

乾めん類品質表示基準等の見直し開始に伴う御意見募集の結果について

平成 22 年 10 月 日
消費者庁食品表示課

このことについて、平成 22 年 7 月 23 日から 8 月 21 日までの間、消費者庁ホームページ等を通じて、御意見を募集したところ、18 件の御意見が寄せられました。

頂戴した御意見について別紙のとおり取りまとめましたので、お知らせいたします。

なお、御意見につきましては、今後の乾めん類品質表示基準等の見直しに際して、参考とさせていただきます。

御協力ありがとうございました。

記

1 意見公募期間及び提出方法

(1) 意見公募期間：平成 22 年 7 月 23 日から平成 22 年 8 月 21 日

(2) 意見提出方法：郵送、FAX 又は電子メール

2 提出された意見と消費者庁の考え方

別紙のとおり

【問い合わせ先】
消費者庁食品表示課
小椋、吉田
電話 03 - 3507 - 9223
FAX 03 - 3507 - 9292

乾めん類品質表示基準等の見直し開始に伴う御意見募集に寄せられた意見の整理表

(募集期間:平成22年7月23日～8月21日、意見提出者数:18名)

基準名	意見内容	事業者	消費者	合計
乾めん類 品質表示基準	「調理方法の枠外記載」に賛成します	11	1	12
	個別品質表示基準と加工食品品質表示基準の記載方法について整合性を図ること	1		1
	かんすいを使用して製麺した麺に添付調味料をつけた商品は、乾めんなのか即席めんなのか	1		1
	使用実態のない表現を名称規定から削除すべき	1		1
	添付調味料のある場合の記載方法について	1		1
	産地名の誤認防止のため表示禁止事項の見直しをしてほしい		1	1
	そば粉の使用割合を品目間に統一性があるように整理改善し、そば粉の配合割合が30%未満であってもそばと呼んで優良誤認にならないか検討を望む		1	1
計		15	3	18

基準名	意見内容	事業者	消費者	合計
めん類等用つゆ 品質表示基準	個別品質表示基準と加工食品品質表示基準の記載方法について整合性を図ること	3	1	4
	原材料の品質がよりわかりやすくなるような表示方法を検討していただきたい		1	1
	表示項目が個別品質表示基準によって違うため読みやすいものにしてほしい	1		1
	使用する用語を统一的に修正してほしい		1	1
	しょうゆの醸造方式のかわりに醤油の原料である脱脂大豆、丸大豆を記載してほしい	1		1
	めん類等用つゆ品質表示基準の定義に煮物などを追加する		1	1
	しょうゆの使用割合の表示を望みます		1	1
	栄養成分の表示を望みます		1	1
	計		5	6

基準名	意見内容	事業者	消費者	合計
うなぎ加工品 品質表示基準	個別品質表示基準と加工食品品質表示基準の記載方法について整合性を図ること	1	1	2
	原料原産地表示に関わる規定は加工食品品質表示基準に整理統合が可能である	1		1
	表示の順番と文字の大きさは統一して読みやすくしてほしい		1	1
	全体の見直し及びQ&Aの作成を行ってほしい		1	1
	定義の中でうなぎ属の範囲を明確化してほしい	1		1
	国産うなぎの定義を明確化し、里帰りうなぎを国産としないこと	1		1
	産地名の誤認しないよう原料原産地表示を必ず表面にすること	1		1
	ニホン種・ヨーロッパ種等、うなぎの種類を表示させること	1		1
	飲食店においても原料原産地の表示を義務付けること	1		1
	うなぎ蒲焼を細切したものなど対象範囲を拡大すること	1		1
	表示対象外(店内加工品や未包装品)の商品も表示義務化すること	1		1
計		9	3	12

基準名	意見内容	事業者	消費者	合計
チルドぎょうざ類 品質表示基準	個別品質表示基準と加工食品品質表示基準の記載方法について整合性を図ること	1		1
	表示の順番と文字の大きさは統一して読みやすくしてほしい	1		1
	原材料の品質がよりわかりやすくなるような表示方法を検討してほしい		1	1
	形状の追加によって調理冷凍食品との整合性がたもてるのか		1	1
	皮の率の表示免除の理由が不明である		1	1
	あんに占める原材料の重量の割合を調理冷凍食品と統一化を図るべき		1	1
	「冷蔵ぎょうざ類品質表示基準」と基準名を変更してほしい		1	1
	表示例「たら・はも」を標準和名に変更してほしい	1		1
	計		3	5

