

平成 26 年 9 月 23 日
消 費 者 庁

食品表示基準(案)についての意見募集に寄せられた主な意見
とそれに対する考え方(概要)

消費者庁では、「食品表示基準(案)」を公表し、広く国民の皆様から御意見を募集いたしました。

提出された御意見について、以下のとおり概要を取りまとめましたので、お知らせいたします。

概要の取りまとめでは、御意見の趣旨又は理由が不明確なものや十分な時間をかけて検討すべきことを内容とする御意見などについては、取り上げておりません。また、意見に対する考え方については現時点のものです。

なお、同旨の御意見と判断したものについては、まとめさせていただいております。

1. 意見募集期間:平成 26 年 7 月 7 日～同年 8 月 10 日
2. 意見提出方法:電子メール、郵送又はファックス
3. 寄せられた意見総数:4,329 件(意見提出の方法により、複数の意見内容を含むものもまとめて 1 件としてカウントしている場合があります。)
4. 寄せられた主な意見の概要と意見に対する考え方:別紙のとおり

主な意見の概要	意見に対する考え方
第1条関係	
外食産業、インストア加工、量り売りにも表示の義務付けを希望する。	消費者委員会食品表示部会の調査会において、販売形態における義務表示の範囲は、今回は変更しないと了承されました。外食や中食(量り売り)については、注文等に応じて販売する食品の調理過程や盛りつけ等が異なり、同一のメニューでも使用される原材料や内容量等にばらつきが生じること、食材が多様で頻繁に変わる食品にあっては、費用の増加や誤表示につながる可能性があること、日替わりのもの等の表示切替に係る対応が困難な場合があることなどの理由から、表示の義務付けの対象外としています。 なお、インストア加工で容器包装入りのものについては、食品表示基準(案)の対象となっており、一定の義務が課されます。他方、外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方については、現在、「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会」を開催して検討しています。
第2条関係	
加工食品の定義の前に、『食品』の定義として、食品に言及すべきである。 しかし、『食品』の区分について、「加工食品」、「生鮮食品」及び「添加物」の3つに区分することは、不自然である。 なぜならば、遺伝子組換え食品の表示について、当該基準で食品の区分に添加物を含めることになると、表示が必要である、との誤解を招いてしまう。	「食品」の定義は、食品表示法第2条第1項に規定されています。 食品表示基準では、それを加工食品、生鮮食品及び添加物に区分して基準を設けています。 (参考)食品表示法第2条第1項 第二条 この法律において「食品」とは、全ての飲食物(医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和三十五年法律第百四十五号)第二条第一項に規定する医薬品、同条第二項に規定する医薬部外品及び同条第九項に規定する再生医療等製品を除き、食品衛生法第四条第二項に規定する添加物(第四条第一項第一号及び第十一条において単に「添加物」という。)を含む。)をいう。
「食品関連事業者(等)」の定義がなかったり、「食品関連事業者以外の販売者」とは具体的にどのような業者を想定しているのか不明である。 なお、「食品関連事業者以外の販売者」という区分を用いるのであれば、第2条(用語の定義)で明記すべきと考える。	食品関連事業者及び食品関連事業者等については、食品表示法第2条第3項に規定があります。 食品関連事業者等には食品関連事業者(食品の製造、加工(調整及び選別を含む。))若しくは輸入を業とする者(当該食品の販売をしない者を除く。))又は食品の販売を業とする者)以外の食品の販売をする者が含まれており、食品表示基準では、その者を「食品関連事業者以外の販売者」と表しています。 なお、食品関連事業者以外の販売者は、例えば、小学校のバザーで袋詰めのカッキーを販売する保護者や町内会の祭りで瓶詰めの手作りジャムを販売する町内会の役員などを想定しています。
「加工食品」、「生鮮食品」、「製造」、「加工」の定義を分かりやすく明確にすべき。	「加工食品」、「生鮮食品」、「製造」、「加工」の定義は、具体的事例とともに、Q&Aなどで示す予定にしています。
「業務用加工食品」の定義や範囲を明確にして欲しい。 「一般用加工食品」と「業務用加工食品」では、栄養成分など義務表示事項に差があるが、食品関連事業者(製造者)が消費者に販売する意図のない食品が、消費者に販売される場合の義務表示事項が分からない。	業務用加工食品は、事業者間でのみ取引されるものであり、商品のパッケージに業務用である旨記されていても、当該商品が消費者向けのもので販売される場合には、消費者の食品を摂取する際の安全性及び選択の機会を確保するため、一般用加工食品の表示が必要となります。
食品添加物を小分けするには添加物製造業の免許が必要である。この点を変更せず製造業の免許を義務づけるのであれば、小分けも製造としていただきたい。	食品衛生法上の製造業における「製造」と食品表示基準上の「製造」の概念は異なるものです。

主な意見の概要	意見に対する考え方
加工食品の表示は複雑で消費者には分かりにくいいため、加工度の程度により区分した表示を求める。	加工食品は様々な食品があり、商品ごとの特性に応じて表示基準を制定してきた経緯があります。今後わかりやすい表示基準を策定していく上での参考とさせていただきます。
「切断」の工程のみを経た食品は「生鮮食品」とすれば、異種混合についても、現行よりは理解がしやすい。	「加工食品」と「生鮮食品」の区別につきましては、Q&A等で示す予定ですが、その際の参考とさせていただきます。
千切り以外の「カット野菜」であっても、「食品衛生法における簡易な調理、加工」とみなされる工程を経ていれば、加工食品扱いとすべき。	
「カット野菜単品」も、「異種混合されたカット野菜」と同じ製造工程で製造され、同じ様式で表示されているものは、生鮮食品ではなく加工食品の扱いにすべき。 例えば、キャベツの半割、四ツ割などは単なる切断で、生鮮食品に該当するのは理解できるが、カット野菜のキャベツは単品でも単なる切断とは異なり、「カット野菜単品」も「異種混合されたカット野菜」も加工度の高い同じラインで微生物をコントロールしながら製造されている。	
生鮮食品と区分すれば人の手が加わっている「カットフルーツ」の消費期限や保存方法、カットした加工者も表示をなくすなど後退している。消費者の「知りたい」に応え、歓迎される表示基準を求める。	
単なる切断は「加工」にあたらないとしているが、「たたき」や「挽肉」は単なる切断以上の特性があるといえる。単一の挽肉が生鮮食品で、合挽肉が加工食品というのは一般の感覚からいって奇妙なので、「たたき」や「挽肉」は「加工」とするべき。	
A社(甲工場)で顆粒パルクを製造し、B社にスティック包装(個包装)を委託し、A社(乙工場)にて化粧箱に詰めて品質を確認後販売する場合やA社(甲工場)で添加物の半製品を製造し、B社に精製を委託し、A社(甲工場)にて小分け包装をして品質を確認後販売する場合、A社をこれまで通り製造者としていただきたい。	「製造」、「加工」の線引きについては、Q&A等で示す予定ですが、その際の参考とさせていただきます。

