示懇談会と個別品目ごとの表示ルール見直し分科会ともに参加していたので、その観点からお話をしますと、個別品目の表示ルールについては、表示基準をなくした項目で、今後具体的に、公正競争規約で手当てするもの、あるいは消費者庁さんでQ&Aで手当てをしていくものなど、事業者がきちんと対応できるよう周知をしていくことが課題になると思っております。

業界団体さんが様々な検討をしてくださった中で、その業界団体さんの会員さんが市場

で流通している食品の大半を占める場合と、そうでもない場合と様々ありました。業界団体さんの影響力という観点から、消費者庁さんによるQ&Aでの手当ても含めて、今後、包括的に周知していく必要があります。

また、消費者にとっての分かりやすさという観点とは異なる点として、食品衛生法由来の議論がございました。東京都や厚生労働省の方の御説明もいただき、監視業務をするに当たっては、メーカーから収去するだけではなく、小売から収去する場合もあり、食品そのものに一定程度の表示が必要なことが大変よく分かりましたので、分科会の中でも特段の異論はなく、維持するという話になったと理解しております。

私からは以上です。

○今村部会長 ありがとうございます。

森田委員、お願いします。

○森田委員 私は、食品表示懇談会でアレルギー表示に関して、2025年の12月の食品表示懇談会で議題になっておりますので、その点について御報告をいたします。

今回の改正によって、私から質問申し上げたのは対象品目の数になります。対象品目が29品目ということになるのですけれども、消費者庁は、2023年に資料2の66ページにあるように、特定原材料に準ずるものと特定原材料の品目数と合わせて現行の28品目を目安とするとしておりました。それについて29品目になってしまうということに関して、どのような議論があったのかということをお聞きしました。

消費者庁のお答えとしては、前回の2024年の改正の際に、マカダミアナッツを推奨表示に入れる代わりにマツタケを削除しているのですけれども、そのマツタケの削除に関してどのぐらい影響がでているか。その後の規制影響評価ということをお聞きした上で判断するというので、今回は29品目になったということでした。そのときに申し上げたのですが、私はピスタチオが入ることで、アワビは症例数が少なくなっている、アワビがなくなって28品目を維持するのかと思っていたものですから、そのように質問を申し上げたところです。

というのは、66ページにあるとおり、28品目を目安にするというのは、予見可能性ということが言われておりました。食品表示はやはり事業者の実行可能性やコスト負担ということが出てくると思います。消費者のもちろん合理的な選択もそうなのですが、十分に症例数が少なくなっているものに関して、一定の数、28品目を目安にしておかないと、どんどん増えてしまいます。今後例えば全国の実態調査なんかを見ますと、ペカンナッツとかヘーゼルナッツが上がってきていますので、また次に2品目、推奨表示が増えるかもしれない。そうしたときにまた31品目とかそういうふうになっていくのかなというところで、21品目の目安に関してどのように考えているのかということをお聞きしたところで、消費者庁から規制影響について御説明をいただいたところです。

食品表示は、消費者の合理的な選択、事業者の実行可能性とコスト負担、国際整合性の3つがとても大事と言われていたところで、食品表示懇談会では検討を進めているところ

です。

この中の一つとして、次に個別品目の表示について御報告申し上げます。個別品目の表示基準は、15回という回数を重ねて、一つ一つ丁寧に事業者の方からヒアリングを受けて、その上で検討してきたところです。

事業者の方からは、維持をしたいものですとか廃止を望むものというお声を聴きながら、そして維持をしたいものに関しては理由ということで、例えば消費者の合理的な選択に資するものとしては、果実飲料の御紹介がありました。果実飲料の濃縮還元というような言葉ですとか、そういったことを残すといったようなことでの議論をしました。それから、今回の食品表示基準の諮問をされた改正ではないのですけれども、例えば食肉加工製品でソーセージの皮の部分が、これまでは皮は表示されてこなかったのです。けれども、一方でゼリーのオブラートみたいなものは表示されていて、重量順で表示されているということがありますので、そういう整合性をどうするのかというようなことも議論して、今後はソーセージの皮の部分についても表示していただく方向でまとまりました。一つ一つ、そのときそのときに具体的な事例を挙げて丁寧に検討しています。

また、衛生事項に関しても、先ほど小川委員の御説明にもありましたように、厚生労働省の食品衛生監視の課長に来ていただき、東京都からも御説明があり、丁寧な御説明のあった上で議論をして、熟議したという結果であると思っております。

ただ、一方で、消費者から見れば、今までであった表示から、例えばアイスクリームの乳脂肪とかそういうものが外されてしまうとどうなのかといったような議論もあつたりしました。そういう中で、皆が皆、全部が満足する内容ではなかったのかなという点もやはりあつたかなと思っているところです。

私のほうからは以上の御報告になります。

○今村部会長 ありがとうございます。

今、消費者庁から制度改正の御説明をいただくと同時に、食品表示部会の委員の先生方で、今までの議論に加わった先生から、過去の議論の経緯についてコメントをいただきました。

最初に申し上げましたように、議論としてはアレルギーの部分と個別品目の部分を分けて議論したいと思います。時間も限られているので、御質問、御意見いただく際にぜひ簡潔に言っていただくと大変議事進行がやりやすいので、まずアレルギーからで、30分取るとしんどいので25分ぐらいで議論を一旦締める目標で御意見をいただきたいと思いますけれども、いかがでしょうか。会場の方は挙手を、ウェブの方はウェブで挙手ボタンをお願いしたいと思います。いかがでしょうか。

では、前田委員からお願いします。

○前田委員 ありがとうございます。

食物アレルギーに係る事項についてですけれども、丁寧な調査をしていただきまして、御検討もしっかり進めていただきまして、食物アレルギー患者の立場からは賛成いたしま

す。

ただ、1点、2年の経過措置期間を設けるということですので、経過措置期間の広報、周知をすることがとても大事だと思っております。

それから、フードロス対策等で消費期限のぎりぎりのものが出回るものが今後多くなってくのではないかなと思いますので、さらにさらに経過措置期間等々の周知をお願いしたいと思います。