乾めん類品質表示基準見直しに係る意見内容	件数	回 答
「調理方法の枠外記載」に賛成します。	12	御意見のとおり消費庁の原案で進めて参ります。
<p>基本的な意見 個別品表を作るのであれば横断品表で表示の方法を徹底的に議論し、その中で決まった内容に追加して不足部分を各品質表示基準で補足することが基本で、それぞれ別の品質表示基準を別々の表記方法で記載すると多種類を製造するメーカーの技術者のミスを誘発し、購入する消費者が表示の理解を困難にする一因になると思います。今回の品質表示基準の4つを見比べて以下の様な項目がそれぞれ異なった内容で表示されています。</p> <p>①複合原材料名：横断品表で示されている複合原材料が個別品表で示されないことは、消費者に個々の商品毎の学習を要望することとなり、表示の簡易な理解を即す目的には合致しない。個別品表でも複合原材料の表示は横断品表と同様の考え方で表示する等の指示が必要</p> <p>②括弧書きで括れる原料が品質表示基準により異なるのでは、消費者は糖類が糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)となっているか、ばらしてあるかの基準をそれぞれ品表毎に知らないとい何が原材料で多いかの理解を十分に出来ないと思います</p> <p>③添加物の表示の方法が、乾めん類は併記、めん類用つゆ・うなぎ加工品は原材料に占める重量の割合の多いものから順に、チルドぎょうざは原材料と添加物の順位を指示せずと品質表示基準毎に変わるのは間違いを誘発する</p> <p>④表示する項目を指定している品質表示基準と指定していない品質表示基準があると消費者にとってはそれだけで食品には様々な表示方法があつて分かり難いとなる可能性があるのではないのでしょうか。表示の順番と文字の大きさは統一して消費者が読みやすいものを模索する必要があると思います(例えば名称と賞味期限は12ポイント、その他は9ポイントや文字の色は黒字に白抜き等、消費者(特に高齢者)が一番分かりやすい表示方法で全ての食品の記載を統一するべき:アメリカの栄養成分の様な標準パターンから全業者が変えない)</p>	1	乾めん品質表示基準に関しては、平成21年4月に改正したこともあり、今後の品質表示基準全体の見直しについての御意見として承り、検討して参ります。
<p>かんすいを使用して製麺した麺に添付調味料をつけた商品の場合、乾めん類品質表示基準、即席めん品質表示基準のどちらにも該当すると思われる。</p> <p><改善案・理由></p> <p>乾めん類品質表示基準の乾めん類の用語の定義に「即席めんに該当するものは除く」を追加してはどうか。</p>	1	即席めんの定義において、「簡便な調理操作により食用に供するもの」と規定しており、乾めん類の定義を変更し、区分する必要はないと考えます。
<p>麺の長径によって名称規定があるため、類似した表現の「細めん」「細打ち」等を使用することができない。</p> <p><改善案・理由></p> <p>麺の太さが多様化している現状を考慮すると、「太い、細い」に関わる表現を緩和して欲しい。「細うどん」「ひもかわ」など使用実態を調査し、ほとんど使われていない表現であれば名称規定から削除すべきではないか。</p>	1	消費者の誤認防止の観点から名称を規定しているので、「細めん」及び「細うち」を追加記載する目的で伝統的な名称である「細うどん」、「ひもかわ」の名称を削除する必要はないと考えます。「細めん」、「細うち」を乾めん類の名称として規定するかは、21年4月の改正後にこのような製品が多数流通するようになり、消費者が商品選択の際に混乱が生じている事態がない限り、必要がないと考えます。

乾めん類品質表示基準見直しに係る意見内容	件数	回 答
<p>①添付調味料がある場合、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載するのか、麺、添付調味料の順に記載するのかの定めがない。 <改善案・理由> 加工食品品質表示基準・即席めん品質表示基準に合わせ、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、麺、添付調味料それぞれの文字の次に括弧を付して記載することとしてはいかがか。</p> <p>②添付調味料がある場合の食品添加物の記載方法が乾めん類品質表示基準と即席めん品質表示基準では異なっている。 <改善案・理由> 消費者のニーズを考慮すると、乾めん類品質表示基準に合わせ、食品添加物が添付調味料に使用されたのか麺に使用されたのか分かるように表記すべきではないか。</p>	1	<p>即席めんは、調味料で味付けされためんやスープ・かやくがめんと混在するものがあるため、めんとめん以外を区分し、添加物もまとめて表示しています。一方、乾めんは、めんに調味料又はやくみを添付しているもののみであり、めん、調味料、やくみについて、各々の原材料を区分して括弧内に表示するほうがわかりやすいとの判断で、このような表示としています。できるだけ加工食品品質表示基準に統一できるものは統一を図っていますが、よりわかりやすい情報提供の観点から個別のルールを規定している場合もあります。</p>
<p>産地が入った「〇〇そば」などのパッケージを見ると、〇〇で採れたそばで作られたそばかと思うので、そうではないのなら、誤解されないよう第5条の表示禁止事項を見直して欲しい。 例えば、産地を入れた場合、製めん・パッケージ地も、そばのような特徴的な材料の原産地も、両方その地域であるときはそのままよいが、それ以外の場合は、製めん地と特徴的な材料の原産地をそれぞれ表示することにするとか、または、産地を入れた場合、〇〇は製めん地でそばの実の産地ではないことをパッケージのどこかに表示することにするなどにして欲しい。</p>	1	<p>産地名を誤認させる表示に関しては、加工食品品質表示基準第6条1項2号(産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示)に該当した場合は、干しそばにおいても当該基準違反として指導されています。 「〇〇そば」となっている場合は製めん地となりますが、「国産そば粉」は、国内産のそばの実を国内でそば粉にした場合のみに表示できます。御意見については、今後の原産地表示を検討する際の御意見として承ります。</p>
<p>めん類の品質表示基準に関しては、「乾めん類品質表示基準」だけではなく、「即席めん品質表示基準」があり、「調理冷凍食品品質表示基準」にも冷凍めん類の基準がある。 消費者の関心事には、そばの使用割合があるが、義務表示事項として、「乾めん類品質表示基準」では、第3条2項に、「干しそばにあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、そば粉の配合割合とする。ただし、そば粉の配合割合が30%以上である場合は、この限りでない。」となっており、しかも、第4条1項(3)に「そば粉の配合割合としては、実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と記載すること。ただし、そば粉の配合割合が10%未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等と記載すること。」となっている。しかし、「調理冷凍食品品質表示基準」の冷凍めんの場合は、(表示禁止事項)第6条1項(8)に「冷凍めん類について、めんにおけるそば粉の配合割合が30%に満たない場合の「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語」の記載があり、また、「即席めん品質表示基準」の場合は、(表示禁止事項)第5条1項(3)に「そば粉を使用しているものであって、そば粉の配合割合が30%未満のものにあつては、そばの用語」の記載がある。なお、生めんについては、「加工食品品質表示基準」により規定されると思われるが、公正競争規約には、第2条3項に「この規約で「そば」とは、そば粉30%以上、小麦粉(灰分が0.8%以下のものに限る。)70%以下の割合で混合したものを主たる原料とし、これに水を加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後加工したものをいう。」という規定がある。こういった点でも品目間に統一性があるように整理し改善してほしい。 その際、そば粉の配合割合が30%未満であつて、そばと呼んで優良誤認にならないかどうかの検討も望みたい。</p>	1	<p>そば粉の配合割合は、平成21年4月の改正により、義務化されました。これは、乾めんの場合は、食塩を加え製めんし乾燥するという製法上、そば粉の配合割合が低い製品が「干しそば」として流通している実態があつたため、干しそばの定義においてそば粉の配合割合を規定しないかわりに、そば粉の配合割合について消費者の関心が高いこと及びそば粉の配合割合が30%以上を「そば」と消費者が認識していることを考慮し、そば粉の配合割合30%未満の「そば」には、そば粉の配合割合の表示を義務化したものです。</p>
計	18	