主な意見の概要	意見に対する考え方
いわゆる「のっけ盛り」のような商品では、トレイの上に野菜と刺身を別々に盛り合わせて食べる際にタレをかけて混ぜて食べたり、野菜の上に刺身を盛ったものにタレをかけてそのまま食べたりするものがあるように、同じような商品であっても様々な提供方法や食べ方がある。概要(案)にあるような飲食や調理の方法によって区分しようとする考え方は、このような商品実態が反映されておらず、現実的ではなく違和感が残る。また、刺身の盛り合わせについても、その日の入荷状況や鮮度等によって盛り合わせの内容が変わったり、同じ魚種であっても異なる産地や「養殖か否か」「解凍か否か」等で異なったものを随時に盛り合わせたりして、その組み合わせは実に様々である。また、マグロに蒸したタコ(加工食品)を盛り合わせた商品もある。このように、日々刻々変更が生じたり、組み合わせの内容が多様となる食品については、その原産地を容器包装(商品ラベル)に表示することは技術的にも作業的にもほとんど不可能である。これまで加工食品に区分していたものを新たに生鮮食品に区分しようとする提案は、システムや計量ラベル(商品ラベル)の改変等の大幅な変更や相当の期間が必要となり、負荷がきわめて大きいと言わざるを得ない。複数種類を混合する食品を生鮮食品と加工食品に区分することについては、商品実態や実行可能性を十分に調査した後に、慎重に検討されるべきである。異種混合の定義に当たっては、食品表示部会生鮮食品調査会報告書にある「食品を摂取する際の安全性の観点、事業者の実行可能性を踏まえ、さらなる商品実態や消費者が選択する際の意識も調査した上で検討が必要」とされた議論の経過を十分に踏まえて、拙速な決定を避けて慎重に検討していただきたい。なお、このような食品の原料原産地表示については、農林水産省等が定めた指針等に基づき、ボードやパネル等による自主的な表示に取り組んできた経緯を尊重し、現実的かつ有効な表示方法を確保していただきたい。	異種混合の取扱いは、基本的に現行制度を維持することと整理しました。なお、「加工食品」と「生鮮食品」の区別につきましては、Q&A等で示す予定です。
生鮮食品と加工食品の区分を明確にするとともに、加工食品から生鮮食品に変更された異種混合食品の表示義務は一部免除を検討されたい。 食品表示基準は、加工食品・生鮮食品・添加物に区分したが、刺身の盛り合わせ等異種混合の食品を生鮮食品とした場合の表示義務が保留されているが、入荷状況によって商品毎に内容(組み合わせ)が異なる「盛り合わせ」商品について、個々の内容物毎に原産地や解凍・養殖の別等の表示を義務付けるのは「表示の見やすさ」と「表示ミスの防止」の観点から過重であると考えられるため、異種混合の生鮮食品の表示義務は一部を免除することを検討されたい。	
「商品実態や消費者の日常感覚」に沿って整理すべき。第1回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会で出された、①単品または同一の種類の農畜産物・水産物を切断して組み合わせ、盛り合わせたものは生鮮食品に区分することが、消費者の日常感覚に沿った考え方である。その上で、消費者が必要とする情報項目を再考・整理すべき。	
複数種類を混合する食品を生鮮食品と加工食品に区分することについては、商品実態や表示技術・作業遂行可能性を十分調査した後に慎重に検討されるべきであり、よって消費者庁案に反対である。	
「切断」の工程のみを経た食品は「生鮮食品」とすれば、異種混合についても、現行よりは理解がしやすい。	

主な意見の概要	意見に対する考え方
生鮮食品は、別表第2に定められているところ、すべてについての「単に切断・薄切りしたものを含む」を「切断・薄切りしたものを含む」とすべきである。数種類の野菜などを切断して包装した「異種混合」も生鮮食品にすべき。また刺身につき、「盛り合わせたものを除く」を削除すべき。同じカット野菜や刺身が異種混合になると加工食品に区分されるのは混乱の元である。	異種混合の取扱い、基本的に現行制度を維持することと整理しました。 なお、「加工食品」と「生鮮食品」の区別につきましては、Q&A等で示す予定です。
「生鮮食品」の異種混合については、食品表示基準案では従来どおり「加工食品」とされているが、「生鮮食品」でありながら、単なる混合により「加工食品」と区分するのはおかしく、「生鮮食品」として区分すべき。	
生鮮の異種混合を加工食品に区分するのは分かりにくい。加工の程度により表示を決めた方が良い。	
輸送又は保存のための乾燥は「加工」に至らないとの判断だが、豆類などは生でも流通しているので、「乾燥工程」は新たな属性を付加させていることにならないか。米類のように乾燥している物が通常である以外の乾燥工程は「加工」と考えるべきと考える。	「加工食品」と「生鮮食品」の区別につきましては、Q&A等で示す予定ですが、その際の参考とさせていただきます。 なお、豆類も、米と同様に、腐敗やカビの発生防止のために乾燥させているものがあります。このような、流通させる上で必要な乾燥は「調整」に該当します。
食品添加物については、食品衛生法で、「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によつて使用する物をいう。」と定義され、専ら食品の製造、加工、保存の目的で使用されるものである。よって消費者に直接販売される場合を区別して設ける必要はない。	現行制度において、膨張剤製剤や調味料製剤、香料などは一般向けにも販売されています。ふくらし粉及びうまみ調味料については、現行 JAS 法に基づき、内容量や表示責任者を既に表示しており、今回の改正では、それらを含め、全ての一般向けの添加物に対して内容量と表示責任者を新たに規定するものであり、消費者への情報提供の観点から必要な改正と考えています。
対象農産物の定義について、この定義では、組換え DNA 技術対象とは特定できないのではないかと。	組換え DNA 技術の定義については、第2条第1項第10号に規定されており、現行の定義から内容的な変更はありません。
別表第一の「酪農製品」及び別表第二の「乳」について、乳等省令の「乳製品」及び「乳」との関連性が不明確である。乳等省令の「乳」及び「乳製品」に統一すべきである。別表第一の「酪農製品」及び別表第二の「乳」の小分類は、総務省作成の日本標準商品分類をもとに作成されているようであるが、ひとつの法令の中で、用語の統一性に欠ける。	別表第一の「酪農製品」及び別表第二の「乳」は、それぞれ乳等省令における「乳製品」、「乳」と適用範囲が異なるため、統一することは出来ません。
・別表第3	
マカロニ類の原材料規定に強力小麦「等」と規定されることに伴い、原料小麦の使用範囲が拡大され、国産麦の使用増となり、国内自給率向上にもつながるため、マカロニ類の「定義」見直しに賛成。	御意見ありがとうございます。消費者庁案で進めていきたいと考えています。
第3条関係	
現状の個別品質表示基準は、食品表示基準案でも引き継がれているが、個別品質表示基準を廃止して表示方法を一本化していただきたい。消費者にとって品目ごとに表示方法が決められていることのメリットはなく、一本化されていた方がわかりやすい。また、一括表示を作成する事業者としても、個々に表示基準があることは負担になる。	個別の表示基準は、横断的な基準の上乗せ基準であり、消費者への情報提供として有用なものになっていると考えています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
(名称関係)	
「その内容を表す一般的な名称を表示する」とあるが、「一般的な名称」という規定にすると、これまでになかった技術で作られた食品であっても類似食品の名称と同じになってしまい、食品の違いを消費者が区別できないため、「その内容を表す名称を邦文をもって表示する」としていただきたい。	邦文をもって表示することは、表示の様式等の規定(第8条)に定めがあります。
「その内容を表す一般的な名称を表示する」とあるが、「一般的な」は明確とはいえず、既存の名称から選択することになり、新規の名称が使用しづらいため、削除されたい。	一般消費者が理解できない名称の表示は、当該商品の内容の誤認につながるため、一般的名称を書いてもらうこととしています。
同じ類の商品でも「名称」と書かれているのと「品名」と書かれているものがあるが、消費者が混乱するので、統一すべき。	今後分かりやすい表示基準を策定していく上での参考とさせていただきます。
(期限表示関係)	
乳等について「その日の表示をもってその年月日の表示に代えることができる」としているが、発酵乳等の場合、ある程度日持ちがするため、日だけの表示では、その前の月のものと区別がつかなくなってしまうおそれがある。乳等であっても、日だけでなく月の表示も必要ではないか。	牛乳の瓶の蓋のように表示可能面積が少ない場合を想定しており、引き続き省略可能とします。
食品ロス対策として、年月表示が有効とのことであるため、製造後の賞味期限が三月を超えるものについては、年月表示のみにされたい。	原則は「年月日」表示であり、例外的に「年月」でも可としています。消費期限又は賞味期限は、その食品を製造等する事業者が科学的・合理的根拠に基づき設定するものであり、様々な事業者がいることから、それぞれの実情に合わせて表示可能な現在の案が適当と考えます。
消費期限や賞味期限表示について、生産日の表示がない中で、期限の年月表示を認めると、期限年月に入った時点で廃棄されるおそれがあるため、年月表示を認めるべきではない。	むしろ、日付単位の表示の場合、品質上は問題がないのに1日でも期限を超えると捨てられるケースが少なくないとのこと等から、食品ロス削減のため、事業者の取組として年月表示に切り替え、廃棄・返品を抑制する取組が進んでいると承知しています。
「賞味期限」の文言は、これが表現が食品ロスを発生させる一因となっていることから、食品ロス削減国民運動の趣旨に沿って、表示された期日を過ぎても食べられることが明確に分かるような表現に見直されたい。	今後の検討の参考とさせていただきます。
製造年月日を賞味期限又は消費期限に併記してほしい。	食品の日付表示については、以前は、製造年月日表示であったところ、食品の製造、流通技術の進歩により、日保ちが長くなったこと、製造年月日表示が、厳しい日付管理による深夜・早朝操業等の誘引となっていること、諸外国より、国際規格(コーデックス規格)との整合性を求められたことなどから、平成7年に期限表示へ転換したものであり、製造年月日を表示することは、これらに逆行することになります。
(原材料名関係)	
原材料名について、2種類以上の糖類を使用した際の表示方法について、横断的事項とすることとなっていたのに記載がない。	同種の原材料を複数種類使用する場合、原材料の総称を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める重量の割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示することができる規定を新たに設けました。