以上です。

○今村部会長 ありがとうございます。

お答えいただく前に、現時点で発言を希望される委員の方の認知をしたいのですが、いかがですか。川口委員、井之上委員、ウェブ上もありませんか。

まずは個別に、今、経過措置の期限の周知について御質問がありましたが、その辺の考えはいかがでしょうか。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 経過措置期間の周知ということなのですが、我々も大事だと考えておまして、できるだけ早く、2年の経過措置を待たずに準備ができた段階で表示していただくよう周知していくことを考えています。

○前田委員 ありがとうございます。よろしく願いいたします。

○今村部会長 では、川口委員、お願いします。

○川口委員 ありがとうございます。

以前にも説明をしてもらっていましたが、今回、カシューナッツについては検査法が定量、定性ともに確立したということで、義務化には全く異論はございません。

その中で1点だけ質問をさせてもらいたいと思います。これも以前にお聞きしたのかも知れないのですが、イクラが3回連続6位になっていることです。この数字だけ見たらカシューナッツよりも3回とも多い状況です。イクラについては検討に上がらなかったのかということが1点質問でございます。

よろしく願いします。

○今村部会長 では、回答をお願いします。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 ありがとうございます。

イクラについて、即時型でもショック症例数でも上位にあるのではないかという御指摘かと思っておりますけれども、イクラにつきましては、正直なところを申し上げますと、厚生労働省でこのアレルギー対策をしているときからこういった状況にあるわけでありまして。その状況について、ここからは推測になるのですが、イクラ以外の加工品で、イクラとして見て分からない状況にないという状況も踏まえてこういう状況になっているのではないかと推測しますが、基本的にはこれと一緒に考えています。追加する際の考慮事項の矢印の2つ目、ショック症例数で上位10品目に入っていて、重篤度等の観点から別途検討が必要なものとしていて、必ずしもショック症例数であったり症例数が多いものをそのまま自

動的に上げているものではなくて、その他、どうしても表示をしなければいけないかどうかということを検討項目としています。そういったことから、イクラについては付加価値があるものですので、あとは見た目でもそのものが分かるという状況、それを踏まえて恐らく入っていないのではないかなと考えています。

○川口委員 つまり、義務にしなくてももう表示はされているという認識ですね。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 その2点です。現物を見ればイクラそのものが確認できることと、あとは表示はされてくるだろうということなのかなと。すみません、推測になります。

○川口委員 分かりました。どうもありがとうございます。

○今村部会長 ありがとうございます。

では、続いて、井之上委員、お願いします。

○井之上委員 井之上です。

今回の基準改正自体については、異論はありません。非常に丁寧かつ緻密に議論されており、特に意見はないというところであります。

ただ、森田委員から消費者の合理的な選択であるとか事業者の実行可能性といった御意見があったが、これについて感想的なところを述べさせていただきたいと思います。

アレルギーということなので、安全は絶対的なものだと思っています。ただ、表示の持続可能性というのは検討の必要性があるのかと思いました。切り口としては4つぐらいあると思っていて、社会的コストはどこまでかけたらいいいのか、国際整合性、コーデックスでは今、優先的アレルギーリストとかの検討に入っている段階にあるとうかがっています、あとは事業者の実行可能性、表示に関するリコールを見てみたら、ほぼほぼ大半がこのアレルギーに関わることで、非常に多く事業者が苦勞している状況にあるといえます、また、表示全体を俯瞰する中で消費者の分かりやすさは求めていかないといけない。これらの部分での持続可能性の検討が必要なのかなと思いました。ここは感想的なところなので返答は求めません。

以上です。

○今村部会長 ありがとうございます。

御意見として承るということで、ほかはいかがでしょうか。

今村から穂山委員にぜひ確認したいことがあります。カシューナッツを加えるということは、この食品表示部会、前回の第8次の段階でもほぼ決まっていますということで、検査法が確立したら正式に改正しますということで来ているのですがけれども、今、穂山委員の御発言にもありましたように、検査法ができたということを確認していただいたとコメントいただいていますけれども、実際、ほかのアレルギーなどの検知に比べて遜色のないレベルまでちゃんとバリデーションが確認できているものかというのは、先生からもう一度、確認の意味で御発言いただければと思うのですが、いかがでしょうか。

○穂山委員 今村部会長、ありがとうございました。

私は実際に検査法のワーキンググループのほうにも参加しているのですが、実際、くるみもそうだったので、ナッツ類の検査法は結構厄介でなかなか難しかったのですが、事業者の方、開発者の企業の方の御尽力で、バリデーションのクライテリアというものがあるので、その範囲に入るような結果が出ていますので、一応満足な結果だと私は考えております。

○今村部会長 ありがとうございます。

私も検査法に携わった人間として、今回気になっているものとしては、今のものはどれだけ特定できるかということだと思います。具体的にはカシューナッツとピスタチオとくるみをちゃんと峻別できなければいけないわけですが、それは確実にできるようになったということと考えていいですか。

○穂山委員 一応ピスタチオはある程度吸収をかけて、交差反応性はあるのですが、ELISAではある程度特異的にカシューナッツを捉える方向でできてきていますが、やはり少しピスタチオと交差反応をするので、それは確認試験法、PCR法と、今回新たにLC-MS/MS法も一応バリデーションをかけましたので、確認試験法は充実してきているかと思っております。

○今村部会長 ありがとうございます。

では、確実に峻別ができるようになったということで、基準を満たすようになったということと理解いたしました。

あと、森田委員からも先ほど御質問のあった、このまま増えていっていいのかという話の中で、アレルギー制度をつくったときに私、担当だったので、その中でマツタケとアワビとイクラはなかなか心残りの部分で、その中でもイクラは本物だったですよ。高級食材バイアスと当時呼んでいたのですが、高級食材を食べたときにアレルギーが起きると記憶に残るという話があって、その意味で、前回マツタケを落とさせていただいたということで、アワビについてはちょっと心残りがありまして、でも、イクラのようにこれは本物ですよとなっていくものもあって、御指摘のように高級食材なので、別に言わなくても必ず書いてくれるというようなことの中で、アワビ問題というのは懸案にはなっていると思うのですが、今後、何か検討の余地というのはあるのでしょうか。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 実行可能性ということについては、特に特定原材料に準ずるものの表示は事業者さんの任意になりますので、ここは協力していただいている部分ですので、当然我々としても実行可能性というものは重要だと考えています。