めん類等用つゆ品質表示基準見直しに係る意見内容	件数	回 答
<p>基本的な意見 個別品表を作るのであれば横断品表で表示の方法を徹底的に議論し、その中で決まった内容に追加して不足部分を各品質表示基準で補足することが基本で、それぞれの品質表示基準を別々の表記方法で記載すると多種類を製造するメーカーの技術者のミスを誘発し、購入する消費者が表示の理解を困難にする一因になると思います。今回の品質表示基準の4つを見比べて以下のような項目がそれぞれ異なった内容で表示されています。</p> <p>①複合原材料名：横断品表で示されている複合原材料が個別品表で示されないことは、消費者に個々の商品毎の学習を要望することとなり、表示の簡易な理解を即す目的には合致しない：個別品表でも複合原材料の表示は横断品表と同様の考え方で表示する等の指示が必要</p> <p>②括弧書きで括れる原料が品質表示基準により異なるのでは、消費者は糖類が糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）となっているか、ばらしてあるかの基準をそれぞれ品表毎に知らないと何が原材料で多いかの理解を十分に出来ないと思います</p> <p>③添加物の表示の方法が、乾めん類は併記、めん類用つゆ・うなぎ加工品は原材料に占める重量の割合の多いものから順に、チルドぎょうざは原材料と添加物の順位を指示せずと品質表示基準毎に変わるの間違いを誘発する</p>		
<p>○原材料名について</p> <p>①こんぶエキスなどの中間加工原料を使用した場合であっても、風味原料として「こんぶ」と表示することが可能と考えられる。 <改善案・理由>風味原料の記載例に「こんぶエキス」を追加してはどうか。</p> <p>②使用した原材料をアからオまでの順に記載することとなっているため、使用量が少ない原材料であっても初めの方に記載する場が生じる。 <改善案・理由>加工食品品質表示基準、他の個別品質表示基準に合わせ、使用量の多い順に記することとしてはいかがか。</p>	4	御意見を踏まえ、めん類等用つゆの原材料名の表示方法については、加工食品品質表示基準と整合をはかるよう見直します。
<p>めん類等用つゆに関しては、個別の品質表示基準において原材料名の表示順序が使用量の多少に関係なく定められており、消費者にわかりにくい表示となっている。（例えば、かつお節などはどんなに使用量が少なくとも2番目に表示され、砂糖はどんなに使用量が多くとも3番目に表示される。）</p> <p>多くの消費者は原材料の表示は使用量の多い順番になっていると思っていることもあり、現在の基準は誤認を与える危険性が大きい。</p> <p>よって、一般食品の品質表示基準と同じく食品添加物以外の原材料は使用割合の多い順に表示することが好ましいと考える。また、「風味原料」の文字で括る表記方法についても必要性を感じないうえに他の原材料と使用量を比較する際の判断に誤認を与える恐れがあることから廃止すべきであると考えます。</p>		
<p>原材料名は、一般加工食品と同様に使用量の多い順に表示すること、及び用途の表示を望みます（理由）・消費者は、一般の加工食品と同様に、原材料に占める量の多い順に書かれているものと理解します。</p> <p>・「めん類等用つゆ品質表示基準」の存在を知る人は、ある程度の知識を有すると思われる当協会会員でも55.9%です。当該基準により原材料名の表示が一般加工食品のルールと異なることを知る人は少ないと思います。</p> <p>・また、核酸・たんぱく加水分解物・酵母エキスなど家庭で使うことはなく、どんなものかわからない、更に何のために入っているのか用途がわからないという声がたくさんありました。原材料の説明がほしいところですが、限られたスペースですので、せめて原材料に用途名の明示をお願いします。</p>		