主な意見の概要	意見に対する考え方
使用した砂糖類が二種類以上の場合の記載方法の文言は同じ内容なのに、食品によって表現が異なるので紛らわしい。文言を統一すべき。	今後分かりやすい表示基準を策定していく上での参考とさせていただきます。
「砂糖類」の用語は、「糖類」とすべき。今回、栄養強調表示においてコーデックスの考え方が導入されており、今後、同様に用語表記等においてもコーデックス等の国際的な規定にあわせることを考慮すべき。	
使用した砂糖類が二種類以上の場合の記載方法について、「砂糖類」と表示する場合と「糖類」と表示する場合の違いを具体的に示してほしい。	
弁当の副食物は外観から原材料が明らかであるか分からないため、「おかず」との表示を認めるべきでない。現実には原材料が表示されているので、実行可能である。	弁当のおかずの表示については、組合せ等の種類が変更される場合に、原材料名を全て表示することが困難となるために、特例として定めているものです。なお、添加物やアレルギーの表示は省略できません。
複合原材料の表記は、消費者事業者に浸透しており、あえて変更する理由はない。 従来の表記と分割して標記しても良いとされる条件があいまいで、消費者事業者共に混乱する懸念が強い。	複合原材料の表示方法については、Q&A等で示す予定ですが、その際の参考とさせていただきます。
単に混合しただけなど、当該複合原材料の原材料の性状に大きな変化がない場合、原材料をバラして表示できる例外規定に反対。 (理由) ・使用した複合原材料を最も一般的名称で記載する事を基本とし、消費者が理解しづらい名称については啓蒙していくべきで、安易にバラして表示する事は、工程及び原材料のトレースが不明確になる。 ・現行法において不適切表示であるが、メーカーが表示したくないために小麦粉調製品、米粉調製品、粉乳調製品等(関税が大幅に安い原材料)表示が記載されている商品を見たことがない。 ・農産物の関税小麦粉は、252%、小麦調製品(小麦粉52%砂糖48%)の協定関税率29.8%と調製品は安く、又、使用原材料の素性をロンダリングすることは安全・安心(残留農薬、遺伝子組み換え、アレルギー物質、価格の公平性等)の観点からも許すべきでない。 ・食品事業者の効率のための意見であり、また、現状違反している食品事業者の救済となる改正である。	
複数の複合原材料がある場合、個々の原材料を全て括弧を付して表示することは煩雑で消費者にとっても分かり難い場合があり、複合原材料間で共通する原料をまとめて表示した方が簡潔で分かりやすいことがあるため、分割表示を可能とすることに賛同する。	

主な意見の概要	意見に対する考え方
原材料を分割して表示する場合のメリットとして、すべての原材料が重量順に書かれることは、消費者にとってその食品の材料の構成が正確に分かりやすいが、複合原材料表示をするか分割表示をするかによって、重量順が異なる点に違和感を覚える。 一方、中間加工原料が使用されたかどうかについても、消費者にとっては知りたい情報であり、分割して表示すると中間材料が使用されたかどうか消費者には分からなくなる。使われた原材料の種類が多く、中間加工原料が複数ある場合には、複合原材料として書かれた方が見やすく理解しやすい面もあると思う。 このように、複合原材料表示と分割表示のどちらが良いか一概には言えないため、表示の仕方をもう少し工夫することによって、消費者の知りたい情報を表現する方法を模索する必要がある。	複合原材料の表示方法については、Q&A等で示す予定ですが、その際の参考とさせていただきます。
正確性を期すため、原材料名の1の2のただし書きについて、「ただし、・・・変化がない場合は」の次に、「複合原材料を構成する原材料を分割して」を挿入するとともに、調査会において検討された分割表示の2つの条件との整合性を図られたい。	
複合原材料の名称が一般的でなく、消費者がその内容を理解できないのであれば、現行の複合原材料表示の括弧の中に全ての原材料を記載する方が消費者が理解しやすいのではないか。	
「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」については、現行の Q&A に示されている内容を引き継ぐべき。	
消費者へのわかりやすい情報提供について議論が不十分であるため、複合原材料について、「その中身を容易に把握できる名称でなく」「中間加工原料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合」でない場合について、再検討とすべき。	
表示文字数の減少、原材料表示の簡略化、消費者のわかりやすさの点で、大きなメリットとなるため、複合原材料表示について、それを構成する原材料を分割して表示した方が分かりやすい場合に、構成する原材料を分割して表示することに賛成。	御意見ありがとうございます。消費者庁案で進めていきたいと考えています。
一定の条件に合致した場合、複合原材料の原材料を「その他」と表示できることとしているため、その条件に合致した原材料は「その他」と表示することとなり、原材料に関する情報を却って減少させるほか、この表示制度を悪用する事業者が出るなど消費者にとってデメリットとなることが考えられる。	「その他」と表示する場合は、現行のルールと同様です。
缶詰について、第三条に定めるもののほかに表示すると記載されているが、一括表示に原材料名記載してあれば、その他表示から主要原材料が十分判断できるものに該当し表示省略できるので、この別表十八のこの欄はそもそも不要ではないか。	業務用加工食品のうち、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合は、原材料名が省略されるため、本規定が削除されると、現在は表示義務があるものが表示されないこととなります。

主な意見の概要	意見に対する考え方
特別な理由がある場合を除き、別表第四の個別の表示基準を、食品表示基準の本文に記載の横断的な基準に統一すべき。食品によって原材料の表記方法が異なっているのは消費者にとって分かり難く、事業者にとっても食品毎に表示が異なることは表示ミス等の原因にもなり得る。	個別の表示基準は、横断的な基準の上乗せ基準であり、消費者への情報提供として有用なものになっていると考えています。
使用した原材料をそのまま記載することを表示の原則としているにもかかわらず、複合原材料の表示方法を「別表第四の上欄に掲げる食品」については認めていない。これらにも必要に応じて複合原材料の表示方法を認めてはどうか。	
(添加物関係)	
添加物で「栄養の目的で使用されるもの」については表示しなくてよいこととなっているが、この規定は既に意味のないものとなっており、誤解や戸惑いを招くだけのものであるため、削除すべき。	栄養強化目的の食品添加物は、天然の食品の常在成分であり、諸外国では食品添加物とみなしていない国も多く、FAO/WHO でも食品添加物として扱っていない(「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」の用語の定義において、「食品添加物には、「汚染物質」又は栄養に関する品質の維持若しくは改善のため食品に添加される物質は含まれない。」としている。)ため、国際整合性の観点から引き続き表示免除とします。
特別用途食品を除き、栄養強化の目的で使用される添加物については表示を省略することができると規定されているが、(1) 添加物の種類によって健康影響が異なる場合があること、(2) 公定法で栄養成分として正確に定量できない場合があることから、栄養強化目的で使用される添加物の表示について、検討する必要がある。	食品表示基準策定の目途がついた段階から順次検討を行っていくことを考えていますが、具体的なスケジュール等は現時点において決まっていません。
添加物について、加工助剤、キャリアオーバーは表示を省略しても良いことになっているが、それでは消費者は正確な情報を得ることができないので、それも記入してほしい。	加工助剤、キャリアオーバーについては、「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」において表示免除とされており、また、栄養強化目的の場合は、同規格において栄養強化目的(ビタミンC等)は添加物として扱っていないため、国際整合性の観点から引き続き表示免除とします。
消費者にとって添加物の重量順はあまり意味がなく、また、複数の加工原料を使用して商品を製造する事業者は、元の加工原料の添加物の詳細がわからないと一括表示を作成できない。ほとんどの原料メーカーは詳細情報の開示を拒否しているため、添加物に占める重量の割合の高いものから順に…という規定は削除されたい。	添加物の重量は、消費者に意味がないとは必ずしもいえないと考えています。
食品表示基準案では「原材料」と「食品添加物」を区別して表示することとなっているが、両者を区別することなく、食品に占める重量の割合の高いものから順に表示するようにしていただきたい。 (理由) ・CODEX や諸外国では「原材料」と「食品添加物」を区別することなく、食品に占める重量の割合の高いものから順に表示している。どのような「食品添加物」が使用されているのかを消費者に分かりやすく示す必要があるのであれば、例えば、横書きの場合は下線(例:カゼイン Na)、縦書きの場合は横線を付けるなどして区別することは可能と考える。 ・現在も同様に「添加物」と「添加物以外」のものを分けてそれぞれ重量の多いもの順に記載されているが、この表示方法では、「添加物」の原材料全体に占める量の多寡の程度が全く不明で、一般の消費者にとってはかえって商品選択の際に不利益となるとと思われる場面が多い。	現行、個別の基準がある場合を除き、「原材料」と「食品添加物」を区別して表示することになっています。消費者委員会食品表示部会の調査会においても、原則、上記の表示方法とすることが了承されています。
別表6以外の添加物に用途名表示が認められるのかどうか明記してほしい。	一括表示枠内に義務でないものを表示することは、食品ごとに表示方法が異なることとなり、混乱を招くため、望ましくありません。枠外に任意で記載することは可能です。