その上で、アワビについては当然削除する際の考慮事項に入ってくるようなものになりますので、折を見て検討していくということはあるだろうと考えています。ただ、これは完全に余談になるのですが、私、直接お話を最近した中で、御家族にアワビアレルギーの方がいらっしゃる。御自身も症状は出ていないのだけれども、血清検査すると出るというような方もいらっしゃる。恐らくアワビは高級食材なので、アワビということで回避されるという中で症例数に上がってこないということもありますが、症例数に上が

ってこないから全くないということではないと思いますし、あとは表示でどれだけ回避されている方がいらっしゃるのかということも同じように分からない部分というのは、全国実態調査の結果は症例数が上がってきたものになるのです。特に表示がなされていて、その表示を見て食べていない人たちは当然症状が出ないわけで、つまり、これを見ても全国でどれだけの患者がいるかというものを表す表にはなっていないわけです。

基本的には、0歳から3歳児の初発の症例数を反映しているようなものになっていますので、実際は全国実態調査から患者数は類推できない。なので、そういった部分もあって安全側に寄るということであれば、入れるときよりも外すときのほうが慎重にあるべきだということ、今そういったことも踏まえて検討を行っているという状況です。

以上です。

○今村部会長 ありがとうございます。

また宿題としては残っていくということと理解いたしました。

今、ウェブ上で田中委員と穂山委員から手が挙がっていますので、田中委員、穂山委員の順番でお願いします。一旦、12時25分ぐらいをめどに議論としては止めたいと思いますので。小川委員もですか。中田委員も。ぜひ簡潔に御発言をいただければと思います。以上、お願いします。

では、田中委員から、

○田中委員 田中です。よろしくをお願いします。

今回の改正については賛成ということですが、1つだけお聞きしたいことがありまして、監視をする上でも検査方法が一番重要になっています。特定原材料や準ずるものへと移行するにあたり、検査方法の開発や、バリデーションに時間がかかるので、そういった時間を踏まえた上での今後の予定とか手続について教えてください。

○今村部会長 では、事務局からお願いします。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 準ずるものについて公定検査法はないわけなのですが、それというのは特定原材料が義務表示になりますので、罰則性のあることをきちんと国として確認するという必要性に応じて検査を開発していると。今、御質問いただいたのは、特定原材料に準ずるものから特定原材料に移行するという際に、検査法は時間がかかるので先んじて実施しておくべきではないかという御意見だったと思うのですが、基本的にカシューナッツにつきましては、令和4年の段階で特定原材料に追加する方向性が見えましたので、その次の令和5年から検査法開発に着手しているという状況です。つまり、特定原材料に準ずるものから移行して、特定原材料になるということが予見できるようなときには先んじて検査法について着手しているという状況です。

以上です。

○今村部会長 田中委員、いかがでしょうか。

○田中委員 ありがとうございます。

そういうことなのでしょうけれども、カシューナッツが準ずるものにあっても、それか

ら数年かかっているということもあるので、そういった手順、次は何の検査方法の開発を強めていかなければいけないとか、科研費とかいろいろあるかなという内容でございました。

○今村部会長 ありがとうございます。

もし可能なら、次回のときに準ずるものの検査法が世の中にどれぐらいあるかということをお教えしてもらえるとこの議論の材料になるのかなと思ひまして、可能な範囲でということで、全てということではなくていいと思いますので、こういうところがありますということ。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 分かりました。

○今村部会長 では、穂山委員、お願いいたします。

○穂山委員 ありがとうございます。

アワビは、私、科学的な見地から考えるとアワビというのは、えび、かにの主要アレルギーがトロポミオシンなのですけれども、これの交差反応性がアワビにあるのではないかなと思います。軟体類ですけれども。これは小川先生のほうが詳しいと思うのですけれども、つまり、80パーセント程度の共通性があるのです。そうすると、結構アワビを食べるとえび、かにの患者さんが交差反応性を示す蓋然性が高いのではないかなと私は思っています。ただ、これは加工食品の表示なので、アワビが隠れて入ってくる可能性が高い場合、例えばアワビエキスのようなものが結構流通されているのであれば、一応準ずるに入れておいたままのほうがいいのではないかなと個人的に思っています。症例の臨床の先生方と十分慎重に話し合っ、削除するかしないかは決めていったほうがよろしいかと思ひます。

○今村部会長 ありがとうございます。

御意見として、先ほどの御回答と同じ内容だと理解いたしました。

では、小川委員、お願いします。

○小川委員 ありがとうございます。

今回の改正については、全く異論はございません。

ただ、今後の議論の進め方について、食品表示懇談会で話が出たことがあったので、そこだけ確認させていただきたいと思っております。

今回、検査法を確立するというフェーズだったので、治療に当たる医師の方や、検査法を専門にされている方々で議論をされたという経緯だと理解しています。ただ、食物アレルギーの問題なので、当事者の患者会の方や事業者の方も議論に参加する場があったほうがいいのではないかという話が、食品表示懇談会で出た記憶があるのです。なので、専門家に加え、当事者が会して議論する場について、今後進めていく中でのお考えがあるようだったら、確認させていただきたいと思ひました。

よろしくお願いします。

○今村部会長 では、消費者庁からお願いします。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 今の御質問は、特定原材料に加える際に患者会の意

見を聴いたほうがいいのではないかというような御指摘というか御質問でしょうか。

○小川委員 特定原材料に加えるにしても、そこから外すにしても、アレルギー表示の改定には事業者も関わりますし、表示を参考に選択する患者の方々にも関わるので、もうちょっと幅広い感じかなとは思いますが。当事者が議論に加わる場があることが非常に大事だと思いますので。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 分かりました。