めん類等用つゆ品質表示基準見直しに係る意見内容	件数	回 答
<p>個別の品質表示基準はなくす方向で、特に原材料名表示の順序については、加工食品の品質表示基準として一本化をしていただきたい。</p> <p>消費者は個別の品質表示基準があることまでは十分知識がないので、品質をみるためには原材料名表示が「加工食品品質表示基準」のルールである「使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定め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、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。…以下省略」と一般的には思っている。しかし、個別の品質表示基準には、「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、」という文言が多く見られ、その中には、「めん類等用つゆ品質表示基準」のように、原材料名の表示順が決められており、原材料の重量順にはなっていないと思われる表示、「チルドぎょうざ類品質表示基準」「パン類品質表示基準」のように「原材料に占める重量の割合の多いものから順に、…」となっていて、場合によっては、食品添加物とそれ以外の食素材が入り乱れて表示される可能性があるものがあり、チルドと冷凍、生等でも表示の方法が異なっており、比較して選択できない状況も考えられるからである。</p> <p>表示先進国のように食品添加物にすべて用途名表示をするなどすれば、食品添加物がそれ以外の食素材かは消費者にもわかるので、原材料の品質がよりわかりやすくなるような表示方法を検討していただきたい。</p>	1	<p>御意見を踏まえわかりやすく少なくとも同種間の統一がとれた原材料名の表示となるよう検討して参ります。また、食品添加物の表示に関しては、品目共通の課題として承ります。</p>
<p>表示する項目を指定している品質表示基準と指定していない品質表示基準があると消費者にとってはそれだけで食品には様々な表示方法があつて分かり難いとなる可能性があるのではないのでしょうか。表示の順番と文字の大きさは統一して消費者が読みやすいものを模索する必要があると思います（例えば名称と賞味期限は12ポイント、その他は9ポイントや文字の色は黒字に白抜き等、消費者（特に高齢者）が一番分かりやすい表示方法で全ての食品の記載を統一すべき：アメリカの栄養成分の様な標準パターンから全業者が変えない）</p>	1	<p>めん類等用つゆ品質表示基準の表示項目は、めん類等用つゆの原材料の特性を考慮して規定しています。表示方法については品質表示基準全体の見直しについての御意見として承り、検討して参ります。</p>
<p>ひとつのことがらを指す用語が公の文言としてさまざまあると混乱を招くと思われるので、醸造方式の用語の変更に関する用語の統一は、「めん類等用つゆ品質表示基準」に限らず、必要と思われる。個別の品質表示基準の修正では抜けることもあるので、統一的に修正する方法を考えていただきたい。</p>	1	<p>「用語の統一」については、ご意見を踏まえ統一的に修正方法を検討して参ります。</p>
<p>めん類等用つゆの原材料でしょうゆの醸造方式を記載するが一般の消費者で醸造方式の違いを理解している人やその違いで選択している人はいるか疑問です。それより原料が脱脂大豆か丸大豆が等の方が注目度が高いと思われます</p>	1	<p>めん類等用つゆ品質表示基準では、しょうゆの品質情報としてしょうゆ品質表示基準でも名称との併記を義務付けているしょうゆの醸造方式について規定しています。しょうゆに使用した「大豆」の情報は、めんつゆの品質に与える影響は小さいと考えます。なお、しょうゆの原料に丸大豆を使用していることは任意で表示できます。このことから、今回は見直さないこととしました。</p>
<p>めん類等用つゆ品質表示基準の定義を実態に合わせて変更することを希望します</p> <p>「主としてそば、うどん等のめん類のつけ汁、かけ汁若しくは煮込汁又は天ぷらのつけ汁として用いる液体をいいます」とありますが、「主としてそば、うどん等のめん類の汁、又はつゆ、煮物等に用いる液体をいいます」との変更を望みます。</p> <p>(理由)平成19年12月7日、(社)全国消費生活相談員協会 食の研究会は「便利に使う市販つゆ類、原材料は？開栓後の消費期限は？—アンケート調査結果より—」を発表しました。調査結果から、市販つゆ類を消費者がそば・うどんのつけ汁やかけ汁の他に天つゆ、煮物、鍋物、おでん、和え物等、多様に利用している実態が分かりました。</p>	1	<p>定義の中で「主に」となっていることから、本品質表示基準が適用される「つゆ」が煮物に使用されていたとしても現行の定義を変更する必要はないと考えます。しかし、貴協会のアンケート結果にある「市販つゆ類」には本品質表示基準の適用を受けない「しょうゆ加工品」が含まれていると考えられることから、しょうゆ加工品を対象とした品質表示基準の策定のご要望として承り、今後の課題として関係者から意見を聴くなど調査を行って参ります。</p>