主な意見の概要	意見に対する考え方
食品添加物においては、化学的合成品と天然由来の添加物について、表示上の区別をなくしてきている経緯があり、例えば現状において「合成甘味料」という表示はなく、「甘味料」に統一されて使用されているため、別表第6において、甘味料、着色料、保存料のみに「合成〇〇」という名称が残されているが、「合成〇〇」という名称は廃止してほしい。	食品表示基準策定の目途がついた段階から順次検討を行っていくことを考えていますが、具体的なスケジュール等は現時点において決まっていません。
食品添加物の表示については、食品表示部会加工食品調査会報告書において、「使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物の区分により、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」とこととされた。新たに「添加物」という事項名を立てて表示するかのような誤解を生むことのないように、現行と同様の方法により表示すればよい旨規定していただきたい。 (理由) ・添加物とそれ以外の原材料を区分すべき特段の理由がない。 ・安全であるにもかかわらず、消費者が添加物は特別なものという誤った認識を持てば、商品開発の幅を狭め、消費者にも不利益をもたらす。 ・CODEXにおいても諸外国においても添加物と添加物以外の原材料を区分して表示することは規定していない。日本だけが独自の表示ルールを設けることは、貿易上の問題を起す可能性がある。 ・現状の原材料名欄においても、アレルギーの表示などのために、「()」や「・」「:」が多用されている。これに加えて添加物の区分のために「/」などを用いれば、消費者にわかりにくい表示となる。	別記様式1の備考2に「添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。」と規定しています。
別記様式一では従来と異なり原材料名と添加物を別の項目として表示することとされている。この様式では事項名表記による文字数・段数増加に加え、アレルギー表示が原材料名と添加物の両方に重複して表示されることが考えられ、現行以上に表示面積が必要となるため、表示面積に関する規定(除外規定及びその境目となる面積の在り方)について慎重に検討していただきたい。	別記様式1の備考2に「添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。」と規定しています。
食品添加物を使用していない食品の「添加物」事項欄は省略することを明記していただきたい。	
添加物を原材料名の欄に記載する場合に、記号や改行等による明確な区分は必要ない。 現行の加工食品品質表示基準においては、原材料名欄で添加物以外の原材料と添加物の記号等による区分は必要としておらず、添加物も食品を構成する原材料の一部であるため、あえて添加物を明確に区分して表示する必要性はないと考える。添加物を明確に区分することにより、区切りの後半部分の添加物が少ない商品を選ぶ消費者が増えるなど、添加物に対する忌避感が高まることも想定され、食品添加物の安全性に関する誤解が広がることが懸念される。	原材料名欄の表示を分かりやすいものとするために、原材料と添加物を明確に区分して表示することを規定することとしました。 なお、明確に区分する方法については、Q&A等で整理する予定です。
区分のための改版コストが大きい。「:」一文字増え、添加物を区分することで消費者は戸惑い、食品添加物の安全性に対する誤解を招くことも考えられる。	

主な意見の概要	意見に対する考え方
食品添加物以外の原材料と添加物を区分して表示することは評価できるが、その方法については明確にすべき。	明確に区分する方法については、Q&A 等で整理する予定です。
「・」は原材料、「・」は原材料のつなぎ、「:」は添加物のアレルギーなど、区切りの記号を規定していただきたい。	
添加物以外の原材料と添加物を明確に区分すれば添加物の事項欄は不要とされているが、表示方法が様々であると消費者にとっては非常にわかりにくいいため、表記ルールは統一したほうがよいと考える。	
国際規格である CODEX 及び欧米諸国では「Food Additives」という文言が使われており、単なる「添加物」では国際的に見て齟齬が生じる恐れがあるので、今回の食品表示基準も含め、表示の一元化に関する法令の文言は、「添加物」ではなく、「食品添加物」に統一していただきたい。	食品表示法では、食品衛生法を引用して「添加物」の定義を定めているため、それを示すために食品表示基準においても同じ用語を用いているものです。
食品衛生法等の既存関連法規との整合性、国際整合性を保つため、「原材料名」を「原材料名(原材料のうち、食品添加物以外の原材料の名称)」、「添加物」を、「添加物(原材料のうち、食品添加物として用いたものの名称)」と変更していただきたい。	食品表示法において、「原材料」と「添加物」を明確に区別しているため(法第4条第1項第1号参照)、食品表示基準においても同様の扱いとしています。
添加物欄と原材料欄は統合すべき。公正競争規約やコーデックスにおいても、添加物は原材料の一部として扱われている。	
ドレッシングについては、食品群と添加物の別なく、使用した重量順に記載するのか。ドレッシングも食品の後に添加物を表示することが示されていないのではないかな。	パン類、食用植物油、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料並びに風味調味料についても、第3条第1項の原材料名及び添加物の項の表示の方法に従って表示することとなります。
(内容量関係)	
一元化を目指すのであれば、内容量など、他の法律を参照するのはやめてほしい。行政の窓口がバラバラのままではメーカー側にしてみれば、問い合わせ窓口が複雑になったままであり、消費者側は、問い合わせが各所に回されることになる。消費者のための一元化なら、本法案一本で問い合わせる機関も一か所にしてほしい。	他の法律を参照することを否定すると、他の法律に基づき定められているものを全て改めて規定する必要がありますが、改正が生じた際の手続き等が煩雑となります。行政コストを考えれば、他の法律を参照することは、法技術として必要なものであると考えます。
現在、酒類については「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」に基づき、「内容量」と同義語として「容量」が用いられる場合があるが、消費者からも酒類の「容量」とは商品の容器に入っている正味量として長年認知されており、言葉が異なることによる問題も特に生じていないため、今まで通り「内容量」の代わりに「容量」の表示を認められたい。	「食品表示基準においては、内容量を表す項目名として、「内容量」を別記様式1に規定しています。「容量」という表示は、「内容量」とは意味が異なり、これと同等程度に分かりやすい項目名であるとは解せないため、項目名を「容量」と表示することは認められません。なお、加工食品と区分している酒類については、食品表示法施行後に一定期間の経過措置を設けることを予定しています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
(栄養成分の量及び熱量関係)	
・義務化について	
栄養成分表示の義務化に反対。 (理由) ・消費者委員の漠然とした見解だけが優先されていることは不当であり、事業者だけに義務を強いるのはおかしい。 ・任意表示でも消費者の知りたい要求に応えられている。 ・原料メーカーの都合で、製品に使用している原料が終売となることがあるが、それに伴い製品が終売とできない場合、終売原料の置き換え業務が発生する。その場合、改版を避けるために、表示順や、アレルギー表示、添加物等が変わらない様に対応しているが、栄養成分が加わるとより制約が厳しくなり、改版が必要となる可能性が高くなる。	栄養表示をすることにより、健康で栄養バランスのとれた食生活を営むことの重要性を消費者自らが意識し、商品選択に役立てることで、適切な食生活を実践する契機となる効果が期待されます。 国際的にも、コーデックス委員会において「栄養表示に関するガイドライン」(CAC/GL 2-1985)の見直しがなされ、原則、あらかじめ包装された食品の栄養表示を義務とすべき旨が追記され、これと歩調を合わせる形で、南米諸国や中国、インド、韓国、オーストラリア、ニュージーランド、EU等の各国で栄養表示の義務化が進められているところです。
栄養成分表示の義務化は、高齢化が進み、新たな取組みへの精神的負担への拒否反応から廃業への加速化につながる。	このような中、我が国においてもより多くの消費者が栄養成分に関する情報を基に日々の栄養・食生活の管理に活用し得る環境を整えるため、栄養表示を義務化する必要があると考えております。
栄養成分表示の義務化については、新製品開発への妨げと成る可能性が大きい。	なお、義務化に当たっては、事業者の表示の実行可能性を踏まえて種々の省略規定を設けることとしております。
例えば、フレッシュな生鮮原料を使えば栄養成分のブレも大きくなると思われるが、値が外れれば表示違反となることを真面目な企業ほど危惧する。慎重に対応するあまり、魅力の少ない商品ばかりとなつては、それが本当に消費者のためになるとは思えない。	
栄養成分表示の義務化について、街店が個々に成分分析の検査を実施する資金的余裕はない。	現行の栄養表示基準においても、栄養強調表示等をしない場合にあって許容差の範囲に収まるのが困難な場合や分析費用の負担が大きい等の場合、原材料における栄養成分の量から算出して得られた値等の合理的な推定により得られた一定の値を表示することが可能です。(その際は、表示された値が分析によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す記載をするとともに、表示された値の設定の根拠資料を保管することが必要になります。)
中小企業者にとって栄養成分の分析は自社内での実施は困難であり、外部委託はコスト負担が決して軽微なものではない為、今後、新商品の開発、商品の多様化にとって大きな障害となることが予想されるため、中小企業者に対しては基本は栄養成分表示を義務ではなく奨励事項としてほしい。また、義務事項であっても表記に際して推定値との記載は免除してほしい。	
製造・供給者側としては、限られたスペースの中に様々な情報の表示には限界があり、表示そのものが極小化するとともに、非常に見づらく、かえって困惑するのではと懸念する。また、法令改正の度に包装資材を変更するとなると多額の費用の発生と使用不可資材の処分という大きなムダが生じる。零細企業にとってのこの費用は非常に大きな負担となる。	包装資材の処分による無駄が生じないよう、一定の経過措置期間を設けることとしております。また、小包装食品については表示の省略規定があります。
国が責任をもって栄養成分の量の算出方法を明示してくれば賛同する。	表示値設定の方法については、ガイドライン等でお示しする予定です。
数値的基準はどこから提案されるのか。計算方法が分らない。	