基本的には、今までのアレルギー表示の政策を引き継いでやっているわけなのですが、つまり、全国実態調査の結果を基本にしているわけです。定性的な話ではなくて、基本的に定量的な話、客観的なデータを第一に議論をしていただいている。加えて、定量的な部分では分からないもの、特にショック症例数の患者の重篤度みたいなものは、現場の臨床の医師の肌感覚が必要と思っていますので、そういった2点の観点から、加えるかどうか、特定原材料、義務表示になって事業者さんの義務が増えるわけですので、事業を制限するという政策になりますので、基本的には本当の必要性、今までの特定原材料と並ぶ必要が本当にあるのかどうかという議論になると思いますので、決して患者団体の意見を聞かないというわけではないのですけれども、基本的にはそういった前提で話をしている、議論をしているという状況です。

以上です。

○今村部会長 私から、次に資料をぜひ出してほしいと思うのが、このアレルギーの検討会のメンバーはどのような方が入っているかということと、もし患者会の方などにヒアリングなどを行っているのだったら、その経緯についても次回の説明のときに出していただくと今の議論の助けになるのかなと思いましたが、そんな形でよろしいですか。

では、中田委員、お願いします。

○中田部会長代理 御説明ありがとうございます。

質問は、前田委員の御質問にもありましたが、公布日から2年間という経過措置を設定されており、これは事業者の負担からすると必要な期間だと思われれます。

また、先ほど消費者庁の御担当者からは、準備ができた企業からできるだけ早く反映することを推奨しているという御説明がございましたが、実態調査結果でショック症例数も少なくなく、また、カシューナッツ及びカシューナッツの加工食品を食する頻度は結構高いと想定されるのですが、この経過措置期間中においても消費者自らが原材料を食品包装の表示で確認するという習慣により被害を最小化することができると思うのですが、経過措置期間の消費者に対する啓発は具体的にどのように予定されているかということをお聞かせいただければと思います。

○今村部会長 では、消費者庁からお願いします。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 具体的にどういったことというのは、これまでやってきている消費者に対する啓蒙の機会があるわけですが、そういった機会を通じることであったり、あとは自治体宛ての事務連絡がありますので、そういった中で周知して

いくということを考えています。

○今村部会長 よろしいですか。

○中田部会長代理 御説明ありがとうございます。

これまでの手法で十分に消費者の方々の理解を得られているということであれば、ぜひ踏襲していただきたいと思ひますし、新たな何らかの方法でお伝えすることで効果がより見込めるということであれば、そちらの御検討もぜひお願いしたいと思ひます。

ありがとうございます。

○今村部会長 ありがとうございます。

まだたくさん意見はあるかと思うのですが、一旦議論はとどめさせていただいて、もしもう少し御質問したい内容や次の回に資料を出してほしいということであれば、この会議の後、書面で消費者委員会事務局のほうにお寄せいただければ、それに対して次回の会議で対応を考えていただければと思ひます。

議論の場を個別品目のほうに移したいと思ひますので、こちらについて御意見をいただければと思ひます。個別品目の御質問、御意見をいただく際に、大きく分けて旧JAS法の関連の部分と旧食衛法の関連の部分があります。それは質問の際にぜひ明確にしてほしいかなど。答える側が違うと思うので、そこは質問いただく際に留意していただきたいと思ひます。

では、個別品目について、御意見、御質問はいかがでしょうか。今、穂山委員と田中委員が手を。

穂山委員からお願いしてよろしいでしょうか。穂山委員、田中委員、そして会場という順番でお願いします。

○穂山委員 ありがとうございます。

御説明ありがとうございました。

私は旧食品衛生法のほうの観点で、冷凍食品のところでは、私、前に別の委員会で聞いていたのですが、冷凍食品の中で自然解凍、前に加熱したものと普通の冷凍食品、今、結構お弁当で自然解凍でそのまま入れてしまう消費者がおりますよね。それを普通の冷凍食品と間違えて、食中毒が発生しているということを知って、ここの表示がきちんと分かるようにできているのかなと思ひます。そこは今回分からなかったので御質問させていただきます。

○今村部会長 今の点、消費者庁からお願いします。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 お答えします。

今回の諮問事項について冷凍食品というものがあるのですが、これは加熱後摂取冷凍食品と言われるものです。これは今までのいわゆる普通の冷凍食品であって、加熱して食べることが前提になっているもの。今、穂山委員が言ったそのままお弁当に入れるというものは、無加熱摂取冷凍食品というもので、全く食品衛生法上の規格基準が異なるものになります。ですので、加熱後摂取冷凍食品みたいなものをお弁当にそのままぽんと入

れていただくと問題がある。一方、無加熱摂取冷凍食品と書いてあるものはそのままお弁当に入れていただいても大丈夫ということで、書き分けはできているという状況です。

○ 穠山委員 それが消費者に基本的には冷凍食品のところに陳列されているわけですよね。そこは表示で簡単に区別できると。

○ 消費者庁食品表示課多田課長補佐 加熱後摂取冷凍食品、今回の諮問事項でいうと残るほうです。資料2スライド39の冷凍食品というところがあるのですけれども、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別については、分類1として残すことになりますので、これを見ていただいて、きちんと区別していただくということになります。

○ 今村部会長 穠山委員、いかがでしょうか。

○ 穠山委員 分かりました。ありがとうございました。

○ 今村部会長 では、続いて、田中委員、お願いします。

○ 田中委員 ありがとうございます。

個別のものについての表示の検討、かなりの数で大きな改定で大変だったと思います。この見直しにおいて事業者間での確に商品に見合ったものを適切な品質管理で提供するということだと思いますが、この合理的な見直しをすることによって、事業者の中で、例えば拡大解釈によって品質の悪化にならないようなことが重要とは思っております。

そういった中で、今後この改定をした後に消費者が本当にそれによつて的確な情報を得られたのか、それによつて問題がなかったのかというモニタリングをすることか、それに対してフォローアップすることかという計画があるのでしょうか。

○ 今村部会長 では、消費者庁からお願いします。

○ 消費者庁食品表示課京増食品表示調査官 品質の悪化というのがどういうものを示すというのがなかなか難しいと考えておまして、例えばお肉の量が多ければ品質がよくて、お肉の量が少なければ品質が悪いということでもないと思うので、何を指標にしてどのように調査するかはなかなか難しいかなと考えております。今のところ特にフォローアップ、表示がなくなったことによつてそれに付随する何かあればお聞きすることはあると思いますが、個別の表示基準がなくなったことだけをもつて何か調査するというのは今のところ考えておりません。