めん類等用つゆ品質表示基準見直しに係る意見内容	件数	回 答
<p>しょう油使用割合の表示を望みます (理由)同じ商品でもメーカーによりかなり差があり、消費者の考えと大きく乖離しています。</p>	1	<p>加工食品品質表示基準の原材料表示の表示方法に変更することにより、原材料の表示が重量順となり消費者に使用状況はわかりやすくなると思います。また、しょうゆ使用割合の表示を義務化するかは、原材料の表示方法の変更後の表示実態を確認する必要があること、めん類等用つゆ以外のしょうゆ加工品にも適用する必要があるか検討が必要であることから、今後の検討課題としたいと考えます。</p>
<p>栄養成分表示を望みます (理由)既に、表示をしている商品も見かけますが、全商品に表示をお願いします。 「甘すぎる」「塩辛い」の回答が少なくなかったことを考えますと、メタボリック症候群・生活習慣病の予防の観点からも、是非表示をお願いします。</p>	1	<p>JAS法第2条2項において「品質に関する表示(名称及び原産地の表示を含み、栄養成分の表示を除く。以下同じ。)」と規定され 栄養成分の表示が除かれているため、品質表示基準で栄養表示基準の表示内容を規定することはできませんので、ご要望として承ります。</p>
計	11	

うなぎ加工品品質表示基準見直しに係る意見内容	件数	回 答
<p>個別の品質表示基準はなくす方向で、特に原材料名表示の順序については、加工食品の品質表示基準として一本化をしていただきたい。</p> <p>消費者は個別の品質表示基準があることまでは十分知識がないので、品質をみるためには原材料名表示が「加工食品品質表示基準」のルールである「使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定め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、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。…以下省略」と一般的には思っている。しかし、個別の品質表示基準には、「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、」という文言が多く見られ、その中には、「めん類等用つゆ品質表示基準」のように、原材料名の表示順が決められており、原材料の重量順にはなっていないと思われる表示、「チルドぎょうざ類品質表示基準」「パン類品質表示基準」のように「原材料に占める重量の割合の多いものから順に、…」となっていて、場合によっては、食品添加物とそれ以外の食素材が入り乱れて表示される可能性があるものがあり、チルドと冷凍、生等でも表示の方法が異なってしまう、比較して選択できない状況も考えられるからである。</p> <p>表示先進国のように食品添加物にすべて用途名表示をするなどすれば、食品添加物かそれ以外の食素材かは消費者にもわかるので、原材料の品質がよりわかりやすくなるような表示方法を検討していただきたい。</p>	1	
<p>基本的な意見 個別品表を作るのであれば横断品表で表示の方法を徹底的に議論し、その中で決まった内容に追加して不足部分を各品質表示基準で補足することが基本で、それぞれ別の品質表示基準を別々の表記方法で記載すると多種類を製造するメーカーの技術者のミスを誘発し、購入する消費者が表示の理解を困難にする一因になると思います。今回の品質表示基準の4つを見比べて以下のような項目がそれぞれ異なった内容で表示されています。</p> <p>①複合原材料名：横断品表で示されている複合原材料が個別品表で示されないことは、消費者に個々の商品毎の学習を要することとなり、表示の簡易な理解を即す目的には合致しない：個別品表でも複合原材料の表示は横断品表と同様の考え方で表示する等の指示が必要</p> <p>②括弧書きで括れる原料が品質表示基準により異なるのでは、消費者は糖類が糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）となっているか、ばらしてあるかの基準をそれぞれ品表毎に知らないと何が原材料で多いかの理解を十分に出来ないと思います</p> <p>③添加物の表示の方法が、乾めん類は併記、めん類用つゆ・うなぎ加工品は原材料に占める重量の割合の多いものから順に、チルドぎょうざは原材料と添加物の順位を指示せずと品質表示基準毎に変わるのとは間違いを誘発する</p>	1	うなぎ加工食品品質表示基準を加工食品品質表示基準に統合して参ります。
<p>加工食品品質表示基準に整理統合可能と思われる。</p> <p><改善案・理由>原料原産地表示に関わる規定は、加工食品品質表示基準第3条5項の別表2にうなぎ加工品を追加すればよいのではないかと。</p>	1	
<p>「うなぎ加工品品質表示基準」第1条の「うなぎ加工品(業務用加工食品(加工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第513号)第2条に規定する業務用加工食品をいう。以下同じ。))と「うなぎ加工品の用に供する業務用加工食品」には、どのような違いがあるのかがよくわからない。しかし、「野菜冷凍食品品質表示基準」の第1条も文脈が複雑で、内容を正しく読み取れるものかどうか疑問である。うなぎ加工品品質表示基準の第3条だけの変更にとどまることなく、全体を見直し、Q&Aに実際の表示の例を加えて説明をするといった対策も必要と思われる。</p>	1	
<p>うなぎ加工品の品質表示基準でうなぎはうなぎ属に属するとあるが、水産庁の魚介類のガイドラインでは種名で<i>Anguilla japonica</i>と記載されており、ガイドラインの様に具体的な範囲(定義)を明記しないと解釈がぶれると思われる</p>	1	