主な意見の概要	意見に対する考え方
中小零細事業者を含めて事業者が容易に計算値や推定値によって栄養成分表示ができるようにするため、データベースの整備、誰でも使える簡易な計算方法・推定方法の提示など環境整備を早急に進めるとともに、実用検証のための十分な猶予期間を設けられたい。 自分の摂取状況を把握するためにも栄養成分表示の義務化は賛成である。ただし、事業者の規模によって表示の対象外とされる事業者が現状では全事業者の約 6 割となっている。こうした事業者への対応を検討されることを希望する。	表示値設定の方法については、ガイドライン等でお示しする予定です。
豆腐については、100g 毎の栄養成分の量等はメーカー・地域が変わっても大きく変わらないものであるから、栄養成分表示は必要ない。	消費者への情報提供という観点から、一部の食品のみ例外規定を設けることは適切ではないと考えます。
本来の旬から外れて生産される農産物の栄養成分が旬のものに比べ少ないことは周知の事実である。現在、多くの場合、漬物は(旬以外の時期も)通年で販売されており、栄養成分を記載することに意味があるとは思えない。漬物など、加工度の低い食品に関しては、例外規定などを設定するのが適正ではないかと考える。 生鮮食品だけでなく、生鮮食品に近いものについても栄養表示の対象外にしていただきたい。 『食品表示基準(案)の概要』の 13 ページに「軽度の撒塩、生干し、湯通し、調味料等により簡単な加工等を施したものは、加工食品とする」とされているところ、水産関連では、炙ったりブランチングしたりした生鮮食品に近い魚介類が別表 18 の加工食品の中の「切り身又はむき身にした魚介類」「生かき」「ふぐを原材料とするふぐ加工品」「切り身又はむき身にした魚介類を凍結したもの」に該当することになる。しかし、これらは「その外観から食品の種類と重量がおおよそ把握できるものは栄養表示の適用対象外とする」という考え方に合わないと思われる。	食品表示の基準を一元化するという観点から、栄養表示のみに新たな食品区分を設けることは困難と考えます。
・対象となる成分について	
「糖質」の表示を義務化すべき。 (理由) ・コーデックスで求められているのは“available carbohydrate”であり、糖質の表示にこそ国際整合性がある。 ・「糖質制限食」を実施するためには、糖質の量が明示されていると非常に助かる。 ・小児慢性特定疾患に指定されている 1 型糖尿病はインスリン依存型であり、糖質量に合わせてインスリンを打つため、糖質量の把握は必要不可欠である。 家族にアレルギー体質の者や、糖質の代謝が普通の方より悪い者を抱えている者にとっては、炭水化物ではなく、糖質及び食物繊維を義務としてほしい。	栄養表示の義務化の対象成分の検討に当たっては、①消費者における表示の必要性、②事業者における表示の実行可能性、③国際整合性を勘案しております。 「糖質」については、②事業者における表示の実行可能性が高くないと考えられることから、現時点では任意表示としております。

主な意見の概要	意見に対する考え方
「飽和脂肪酸」及び「食物繊維」の量は、推奨ではなく義務表示にすべきと考える。自分の食生活の内容をより正確に把握できるようにするべきである。	栄養表示の義務化の対象成分の検討に当たっては、①消費者における表示の必要性、②事業者における表示の実行可能性、③国際整合性を勘案しております。現時点で任意とされている成分についても、今後の状況次第では義務化の必要性について検討する予定です。
表示すべき栄養成分に、トランス脂肪酸を加えるべきである。 (理由) ・トランス脂肪酸は、アメリカなどでも有害な食品添加物として規制をしている。 ・アトピー性皮膚炎やアレルギー疾患の原因の一つにトランス脂肪酸を含む食品の摂取が大きく影響していると指摘する学者もいる。 ・日本人のトランス脂肪酸の平均摂取量は諸外国に比べて少ないかもしれないが、若者たちが多く摂取している現状を見聞きするとトランス脂肪酸の摂取が若年層に増えてきていると推察できるので無視できない。	
動脈硬化性疾患発症のリスクを持つ人々をはじめ消費者が自らの健康を管理するために、トランス脂肪酸と飽和脂肪酸について、特に水素添加又は部分水素添加をしている油脂が使用されている食品については義務表示とすることを求めます。	
飽和脂肪酸の量、食物繊維の量及びトランス脂肪酸の量については、義務表示とすべきである。 トランス脂肪酸は血管や皮膚に与える影響があるとの医師の報告のことから、トランス脂肪酸の表示は必要である。栄養表示については、アメリカ、カナダ、EU、中国、韓国等に見劣りしている。	
脂質総量のみを表示すべき栄養成分とするのは問題であり、「脂質」の表示に加え、動脈硬化性疾患発症のリスクとなるコレステロール、飽和脂肪酸及びトランス脂肪酸の量を義務とすべき。	
5成分の表示が義務付けられるということで、消費者として、表示を積極的に活用したいと思う。特に、カロリーや脂質表示は、多くの消費者にとって有意義だと思う。それ以外は増えてもよく意味がわからない消費者が多いと思うので、表示が増えることで値段が高くなるとしたら5成分だけでいいのではないかなと思う。	
生活上で栄養成分表示を見るのは、カロリーぐらいである。目的があり表示するのであれば、その前に表示情報を活用するための消費者教育を進めてほしい。その上で要望が高いものについて、表示すべきだと思う。	
義務表示の対象となる栄養成分については、国際水準と整合性を図ってほしい。	
今回、食品表示基準に規定する「栄養成分」について、食事摂取基準において基準値が策定されていることとの理由で新たにモリブデンが追加された。栄養成分表示が我が国の健康・栄養政策は食事摂取基準を基本に展開されていることを考えると、同様にn-6系脂肪酸、n-3系脂肪酸についても追加を検討するべき。	平成26年度消費者庁予算事業において検討中です。