○ 今村部会長 田中委員、いかがですか。

○ 田中委員 確かに悪化するというのはそういう考え方もあるでしょうが、消費者の方がおいしいとか、品質と内容についてより良くなったことや表示されなくなったことについての何らかの不都合があるのかというモニタリングをすること。その現状把握から、改めた表示の考え方がなされるといったフォローがあつてもよいのではないかという話です。

○ 今村部会長 今の田中委員の質問に関して私からも確認なのですが、表示は本来JASなり食品衛生法の規格基準があつてつながっているものだと思うのです。それを、この部分は書いてもらわなければというのが表示だったのですけれども、今回かなりの部分が書かなくなりますので、すると本来のJAS規格なり食品衛生法規格のほうが守る理由が薄

れるのではないかと思いますけれども、そういうフォローというのはないのかというのが今の田中委員からの御質問の趣旨かと理解したのですけれども、その辺はいかがでしょうか。

○田中委員　そうです。

○消費者庁食品表示課京増食品表示調査官　まずJASのほうからお話しすると、もともとJAS規格自体、任意の制度になっています。なので、格付率が高いものもあれば低いものもありますけれども、その中でも標準なり上級なり等級を求めているものもあるし、求めていないものもあります。JAS規格は、完全に表示と分離しているので、表示があるから品質がいいとかいうわけでもなく、また、格付しているから必ず品質がいいというよりは、格付したことによって一定の水準ということの担保はされています。また、格付していないものが全て一定の水準以下であるということでもないのです、JAS規格があつて表示基準がありますけれども、基本的に別のものということになります。

また、食品衛生法のほうも、規格基準を守って製造することは大前提となりますので、表示の有無によって、それを守らないでいいということでもないですし、今でも規格基準があつて表示がないものもありますので、全て規格基準があれば表示があるということでもなく、あくまで先ほど維持する中に食品衛生上必要ということもありましたけれども、保健所の収去のために必要という表示もあります。そのようなものは表示があるから安全性が担保されているということではないのかなと思っております。

○今村部会長　今まではどちらかというとなり任意規格なりのものを書くという部分が義務だったので、逆に言えば、書くことが義務だから任意規格は守るという関係があつたと思うのです。食品衛生法も、食品衛生監視員さんが、書いてあることを本当にしていますかということを確認されるから守ってきたという相互関係があると思うのです。だから、それをこれだけすばつとなくしたときに、それが守れなくなるのではないですかということの危惧と、それが確認できるようなフォロー体制があるのですかという御質問と理解をしているのですけれども、そこら辺のところは大丈夫に違いないという回答に今、聞こえたので、もうちょっと踏み込んでどういう担保を考えておられるかということをお答えいただければと思います。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐　相互関係があつたのではないかと御指摘なのですけれども、それはおっしゃるとおりと思つていまして、ですので今回、食品安全に関するところはきちんと維持しましょうよという考え方です。特に乳の乳脂肪分とかですけれども、基本的に明治とかそういう時代の牛乳が流通してきたときに、偽物を許すまじという警察の取締行政から始まっているところですので、そういった品質、牛乳が薄められていないとか、そういったことに対しての表示については、今の段階では義務にまで置く必要はないのではないかと御趣旨で、義務、罰則までは必要ないのではないかと。もう少し言いますと、あとは業界団体といったところで一定程度担保されていると考えますので、それを行政として罰則まで必要かどうかという観点で今回整理をしたという状況です。

○今村部会長 JASのほうは。

○消費者庁食品表示課 坊食品表示調査官 JASのほうも今、恐らく表示がないことによって、何をもって悪いというところはあるかもしれませんが、そもそもの規格自体も昭和の時代につくったもので、それでそもそも品質が担保できているのかというところもあります。そもそもとして、今の時代として悪いものをつくったとして、消費者の方が買われるのかどうかというところもありますし、時代として、今であればSNSとかがある中、変なものをつくると炎上するという世の中の中で、そもそも我々として、事業者の方々は少しでも消費者の方にいいものを出すというところで制度設計もしながら物を出されているというところで、昭和の時代にまがいものをつくることがあって、そのために表示をしていたという時代につくった表示制度が、そもそもとして現在もいるのかという観点から、今回の見直しということも行わせていただいていますので、時代に合わせた形で、そこ自体について、その表示自体が要るのか要らないのかということ、一つ一つの品目ごとの議論をしているという形でございます。ですので、この表示がなくなることによって、昔のようにまがいものという表現がいいかどうか分かりませんが、そういったものが出回るということはないのではないかと形でございますし、そういったことは起こり得ないよねという前提の議論で今回の改正案をつくらせていただいているところでございます。

○今村部会長 田中委員、今のような回答で特に追加の質問とかは大丈夫ですか。

○田中委員 要は、もしそういうことがあったら消費者の方々がいろいろな形で根拠を持って提示するという方法が必要となるかと思いました。

ありがとうございました。

○今村部会長 ありがとうございます。

ほかはいかがでしょうか。

笠岡委員、ちょうど名札が見えないのですみません。

○笠岡委員 笠岡です。よろしくお願いします。

私からは2点質問させていただきたいです。旧JAS法由来のほうから2点、よろしくお願いします。

資料2の19ページの果実飲料に関するQ&A案のところについてです。こちらのQ&Aを読ませていただくと、国産柑橘類についてのQ&Aという形で解釈したのですが、ただ、私がちょっと感じたのは、柑橘類というと私が想像するのがグレープフルーツとか、レモンとか、オレンジとか、結構輸入フルーツの柑橘類を想定してしまったので、そのQ&Aが国産柑橘類だけに対してのものなのか、輸入柑橘類も含むものなのかというのを確認させていただきたいです。

2つ目が、資料2の23ページに別表19、個別の表示事項、果実飲料の維持の例のところになりますが、加糖しているかどうか、濃縮還元であるかどうかについては、維持をする、消費者にとって有益な情報であるとあり、私も維持することについては消費者が商品を選