うなぎ加工品品質表示基準見直しに係る意見内容	件数	回 答
<p>表示する項目を指定している品質表示基準と指定していない品質表示基準があると消費者にとってはそれだけで食品には様々な表示方法があって分かり難いとなる可能性があるのではないのでしょうか。表示の順番と文字の大きさは統一して消費者が読みやすいものを模索する必要があると思います(例えば名称と賞味期限は12ポイント、その他は9ポイントや文字の色は黒字に白抜き等、消費者(特に高齢者)が一番分かりやすい表示方法で全ての食品の記載を統一するべき:アメリカの栄養成分の様な標準パターンから全業者が変えない)</p>	1	品目全体の御意見として承り、今後検討して参ります。
<p>国産うなぎは、外国産うなぎの医薬品残留問題や産地偽装問題が発生している中、消費者から安全安心であるとの信頼を得ております。しかし、JAS法では、飼育期間の長い地域を原料原産地表示することになっており、これにより一定期間日本で養殖した後、海外で成魚まで養殖し輸入したうなぎでも、日本での養殖期間が長い場合には「国産うなぎ(業界内では“里帰りうなぎ”といわれています)」と表示することとなっております。“里帰りうなぎ”を「国産うなぎ」と表示することは、消費者に稚魚から成魚まで日本で養殖したうなぎであるとの誤解を与えかねず、また、このようなうなぎから医薬品の残留が検出された場合、「国産うなぎ」の信頼は大きく失墜いたします。加えて、偽装まがいの表示に対して、消費者に新たな疑念を抱かせることが懸念されます。 〔改善案〕「国産うなぎ」とは、シラスウナギ、クロコなど体重13グラム以下のうなぎ稚魚から国内の養鰻場で成魚まで養殖したものと定義する。また、“里帰りうなぎ”については、「国産うなぎ」と表示させない。 〔理由〕 消費者に正確な情報を提供し、誤解を招かぬようにするため。</p>	1	<p>次年度に行う生鮮食品品質表示基準の見直しでは、水産物の養殖期間と原産地についての考え方を再整理することも論点の一つと認識しており、当該基準改正の要望の一つとして、承ります。</p>
<p>近年、外国産うなぎを使用し国内で加工したうなぎ加工品が販売されていますが、「国内加工」等の表示が目立ち、原料に国産うなぎを使用しているとの誤解を消費者に与えかねません。 〔改善策〕 国産うなぎと輸入うなぎの区別が消費者に明確に伝わるよう原料原産地を表示する。 〔理由〕 消費者に正確な情報を明確に伝えるため。</p>	1	<p>加工食品品質表示基準では原材料の産地を誤認する表示は禁止しています。現状でも「国内加工」表示で産地を誤認する事例があれば、個別に指導することは可能と考えます。「国内加工」表示と原料原産地表示の表示方法の関係については、品目全体の要望として承ります。</p>
<p>国内で消費されるうなぎの種類は、主にニホン種(Anguilla japonica)とヨーロッパ種(Anguilla anguilla)の2種類に大別されますが、現在の表示は「うなぎ」のみとなっております。両種とも蒲焼に加工されると、消費者が種の判別をすることは困難であり、スーパー等で消費者はうなぎ蒲焼は全て日本の在来種であるニホンウナギと思い込んで購入しています。 〔改善策〕 「うなぎ」のみの表示ではなく、ニホン種・ヨーロッパ種等、うなぎの種類も表示する。 〔理由〕 消費者に正確な情報を提供し、誤解を招かぬようするため。</p>	1	<p>うなぎ加工品の原材料の表示方法は、加工食品品質表示基準にあわせることし、魚介類の名称のガイドラインに沿った表示ができるよういたします。</p>
<p>日本国内で消費されているうなぎ7万トン/年のうち、約2万トンが活鰻で飲食店に供され消費されていると推測されますが、生鮮食品品質表示基準では、生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合、表示義務が除外されています。医薬品残留問題や産地偽装問題により飲食店においてもうなぎの養殖地を訊ねるお客さんが多く、飲食店でうなぎを食する消費者もその産地を知りたいとの要求は高いといえます。 〔改善策〕 飲食店においても原料原産地の表示を義務付ける。 〔理由〕 飲食店においても消費者に正確な情報を提供し、養殖地等が一目して分かるようにするため。</p>	1	<p>うなぎ加工品に限らず品質表示基準の適用を受けない飲食店における原産地情報の伝達について、農林水産省では「外食における原産地表示に関するガイドライン」(17年7月)を作成し、飲食店における原料原産地表示を推奨しているところです。現在、表示対象外となっているの食品の表示義務化は、品目共通の課題の一つとして、ご意見として承ります。</p>