主な意見の概要	意見に対する考え方
・ナトリウムの量の表示の方法について	
ナトリウムについては食塩相当量ではなく、ナトリウムと表示すべき。 (理由) ・原料由来のナトリウムまで食塩に換算されると、多量の食塩を使用しているかのように誤解されるおそれがある。 ・「食塩相当量」との表示は、食塩を添加していない食品にも食塩が含まれているかのような誤解を生じるおそれがある。 ・人のからだに影響を与えるのは「食塩(NaCl)」というよりも「ナトリウム(Na)」である。 ・現状、業務用以外の加工食品の大部分にナトリウムによる栄養成分表示がなされており、ナトリウムによる表示が定着している。 ・食品流通がグローバル化する中、「食塩相当量」という日本独自の表示方式を設定することは、円滑な流通に支障を及ぼすおそれがある。	消費者にとってナトリウムのみの表示から食塩相当量を理解することは難しいことから、「食塩相当量」の表示は必須であると考えます。他方、ナトリウムの量と食塩相当量を併記する場合のレイアウトについては、ナトリウムの量を基本として食塩相当量を併記する表示方法(現に市場に広く流通している)でも、食塩相当量の情報伝達は可能であるため、任意に「ナトリウム」の量を表示する場合、ナトリウムの量の次に「食塩相当量」を括弧書き等で併記するように案(別記様式三)を修正します。
食塩を使用していない商品に「食塩相当量」で表示することは、消費者に食塩を使用しているとの誤解を与え、その商品そのものを正しく表示していないことになる。原材料に食塩を使用していない場合にはナトリウム量が表示できる旨規定してほしい。	
食塩相当量の表記は、食塩を添加していない食品においても、あたかも食塩が含まれているかの誤認を消費者に与えかねない。また、コーデックスの基準でも、食塩相当量ではなくナトリウム表記であるため、食塩相当量の表記のみではなく、ナトリウム表記による代替も可能とすべきである。	
現在多くの食品関連事業者が実施している「ナトリウムに併記して括弧付けの食塩相当量表示」が、別記様式3に例示された「食塩相当量に併記して括弧付けのナトリウム表示」と同等程度に判りやすく一括して表示される場合」である事を明示いただきたい。 現在食品関連事業者は任意の情報提供として、ナトリウムに併記して括弧付けの食塩相当量表示を行っている場合がある。ナトリウムは分析もしくはその他合理的な根拠に基づいて得られる物質である一方、食塩相当量はナトリウム量から得られる換算値である事からも、現行の表示の方が科学的にも正確な表示方法であり、また消費者の正確な理解促進にも有益と考えられる。 「相当」と記載するのは、厚生労働省の健康栄養施策を見ても「食塩(食塩相当量)」となっており実質「食塩量」と変わらない。また、ナトリウムを食塩相当量とした場合、「0」と表示できる量は5mg(0.005g)とされており、栄養表示基準、CODEX はじめ諸外国の例が設定根拠になっているとのことですが都合上採用・不採用されていることもありその引用については再考願いたい。	
塩分を制限されている者にとって、食塩相当量表示はとても助かる。ナトリウム表示だけだと計算が必要なので、食塩相当量表示を義務化して欲しい。食塩相当量表示があれば、「ナトリウム〇mg(食塩相当量〇g)」「食塩相当量〇g(ナトリウム〇g)」のどちらの表示方法でもかまわない。	御意見ありがとうございます。消費者庁案で進めていきたいと考えています。
わが国では、ナトリウムではなく食塩相当量として食事摂取基準が設定されていること、また減塩に関する指導も食塩の量となされていることから、消費者はナトリウムの量よりも食塩相当量の方が値を捉えやすいため、食塩添加の有無や、量の多寡にかかわらず、ナトリウムについては食塩相当量として表示する方が消費者にとって有益と考える。	

主な意見の概要	意見に対する考え方
・その他	
表示単位がバラバラでは比較しにくく、その食品を食べてどのくらい摂取できるのか分かりにくいので、表示単位は「1食分当たり」に統一すべき。	「1食分当たり」の表示が望ましい旨について、通知等でお示しする予定です。
現在、栄養素の表示単位がバラバラで、消費者にとってみるとわかりにくい。消費者が食生活改善・健康増進に活用するためには、栄養素等の一日の摂取推奨量に占める割合表示が役に立つため、事業者任せにせず、政府として有効な表示になるように環境整備を整え、欧米では一般的になっている栄養素等の一日の摂取推奨量に占める割合表示の検討を進めてほしい。	今後の検討の参考とさせていただきます。
栄養強調表示をする場合は、1日の摂取目安量のどのくらい摂取できるか分からないので、1日の摂取目安量に占める割合の表示を義務付けて欲しい。	
まずは基礎的な食品(例えば、みそやしょうゆなどの基礎調味料、牛乳など飲料など)から、サービングサイズ(1食分の量)を示すべき。	
栄養素等表示基準値は重要な概念であるため、速やかに検討を進めて結果を提示すべき。	平成26年度消費者庁予算事業において検討中です。
Na以外(mg、g)の単位は固定されているが、例えば塩では、Na塩の代替えとしてカリウム塩を添加した商品、添加物としてマグネシウムやカルシウムを添加した商品もあり、mgの単位では桁数が多くなり、記載しづらいだけでなく、消費者に含有量が伝わりづらい。したがって、Na以外にも1,000mg以上の含有量の場合はg単位で表示できるように、(含有量が多ければ3ケタ上の単位を使用できるように)柔軟な規定にするべきである。	商品比較等をする上で、表示単位は統一されていることが望ましいと考えます。
食塩相当量の表示方法として、数値の丸め方、有効桁数、0と表示できる場合を示すべき。	数値の丸め方、有効桁数については通知等でお示しする予定です。 0と表示できる規定については、ナトリウムの基準(食品100g当たりのナトリウムの量が5mg未満)が適用されます。
別表第九においては、栄養成分および熱量に関し、0と表示することができる量が決められているが、カリウム及びリンについては設定がない。 高齢化社会に向け、消費者の要望から、腎臓疾患を有する患者向けに、食品中のカリウムやリンの含有量について情報提供する機会や、それらを含まないことを強調する商品を販売する機会が今後増加することが考えられるところ、事業者ごとに0と表示する値に違いがあると、消費者の混乱を招く可能性が考えられることから、カリウム及びリンについても、0と表示できる量を設定することが望ましいと考える。	腎臓疾患を有する方の栄養管理については、これまでに引き続き、管理栄養士等により適切に行われるべきものと考えます。
低含量の場合の許容範囲の拡大がたんぱく質～熱量までの9項目で示された。しかし、この9項目に限らず、他の成分も低含量で起こりうる事象は分析化学上の違いはなく、厳密に評価すべき強調表示の基準のある成分を緩和する一方で、それ以外の成分を変更しないままとするのは運用として適切さを欠くため、それ以外の成分も同じ扱いに変更すべき。	低含有量の場合の許容差の範囲の拡大については、0と表示できる量(栄養的に意味のないと解釈できる量)が規定されている成分に限っております。