ぶときに必要な情報だと思うので賛同はするのですが、濃縮還元と加糖という表示をするときに、個別規定の中で、14ポイント以上の文字の大きさで表示しなければいけないという規定があったと思うのですが、ただ、横断的基準に寄せるとすると8ポイント以上になるかと思うのですが、14ポイント以上も維持した理由とか、文字のサイズを横断的に寄せるのかどうかという議論があったのかどうかをお伺いしたいです。

よろしくをお願いします。

○今村部会長 では、消費者庁からお願いします。

○消費者庁食品表示課京増食品表示調査官 1点目ですけれども、柑橘類は特に理由として、18ページにあるように、今、「その他」表示を使っている現状として、国内柑橘のものについて使っているという事情がありました。複数の果実をミックスしているような、例えばリンゴとオレンジとモモと何とかかミックスしている場合は、パッケージに果実の絵が描かれていたり、絵が描いてあるのと同時に、原材料も全て書いていました。調べた結果、なかなか柑橘の種類が特定しにくいよという事情のものについて「その他」と使っている事情がありました。このことに手当するためQ&A案を作成しましたが、仮にここの中に今質問のあった輸入されたグレープフルーツとかオレンジとかを柑橘の一つとして「その他」の中に入れていたのであれば、特に排除するものではないと思いますが、今の「その他」の使用実態からそういうことをしたいということではないのかなと思っております。

2点目ですけれども、14ポイントの規定は、一括表示の外側のパッケージの表に書くというものです。果実飲料にかかわらず表に書いてくださいという規定が旧JAS法由来のものに幾つかあって、多くのが表の商品名の近接した位置に14ポイントで書きなさいという規定があります。8ポイントというのは一括表示内の文字について書くということで、今、統一的に多く一括表示内は8ポイント以上、一括表示外に何かこういうふうに個別に義務づけているものは14ポイント以上で書くというものが多くあります。この辺は果実飲料だけということではなくて、商品名の近接位置に書くというのが、14ポイントで統一されて書くということになっています。

○今村部会長 笠岡委員、お願いします。

○笠岡委員 かしこまりました。ありがとうございます。

果実飲料の柑橘類のQ&Aのところは、ちょっと分かりづらいとあっていて、輸入柑橘類がこれに含まれないということをQ&Aを読んですぐ分かるように明記されていたほうがいいのかと思いました。

○消費者庁食品表示課京増食品表示調査官 輸入柑橘類についても柑橘類としてひとくくりにした人があるのであれば特に除外はしないと考えています。ただ、現在「その他」表示が使われている事情をカバーするために柑橘類との表示を認めるもので、特に輸入品を含めたからといってそういう人が増えるということではないのかなと思っております。

○笠岡委員 かしこまりました。ありがとうございます。

あと、濃縮還元と加糖の表示のところ、一括表示外ということで理解できました。あり

がとうございます。ただ、弊社で作成している果実飲料の表示としては、先ほど表面に必ず濃縮還元という表示をするというお話があったと思うのですが、私の理解では、必ずしも表面ではなくて、商品名の近接した場所に表示するという表現だと思っていて、特に輸入の果実飲料などだと、パッケージの表面はもう輸入国の外国のパッケージをそのまま生かして、日本語で表記する一括表示のところ、側面とか裏面に一括表示を表記して、その表示の枠外に商品名が書いてあって、その隣に濃縮還元とか加糖という表示をするというケースがあるのかなと思ったので、一括表示と混同しているところがあったので、一括表示の枠外の規定であるということで承知いたしました。

ありがとうございます。

○今村部会長 ありがとうございます。

ほかはいかがでしょうか。今ぜひにという方の数を数えたいのでお願いしたいと思いますが、今の4名の方を簡潔に御質問と回答させていただいて、一旦今日はそれで締めたいと思います。また次回も御意見としては言う機会をちゃんと設けていきたいと思いますので、前田委員からお願いします。

○前田委員 前田です。ありがとうございます。

廃止予定という部分で1つお伺いしたいと思います。2つ目のくぐりの旧食品衛生法由来事項の部分です。資料2の37ページでしょうか。乳又は乳製品を主要原料とする食品ということで、こちらの表示事項廃止ということで、下のコメ印のところを先ほど御説明をいただきました。廃止ということなのでより慎重にと思って理解しようとしたのですが、なかなか乳又は乳製品を主要原料とする食品というのがどういったものかあまりなじみがないなど思っている中で、もしかすると認識が違っていたら申し訳ないのですが、ヤギの乳ですとかヒツジの乳ですとかもこちらにもしかしたら入っているのではないかと思ひまして、下のコメ印はアレルギーに係る表示事項と重複するため廃止予定となっているのですが、そうでしたらこの理由は当てはまらないのではないかなと思ひまして、ちょっとお伺いしたいと思います。

以上です。

○今村部会長 では、消費者庁からお願いします。

○消費者庁食品表示課京増食品表示調査官 乳等命令上に定義があるものは必ず乳であることが分かると思うのですが、それ以外のものについても乳成分が入っているものもあるので、そういうものを書いてもらうために、乳又は乳製品を主要原料とする食品という定義をつくって、それにアレルギー表示をしましょうという規定をつくったものです。ただ、今はアレルギーについてはアレルギー表示の義務があるので、わざわざその当時、乳等命令の定義はないけれども乳成分を含む旨を書いてほしいよとしたものについて、乳又は乳製品を主要原料とする食品という定義をつけなくても、アレルギー表示の義務によって乳成分を含む旨は担保されているので廃止するということなのです。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 対象がずれているのではないかなというのも一つの質

問だったと思うのですけれども、対象は一緒です。というのは、厚生労働省のアレルギー表示からこれも持ってきたものになりますので、表示の対象は一緒ですので、ずれているということはないです。

○前田委員 ありがとうございます。牛乳のアレルギー患者さんの中に、ヒツジですとか、ヤギですとか、一部反応される方がいらっしゃるかと認識しておりましたので確認でした。