うなぎ加工品品質表示基準見直しに係る意見内容	件数	回 答
<p>うなぎの加工製品は「肝焼」や「ひつまぶし」、「うなぎむすび」、「佃煮」、「骨のから揚げ」等多岐にわたっており、しかし、うなぎ加工品品質表示基準によりますと、うなぎ加工品の定義が「蒲焼」と「白焼」のみで、細切したものは除くとなっており、消費者がうなぎ蒲焼あるいは白焼以外の加工品でうなぎの産地を知ることが、製造元あるいは販売元の任意の表示によることです。</p> <p>〔改善策〕 うなぎ蒲焼を細切した加工品やうなぎの肝焼等うなぎを原料としたものは、全てうなぎ加工品とする。(ただし、菓子類等は除く)</p> <p>〔理由〕 うなぎ蒲焼や白焼以外のうなぎ加工品についても消費者にその原料原産地を明確に伝えるため。</p>	1	<p>実質的に本品質表示基準と加工食品品質表示基準の表示方法は同じであることから、わかりやすい表示とする観点で加工食品品質表示基準に統合するよう検討し、対象品目の拡大を検討して参ります。</p>
<p>スーパー等の量販店では、うなぎの蒲焼をトレイに山積みした販売形体を見かけますが、うなぎ加工品の定義が容器に入れ、又は梱包されたものに限るとなっていることから、消費者がこれらのうなぎ加工品の産地を知るためには、販売員等への聞き取りか販売元の任意による表示を頼りにするしかありません。</p> <p>〔改善策〕 うなぎの蒲焼等は販売形体に係らず、うなぎ加工品とする。</p> <p>〔理由〕 消費者にうなぎ加工品の産地を一目して分かるようにするため。</p> <p>※ うなぎの産地偽装や外国産うなぎからの医薬品残留問題等により、日本はもとより海外の養鰻場でもトレーサビリティシステムが定着していることから、原料原産地表示の範囲を拡大することはそれほど困難なことではありません。</p>	1	<p>現在、店内加工品や包装されていない商品はうなぎ加工品に限らず品質表示基準の適用を受けていません。店舗が自主的に産地情報するよう消費者庁としても啓発を進めていきます。現在、表示対象外となっているの食品の表示義務化は、品目共通の課題の一つとして、ご意見として承ります。</p>
計	12	

チルドぎょうざ類品質表示基準見直しに係る意見内容	件数	回 答
<p>基本的な意見 個別品表を作るのであれば横断品表で表示の方法を徹底的に議論し、その中で決まった内容に追加して不足部分を各品質表示基準で補足することが基本で、それぞれ別の品質表示基準を別々の表記方法で記載すると多種類を製造するメーカーの技術者のミスを誘発し、購入する消費者が表示の理解を困難にする一因になると思います。今回の品質表示基準の4つを見比べて以下の様な項目がそれぞれ異なった内容で表示されています。</p> <p>①複合原材料名：横断品表で示されている複合原材料が個別品表で示されないことは、消費者に個々の商品毎の学習を要することとなり、表示の簡易な理解を即す目的には合致しない。個別品表でも複合原材料の表示は横断品表と同様の考え方で表示する等の指示が必要</p> <p>②括弧書きで括れる原料が品質表示基準により異なるのでは、消費者は糖類が糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)となっているか、ばらしてあるかの基準をそれぞれ品表毎に知らないと何が原材料で多いかの理解を十分に出来ないと思います</p> <p>③添加物の表示の方法が、乾めん類は併記、めん類用つゆ・うなぎ加工品は原材料に占める重量の割合の多いものから順に、チルドぎょうざは原材料と添加物の順位を指示せずと品質表示基準毎に変わるの間違いを誘発する</p>	1	<p>チルドぎょうざ類品質表示基準の原材料の表示方法は、チルドぎょうざ類の原材料の特性を考慮して、皮、あん、揚げ油、添付調味料の区分したうえで、表示方法を規定しています。調理冷凍食品品質表示基準や加工食品品質表示基準などを参考によりわかりやすい表示となるよう見直しの中で調査・検討して参ります。</p>
<p>表示する項目を指定している品質表示基準と指定していない品質表示基準があると消費者にとってはそれだけで食品には様々な表示方法があつて分かり難いとなる可能性があるのではないのでしょうか。表示の順番と文字の大きさは統一して消費者が読みやすいものを模索する必要があります(例えば名称と賞味期限は12ポイント、その他は9ポイントや文字の色は黒字に白抜き等、消費者(特に高齢者)が一番分かりやすい表示方法で全ての食品の記載を統一するべき。アメリカの栄養成分の様な標準パターンから全業者が変えない)</p>	1	
<p>個別の品質表示基準はなくす方向で、特に原材料名表示の順序については、加工食品の品質表示基準として一本化をしていただきたい。</p> <p>消費者は個別の品質表示基準があることまでは十分知識がないので、品質をみるためには原材料名表示が「加工食品品質表示基準」のルールである「使用した原材料を、A及びBの区分により、次に定めるところにより記載すること。A食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。…以下省略」と一般的には思っている。しかし、個別の品質表示基準には、「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、」という文言が多く見られ、その中には、「めん類等用つゆ品質表示基準」のように、原材料名の表示順が決められており、原材料の重量順にはなっていないと思われる表示、「チルドぎょうざ類品質表示基準」「パン類品質表示基準」のように「原材料に占める重量の割合の多いものから順に、…」となっていて、場合によっては、食品添加物とそれ以外の食素材が入り乱れて表示される可能性があるものがあり、チルドと冷凍、生等でも表示の方法が異なってしまう、比較して選択できない状況も考えられるからである。</p> <p>表示先進国のように食品添加物にすべて用途名表示をするなどすれば、食品添加物かそれ以外の食素材かは消費者にもわかるので、原材料の品質がよりわかりやすくなるような表示方法を検討していただきたい。</p>	1	<p>チルドぎょうざ類品質表示基準の表示項目は、チルドぎょうざ類の原材料の特性を考慮して規定しています。表示方法については、今後の品質表示基準全体の見直しについての御意見として承り、検討して参ります。</p>
<p>調理冷凍食品のうち該当するものを「チルドぎょうざ類品質表示基準」と比較すると、冷凍とチルドの形状の違いは、しゅうまいでは、「円筒形状、きん着形状等に包み、成形したもの」、ぎょうざについては、「半円形状、円形状等に包み、成形したもの」、春巻については、「あんを皮で棒状等に包み、成形したもの」と記載され、「等」が加わっているかどうかである。「等」をどう解釈するのかは、わからないが、例えば棒状等、定義以外の形状のものを追加すると、調理冷凍食品と表現が異なるようになるのではないかと。なお、さまざまな形のもの好きな名称で呼べた場合、以下の(7)の皮の比率の表示免除との関連での問題が生じないようにご配慮いただきたい。</p>	1	<p>調理冷凍食品品質表示基準では、既に棒状などの冷凍ぎょうざについて新たに定義に含めています。チルドぎょうざについても整合性を図る必要があることから、調理冷凍食品品質表示基準と表現は同じにする考えです。御意見を踏まえ、適切な表示となるよう検討して参ります。</p>