主な意見の概要	意見に対する考え方
現在、商品包材の表面に「カロリー〇 kcal」や「カルシウム△ mg」などと、栄養成分表示項目の一部だけを抜き出して表示しているものが多く流通している状況にある。一方、海外では、消費者の選択に役立つ表示方法として、front-of-package(包装食品の前面表示)の栄養表示やその他の表示方法(例えば、赤、黄、緑の交通信号方式)の検討が進められている。わが国も見やすさの観点から、front-of-packageの栄養表示やその他の表示方法をこの際検討すべき。	今後の検討の参考とさせていただきます。
内訳表示が導入されることに関しては賛成するが、消費者が表示されたものの意味をより理解できるよう、その関係性を整理し、示すことも大切であると考え(炭水化物-食物繊維-糖質-糖類の関係性や脂質-飽和脂肪酸-トランス脂肪酸-コレステロールの関係性など)。 米国(21CFR 101.9 Nutrition Labeling of Food)や EU(規制(EU) NO1169/2011 の ANNEX 1)が実施しているように、新しい表示基準においては、栄養成分の定義および解説を行い、その上で、どの成分までを内訳表示の中に入れるのか整理する必要があるものと考え。内訳表示はわかりやすい面がある一方、行数が増えすぎた場合、重要な項目がぼやけてしまうことにもなりかねない点に関しましては注意が必要。	内訳表示する成分については、別記様式三に記載された栄養成分の他、情報公開の指針が示されているトランス脂肪酸までとします。
水溶性食物繊維と不溶性食物繊維では分析法が異なることや食物繊維の成分によっては、カロリー係数が異なり、得られる数値が異なってくるため、食物繊維について推奨表示とされるのであれば、まずは定義化をしっかりと行っていただきたい。	栄養表示における食物繊維とは、基本的にはプロスキー法(Prosky 法、酵素-重量法)によって定量されるもの、すなわち熱安定 α-アミラーゼ、プロテアーゼ及びアミログルコシダーゼによる一連の処理によって分解されない多糖類及びリグニンを指します。
栄養成分表示の義務化について、ノンパッケージの場合の表示方法の規定がない。	栄養成分表示の義務があるのは、容器包装入りの加工食品及び添加物についてです。
食品衛生法と JAS 法の統合により、添加物の栄養強化目的で表示免除に関わる適用除外についても統一し、表示責任者による正確な情報提供を期すべきことから、「特別用途食品」だけでなく、「別表第三で適用を除外される食品」及び次長通知平成 23 年 6 月 28 日消費表第 246 号で除外される「調製粉乳」も記載していただきたい。	今後の検討の参考とさせていただきます。
低エネルギー甘味料はそれぞれの物質ごとに重量を明記すべき。 (理由) 1. 消費者における表示の必要性; 物質の上限量は個々の物質ごとに決まっており、低エネルギー甘味料の総量で決まっているわけではない。複数の低エネルギー食品を摂取する場合、個々の物質ごとに上限量を満たさないようにするためには、個々の物質の重量を明示し、物質ごとに合算していく必要がある。2. 事業者における表示の実行可能性; 低エネルギー甘味料の使用量は商品ごとに明確であり、その表示は容易である。3. 国際整合性; 最近の N Engl J Med(2014 年 7 月 17 日号 371 巻 3 号, p195-198) (N Engl J Med は世界で最も impact factor の高い臨床医学雑誌で、ここに記載された内容は医学の教科書やガイドラインと同等かそれ以上に権威あるものとして扱われる)においても、ジョージ・ワシントン大学の Sylvetsky と Dietz が糖質甘味料を個々に重量を明示させるべきだという意見を表明している。これからはそうした方向に世界も動いていくと思われる。	食品表示基準策定の目途がついた段階から順次検討を行っていくことを考えていますが、具体的なスケジュール等は現時点において決まっていません。