ありがとうございます。

○今村部会長 もう一度確認すると、ヤギは入っている、入っていない。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 アレルギー表示の義務としては、今、牛乳だけになるのですけれども、こちらの乳又は乳製品を主要原料とする食品の対策についても牛乳のみということになります。

○前田委員 度々すみません。

ここで言われている乳又は乳製品の乳の中に、ヤギですとかめん羊とかが入っているのではないかと思うのですけれども、違いますか。違っていたらすみません。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 です。乳又は乳製品を主要原料とする食品という単独で話をするとヤギとかも入ってくるのですけれども、アレルギー表示の対策として、ここでは入っていないということです。

○今村部会長 理解、いかがでしょうか。違うけれども合っているはずだという話なのですけれども。

○前田委員 非常に難しく、実際に食品を見ても、こういう表示をされているものがなくて、思い浮かばなかったの、すみません。お時間をかけさせました。

○今村部会長 多分ヤギの扱いとかは非常に難しく、もともと乳をアレルギーに入れるときもものすごくさんざんもめてあんな経緯があるものなので、あと乳等省令の中で乳主原と言われているようなものも同じような経緯があって、アレルギー表示だけが生き残ったときに、乳そのものの表示と矛盾が出てくるのではないかというようなことがアレルギーの患者さんの立場から懸念点としてはあると思うので、そこが懸念としてないというのは、できれば次回、ヤギについては御説明資料を頂いたほうがいいのかと思います。

○前田委員 ありがとうございます。ぜひお願いしたいです。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 確認ですけれども、ヤギについての何の資料を用意すればいいということですか。

○前田委員 乳の中には牛乳ですとかめん羊の乳ですとか水牛の乳とかが含まれていると思うのです。ここをそっくり取ってしまったときに、めん羊とか今まで知り得ていた情報がなくなってしまうのではないかなと。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 分かりました。この乳又は乳製品を主要原料とする食品の中にアレルギー対策としてヤギが入っていないということが分かるような資料ということですね。承知しました。

○今村部会長　なので、乳等省令で本来書かれていた部分としてのヤギと、今回の改正によってヤギがどうなって、アレルギー表示ではどうなるかということをご心配していただいていると思うので、その関係がどうなるかということだと思います。そこを御検討いただければと思います。

では、順番にいきたいと思うので、監物委員、お願いします。

○監物委員　ありがとうございます。

大きく3点ございます。

まず旧JAS法関連なのですが、ドレッシング類の表示についてお伺いします。資料2のスライドの14ページのところに分類がありますが、乳化液状ドレッシングとか分離液状ドレッシングといった名称が使わなくてもいいようになるということだったのですが、これらは日本食品標準成分表でも分類として用いられていまして、栄養計算ですとかレシピ作成の現場では、成分を想定する上で有用な情報だと捉えていました。これらの区分を整理してドレッシングとだけ書かれた場合に、栄養情報の利活用の面で不便が生じないかどうかの何らかの確認作業をされているかどうか知りたいです。

そして、ドレッシングについてもう一つ、ノンオイルドレッシングという表記についても、栄養成分表示の強調のノンオイルとは数字が違うと思うのですが、強調表示のとき数字が違って、それはそれぞれ数字があるよということのみでしたら分かりやすいのですが、「名称」というときにノンオイルという言葉になると、オイルを使っていないことがノンオイルドレッシングだよということ、日本語の言葉としても国語としても説得力があって、消費者も分かりやすいのですが、そこに成分表示があって、そこに数値が違って、そしてノンオイルだけれどもオイルは使っているよよくて3g未満でというのはちょっと複雑に感じるのですが、「名称」は数字とは分けて定義を考えるとできないか、どう整理して考えたらいいか教えていただければと思います。

あと2点あるのですが、続けて、旧JAS法由来で資料2のスライド19枚目の柑橘類のジュースのところなのですが、3種以上の場合に「その他」としてまとめていったものが、柑橘類としてまとめることはできても認められなくなるということで、製造業者にはヒアリングされているということだったのですが、原料生産者側への影響ですとか実務負担がどうなるかなどを調べられていたら教えてもらえたらと思います。柑橘類は以前より多様化していると感じていまして、原料が無駄なく利用されるということや価格の観点からも、「その他」表記で十分なのではないかと一消費者としては思っているのですが、例えば多種の柑橘類少量ずつなどが買われにくくなるか、そういうことが起きないのかということについて何か分かれば知りたいです。

最後が、旧食品衛生法由来のところなのですが、乳脂肪についてなのですが、理由とか義務ではないという考え方については御説明でよく理解できたのですが、それでもやはり乳脂肪分の表示については、結構出版とかレシピ開発の現場では、おいしさとか味づくりの観点から、乳脂肪分を参照して記載されているような本ですとか、開発の現場で

もそういったことが少なくないので、今まで当然のように得られていた情報がなくなると、レシピ開発の情報発信者ですとか消費者双方に不便になる可能性があるかと考えていまして、業界側の受け止めや、今後、食品表示基準とは別の形で何か残すことは検討されていないのか。

以上、教えていただければと思います。

○今村部会長 消費者庁からお願いします。

○消費者庁食品表示課京増食品表示調査官 1点目のドレッシングの名称の分類ですが、14ページに細かく分類がありますが、これについて栄養政策上の議論があったかについては、基本的には栄養成分表示が義務化されていますので、そちらで見てもらえばいいかなと思っております。サラダクリーミードレッシングと半固体状ドレッシングについて、栄養成分が違うのでこれは名称を書き分けるべきという議論はしていないところです。基本的に全て栄養成分は義務化されているというのが前提になっているかと思えます。

2点目のノンオイルドレッシングについては13ページにありますけれども、別表22の表示禁止事項に、製品100g中の脂質量が3g未満についてはノンオイルドレッシングと表示できるとあります。もともと栄養強調表示の別表13についても備考に同様の基準が書いてあります。なので、完全一致しています。これを今度定義化しようというもので、今までと変わりませんし、栄養強調表示の基準も変わりません。

3点目の柑橘のお話ですが、まず大前提として、一般消費者用のものについて個別の規定が上乘せされています。加工食品の原材料となるような業務用のものについては、厳密にいうと個別の規定は上乘せされていません。なので、必要な情報を業者間の取引の規格書等々によって情報伝達されていると思っております。なので、原料生産者さんが困るとか困らないとかそれで十分ではないかというのは、業者間の取引の中で規格書等々で取引されているのかなと思っております。