チルドぎょうざ類品質表示基準見直しに係る意見内容	件数	回 答
<p>「チルドぎょうざ類品質表示基準」の場合は、第4条1項(3)に「皮の率 実比率を下回らない5の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して記載すること。」とあり、第3条には、「皮の率については、皮の率が、チルドぎょうざ又はチルドばおずにあつては45%以下、チルドしゅうまいにあつては25%以下、チルド春巻にあつては50%以下である場合は、この限りでない。」の表示義務免除の規定がある。</p> <p>「調理冷凍食品品質表示基準」の場合も第4条1項(3)の皮の率の記載は同じであるが、第3条2項では「冷凍しゅうまいにあつては25%以下、冷凍ぎょうざにあつては45%以下、冷凍春巻にあつては50%以下(食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下)である場合は、この限りでない。」となつていて、(食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下)については記載がない。</p> <p>いずれにしても、消費者には、表示義務を免除する割合(%)が食品によって違う理由や免除すべき理由が不明であり、しかも免除規定がある点については疑問が感じられる。形の定義までくずれた場合には、しゅうまいであつて、皮がぎょうざ並みの率で表示免除される商品の出現もあるのではないか。</p>	1	<p>商品実態を確認したうえで、調理冷凍食品と横並びが必要か検討して参ります。また、御意見を踏まえ、適切な表示が可能となるよう検討して参ります。</p>
<p>「チルドぎょうざ類品質表示基準」においては、表示禁止事項の第6条との関係で、あんに占める原材料の重量の割合に関する別表があり、「調理冷凍食品品質表示基準」においても、同様の別表があるが、含有率の規定がある原材料に違いがあつたり(例:食肉)、含有率が必ずしも一致していない(例:しゅうまいのえび)。冷凍調理食品の表示もチルドにあわせるなど、統一を図ることも考えていただきたい。</p>	1	<p>関係者と協議したうえで、調理冷凍食品と横並びが必要かなどを検討して参ります。</p>
<p>「チルド」の定義は、インターネット等で検索してみると様々ではありますが、広辞苑では「零度前後での冷蔵」と記載されています。カタカナ語辞典でも「チルド食品」は、「凍らない程度の低温(0~5℃が目安)で、流通・販売される食品」と記載されています。そのため保存方法の項目が「10℃以下で保存」と記載された冷蔵餃子の場合、「チルドぎょうざ類」の定義あてはまるのかどうか判断に迷います。そこで、「チルドぎょうざ類品質表示基準」を「冷蔵ぎょうざ類品質表示基準」としてはどうでしょうか。また、個別の品質表示基準についても「加工食品品質表示基準のQ&A」のようにQ&Aがあると、とても助かります。</p>	1	<p>基準名の変更については、当該基準名が定着していることや、チルドミートボール品質表示基準等他の基準との横並びを考慮すると「チルド」としていても、運用上の問題は少ないと考えますが、「チルド」の表示義務があることもあり、見直しの中で適用の範囲について検討して参ります。また、Q&Aについては、必要に応じて作成を検討して参ります。</p>
<p>チルドぎょうざの中で原材料名の表示例で魚肉「たら・はも」とあるが、水産庁の魚介類のガイドラインではたらはギンダラと記載されている。以前魚介類のガイドラインに従った名称を記載せずJAS法違反に問われた製造者もいるので、魚介類のガイドラインに従って魚介類を表示しなければいけないのであればその旨明記すべき</p>	1	<p>チルドぎょうざ類品質表示基準及び加工食品品質表示基準では、原材料名を最も一般的な名称で記載することとしており、魚介類の名称ガイドラインでは、「水産加工品の原材料名については、生鮮魚介類の名称のルールを基本としつつ、品目特性に応じてその内容を最も的確に表し一般的に理解される名称を記載することとする」となっています。標準和名や「たら・はも」などの名称で記載することも品目特性から見れば問題は少ないと考えますが、他の品質表示基準との整合性なども考慮する必要があることから、わかりやすい表示となるよう見直しの中で調査・検討して参ります。</p>
計	8	