○消費者庁食品表示課坊食品表示調査官 最後の果実飲料の「その他」表示なのですが、こちらについてはそもそも今、3種類を使っていれば「その他」と書けるというルールはある中、ただ、今のメーカーさんは皆さん、3種類以上使っていたとしても全ての果実を書かれているという現状が実態としてある。ただ、国産柑橘の有効利用の観点で、柑橘だけは何を使ってもという言葉はあれですけれども、いろいろな種類がある中、どれでも変わる可能性がある中で、その場合はどうしても書けないので、その場合についてのみ「その他」を使っているということになるので、柑橘類と書けるのであれば、事業者として「その他」という表示自体は使わなくても、別に普通に表示ができますと。どうしても使わないといけないものが今、国産の柑橘の有効利用の関係の柑橘だけが変わると。そのほかのものについては、柑橘類であればあれかもしれないですけれども、ほかの果実であれば割合が変われば味も変わりますので、今のであれば4つ、5つ使おうと全て書かれています、柑橘についてだけ特別な事情があるので、その点を何とかしてほしいというのが業界からの要望であって、そこを踏まえた上で柑橘と書けるようにすると、「その他」表示を使わ

なくても表示ができるというところで今回手当てしているところでございます。

○消費者庁食品表示課多田課長補佐 最後の乳脂肪分の御質問については、スライドの50を御覧いただきたいのですが、現時点において、食品表示基準において表示の義務があるものとないものを分けてまとめたものです。つまり、一番右側にある品目については、現時点においても表示義務がない。これだけのものが表示義務がない中で、今、現に商品に表示をされているという状況がまずあるということが前提ですけれども、業界にももちろん意見を聴いていますが、これを義務にしないということについては特に意見はなかったということと、あとはクオリティーを示すような部分になりますので、特にクリームといったものについては、乳脂肪分の差が料金に関わってくるようなものなので、そういったものについては記載されてくるのではないかと考えています。

ほかの方法で規定があるのか、担保できるものをほかにつくるのかということなのですが、基本的に表示義務がない中でやっているのは、業界のガイドラインにそういった決めがあります。これを受けてガイドラインがどうなるかというのは分からないところなのですが、現時点においてもガイドラインにおいて乳脂肪分というものが表現されていると承知しています。

○今村部会長 ありがとうございます。

かなり本質的な議論になってきているので、一旦とどめさせていただいてよろしいですか。今の議論だけでも結構時間がかかりそうな予感がしましたので、一旦、井之上委員に意見を言わせていただいて、その上でプラスアルファの部分はまた紙で出していただいて、資料なりの提供を消費者庁からも考えていただくということで進めたいと思います。多分これを続けるとあと30分ぐらいかかりそうな気がしたので。

では、井之上委員、お願いします。

○井之上委員 私のほうからは簡単に2点あります。

改正自体については、大きな異論はないところであります。

冒頭のところで、阿部委員、小川委員から要望的なところも出てきましたけれども、事業者への周知についてどのように考えているのかというのはお聞きしたいところであります。個別表示の改正については、細かな部分まで事業者に伝わるのかということが気になります。やはり業界として中小が非常に多い実状があり、末端まで浸透できるのかということ、あと、経過措置期間のところを過ぎてしまえば厳密には違反という形になる。周知の今考えられている具体のところがあればお聞きしたいところであります。

もう一点は資料2の27ページ、開かなくてもいいですけれども、今後の課題と記載されている部分です。今回のところで、2年間にわたって個別品目ごとの表示ルールの凸凹を直したということで、さらに横断的なところ、横並びの見直しを図るのだということが書かれているわけですが、猶予期間が非常に広く取られているが連続して改正にならないような御配慮はいただきたいと思います。

以上です。

○今村部会長 ありがとうございます。

今の事業者への周知の部分だけお答えいただければと思います。

○消費者庁食品表示課坊食品表示調査官 事業者への周知、おっしゃるとおり小さいところも結構ございます。ただ、今回の個別品目の見直しについては、旧JAS法由来、旧食衛法由来の部分について、両方とも事業者団体と我々はよく相談しながら今回の改正をさせていただいているところでございますので、周知の部分につきましても、品目をお持ちの事業者団体と御協力しながら、基本的に小さなところまで届くような形で説明していきたいと考えているところでございます。

○井之上委員 分かりました。よろしく申し上げます。

○今村部会長 ありがとうございます。

大分予定時間を過ぎていたので、今日の議論としては一旦ここでとどめさせていただきたいと思います。監物委員も、途中で止めてしまって申し訳なかったです。私が焦っている姿を見て今日質問できなかった方もたくさんおられるのではないかと思いますので、質問事項やこんな資料がぜひ頂きたいということであれば、この後、事務局のほうに連絡をしていただいて、次回の会議に続けて議論としていきたいと思います。

今のお話全体の中では、委員会としては割と好意的に今回の諮問内容は受け止めていると理解いたしました。なので、まだ補足で説明してほしい部分は幾つか残ったということですが、次回、パブコメも併せて、どういうふうな社会の受け止め方があるかということ踏まえて、できるだけ結論に導けるようにしていきたいと思っております。

そのような流れで考えていますけれども、皆様方、よろしいでしょうか。

ありがとうございます。

では、本日の議事はこれで終了したいと思いますけれども、事務局のほうから連絡事項等あれば申し上げます。

### 《 3 . 閉会 》

○友行参事官 長時間にわたりまして御議論いただきまして、誠にありがとうございます。

次回の部会につきましては、詳細について改めて事務局より御連絡させていただきます。以上です。

○今村部会長 ありがとうございます。

それでは、これで閉会とさせていただきたいと思います。

本日は、皆様方、お忙しい中ありがとうございました。次回に向けて、消費者庁のほう、幾つか宿題も現時点でありますけれども、作成、説明準備、よろしくお願ひしたいと思います。

では、これで会を閉じたいと思います。本当に今日はありがとうございました。