主な意見の概要	意見に対する考え方
(製造所等の所在地等関係)	
・見直し(消費者庁案)に反対する意見(近い意見)	
現行の問題点が整理されていないままで、実態を踏まえない改正はするべきではない。	食品表示法に係る衆議院及び参議院の附帯決議において、製造者の所在地等の情報情報の提供の在り方や、製造所固有記号制度の在り方について検討するよう求められているように、現在の製造所固有記号制度では、消費者が必ずしも製造者の所在地等の情報を得られないことが問題であると考えています。
福島県や近隣のメーカー名や住所が表示されると、差別や買ひ控えが起こり、風評被害が生じる恐れがある。	食品表示法に係る衆議院及び参議院の附帯決議における指摘等を踏まえた見直しは必要であると考えています。また、新制度の実施に当たっては、十分な経過期間を設定したいと考えています。
製造所の記載が義務付けられると、今まで販売者が販路拡大の努力をしてきたにもかかわらず、製造者の自社ブランド品への切替が進むおそれがある。	食品表示法に係る衆議院及び参議院の附帯決議における指摘等を踏まえた見直しは必要であると考えています。
製造者が公になると、委託製造先にとっては、競合関係にある企業からの委託が減るなどの理由から、より大手の製造メーカーに OEM が集中することとなる。	
土産品食品業界においては、OEM を行っている中小零細事業者が全国に沢山存在し、製造所固有記号の使用ができなくなった場合、廃業に追い込まれる事態が想定される。	
我が国においてのみ諸外国よりも厳しくする合理的な理由がない。	
「販売者が食品の安全性の責任を有するため販売者を表示する場合」にも製造所固有記号による表示を可能としてほしい。	
これ以上の値上げの理由になるような変更をすべきではない。	
発売後の需要増等により、追って別工場でも同一アイテム製造が必要となる場合や、震災等で他工場で製造を要する場合に対応できなくなる。	段階的な増産により複数工場で生産する計画がある場合には、製造所固有記号の利用が可能です。また、震災等により食料の円滑な供給が求められるような場合には、行政による緊急的な措置により対応することとなると考えています。
現在、販売者が一元的に商品の問合せ機能を担っているにもかかわらず、販売者と製造所の併記により、表示責任があいまいになり、消費者にとって問合せ先が分かり難くなるし、委託製造先が問合せを受けた場合、消費者に対して適切に対応されないことが懸念される。	販売者と製造者を併記することで表示責任があいまいになることはないと考えています。また、問合せ先電話番号を明記する等により、そのような懸念がある場合は、お問い合わせ先の電話番号を記載していただければよいと考えています。
詰め合わせ商品の場合は、詰め合わせに使用する製品により表示が異なり、詰め合わせ製品数の製造所が限られた表示スペースに収まらなくなる可能性がある。	表示を工夫することにより対応可能と考えます。
中味が同じ商品でも特定の PB 商品などには製造所固有記号使用できない等、表示間違いのリスクが大きくなる。	表示間違いのないよう管理体制を御確認いただきたいと考えています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
表示スペースが減ると、商品概要や消費者が本当に必要な情報が伝わらなくなるおそれがある。	商品概要等の表示については、事業者の皆様に創意工夫していただきたいと考えています。
消費者庁の案は、2 つ以上の工場で製造できる大規模事業者を 優遇する不公平な変更である。	製造所固有記号の利用による包材の共用化という事業者のメリットを維持する観点から、2以上の工場で製造する場合に製造 所固有記号を利用できる仕組みとしています。
消費者として、製造している場所について知りたいと思ったことはない。	製造者等の情報を知りたい消費者が、そうした情報を得られるような仕組みとしています。
製造所が表示されると、衛生状態を変化させる「製造」行為と消費者が捉える「製造」者との間に乖離があるため、消費者にとって混乱を招く。	現に製造所を表示している商品について、そのような問題が生じているとは承知しておりません。
応答義務を課し、データベースを改善すれば、消費者は製造所所在地等の情報にたどり着ける。	製造者の氏名等の表示が原則であり、例外として製造所固有記号を使用できる要件を明確化することが必要だと考えています。
・見直し(消費者庁案)に賛成する意見(近い意見)	
製造所の所在地及び製造者の氏名等を表示することを原則とし、例外として製造所固有記号を使う場合は消費者からの問合せに応答する義務を課す提案に賛成。	御意見ありがとうございます。消費者庁案で進めていきたいと考えています。
・製造所固有記号制度の廃止を求める意見(近い意見)	
原則として、製造所の所在地及び製造者の氏名等を表示させるべきであり、製造所固有記号の使用は認めるべきではない。	製造所固有記号の使用による包材の共用化という事業者のメリットについても配慮が必要だと考えています。
固有記号の使用の条件を、表示スペースがない場合に限定すべき。	
製造所固有記号制度を残すとしても、固有記号の使用の条件を、表示スペースがない場合と同一製品と二以上の製造所で製造している場合に限定すべき。	表示スペースがない場合は、小包装の食品における省略可能な表示事項で対応できると考えています。
固有記号の使用の条件を、自社の複数工場で製造している場合に限定すべき。	他社の複数工場で製造する場合にも包材の共用化によるメリットは生ずることから、自社の場合と取扱いを異にする理由はないと考えています。
・その他	
制度の運用に当たっては十分な移行猶予期間を設けてほしい。	経過措置期間については、5年に修正します。
今一度、消費者庁案のように中途半端に固有記号を残すのか、全廃とするのか再検討をお願いしたい。	製造者等の情報を知りたい消費者がそうした情報を得られるとともに、製造所固有記号の利用による包材の共用化という事業者のメリットにも配慮した仕組みとしています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
製造所又は加工所の所在地は所在する都道府県名を表示することが適当である。例:「製造所:〇〇フーズ株式会社(東京都)」	製造所の所在地及び製造者の氏名等の表示を義務づけているのは、飲食に起因する危害が生じた場合に、その原因となっている食品の製造所等を把握し、危害の拡大防止を図るためであり、都道府県名のみ表示では不十分です。
輸入品についても輸入者の名称等ではなく、製造者の名称等を求めるべき。食品の安全性に問題があるような事案が発生した場合において、消費者も速やかに防御措置を講じることができる。	輸入者の所在地及び製造者の氏名等の表示を義務づけているのは、飲食に起因する危害が生じた場合に、その原因となっている食品の製造所等を把握し、危害の拡大防止を図るためであり、当該食品の輸入及び国内での販売に責任を有する輸入者の記載が適当であると考えています。
製造者の名称と住所ではなく、EU 同様、製造ロット番号で商品を特定できれば十分だと思われる。	今後の検討の参考とさせていただきます。
登録申請・更新手続きについては、事業者にとって過度な負担とならないよう簡便な方法を検討していただきたい。	電子申請手続についても検討することとしています。
記号の利用開始時に届出させるだけでなく、廃止や変更があった場合にも届出を義務づける必要がある。	届出事項に変更や廃止があった場合にもその旨の届出を義務づけることとしています。
乳製品についても、製造所固有記号の使用を認めて頂きたい。	食品表示法に係る衆議院及び参議院の附帯決議における指摘等を踏まえた見直しとしています。
加工所であっても製造所固有記号を使用できるようにすべき。	食品表示法に係る衆議院及び参議院の附帯決議における指摘等を踏まえた見直しとしています。
1つの製造所に複数の記号があるのでは、「固有」記号にはならないと思う。したがって、たとえば、「食品製造所識別番号」などに変更してはどうか。	販売者が製造所固有記号を使用する場合でも、当該販売者と当該固有記号との関係で一意に特定される固有の記号となります。
現在の固有記号は全て廃止して新たな記号を届け出させる必要がある。	移行期間を設けて現在届出がなされている固有記号を全廃し、新制度の下で引き続き固有記号を利用する場合には、新制度に基づく届出が必要となります。
QRコードなどで必要な情報が追跡できる仕組みの方が良いのではないか。	容器包装への自社 HP の URL の表示に替えてQRコードの表示可能としています。
「製造」と「加工」の定義が統一されたのに、「加工」に整理される事業者であっても、一度製造された食品を小分け等を行う事業者に限っては、引き続き、製造所固有記号を使用できるものとするのはおかしい。	現状、製造所固有記号の利用が認められている業態の事業者については、新制度の下でも配慮が必要であると考えています。
応答義務としては、電話番号の表示を義務付けてほしい。	事業者の実行可能性を考慮し、複数の方法から選択していただくこととしています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
(アレルギー関係)	
・見直し(消費者庁案)に賛成する意見	
特定加工食品とその拡大表記が廃止される提案は、マヨネーズに卵が入っているとわからない人や子どもが見てもわかりやすくなるため、賛成。	御意見ありがとうございます。消費者庁案で進めていきたいと考えています。
代替表記の拡大表記のうち卵の「卵白」、「卵黄」は、廃止することに賛成。	
一括表示欄の省略を不可とする案に賛成。	
個別表示を原則とすることに賛成。	
乳に関する表示は複数の表示用語が用いられており、複雑なため、一本化に賛成。	
・見直し(消費者庁案)に反対する意見	
一括表示は例外とするのではなく、事業者が自由に選択できるようにしてほしい。	現行制度においても、個別表示が原則であり、一括表示を使用できる場合については通知や Q&A 等で今後明示したいと考えています。
特定加工食品とその拡大表記を廃止する前に、消費者教育を徹底してほしい。	アレルギー患者は、一般的に 0 歳児で発症することが非常に多く、その後、3 歳までに概ね半分、修学前までに 80～90% の方は適切な対応をしていくと概ね症状が治まる傾向にあり、表示を必要とする者の入れ替わりが早いという特徴がある上、誤食により命に関わる場合があることを踏まえると、教育だけではなく、表示により情報提供することが必要と考えます。
特定加工食品とその拡大表記をすべて廃止した場合、一括表示を良しとして、推奨表示をやめる企業も出てくると懸念されるので、対策を考慮すべきである。	一括表示を使用できる場合については、通知や Q&A 等で今後明示したいと考えています。また、推奨表示については、引き続き、表示していただくよう事業者への指導をしていきます。
一括表示を原則とすべき。	重症なアレルギー患者は、より詳細な情報が得られる個別表示を希望していることから、個別表示を原則とすることとしています。
個別表示のみが認められることとし、省略は不可としてほしい。	使用している原材料が多く、表示可能面積の制約がある場合など、個別表示では表示が困難になる場合があることや、繰り返しになるアレルギーの省略を可とすることは、事業者には個別表示を促すための仕組みであることから、現在の案のとおりとします。ただし、今後、調査研究を行い、科学的知見の得られたものについてはアレルギー患者の選択の判断に資する見直しを行うこととしています。
小麦アレルギーの中には、醤油などの調味料程度は摂取できる場合が多いので、小麦は小麦でも醤油による小麦なのか、小麦粉なのかを明記してほしい。	今後、調査研究を行い、科学的知見の得られたものについてはアレルギー患者の選択の判断に資する見直しを行うこととしています。
「バター」、「チーズ」などの代替表記も合わせて廃止とすべきではないか。	「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」(昭和 26 年厚生省令第 52 号)により定義が明確に示されており、乳以外から製造されることがないため、代替表記とします。

主な意見の概要	意見に対する考え方
個別表示を行う場合は、個別表示の省略を認めるべきでない。	繰り返しになるアレルギーの省略を可とすることは、事業者へ個別表示を促すための仕組みであることから、現在の案のとおりとします。ただし、今後、調査研究を行い、科学的知見の得られたものについてはアレルギー患者の選択の判断に資する見直しを行うこととしています。
「乳を含む」、「乳製品を含む」という表記を従来通り認めていただきたい。	「乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準」(平成 13 年厚生労働省告示第 71 号)が難解で事業者にとって、分かりづらく、遵守コストがかかることや、アレルギー患者にとっては「乳成分」が含まれていることが分かればよく、「乳化剤」等の紛らわしい言葉と区別させるためにも、複数の表示方法ではなく、「乳」のアレルギー表示は「乳成分」のみとするものです。
代替表記をなくしてほしい。	代替表記については、特定原材料を漢字、カタカナ、英語等にしたものであり、特定原材料が含まれている旨が一般に理解されていると考えられるため、改めてのアレルギー表示は不要と考えています。
・その他	
製造・発酵過程で分解されるものであっても表示を義務付けるべき。アレルギー患者は表示を見て飲食可能か判断しており、義務付けがなければ、発症した際の責任が問えない。人の命を重視した表示義務付けを強く希望する。	製造・発酵過程で分解されるものであっても、科学的知見が得られていないものは表示が必要です。ただし、今後、調査研究を行い、科学的知見の得られたものについてはアレルギー患者の選択の判断に資する見直しを行うこととしています。
アレルギーを一括様式の項目として追加するなど、見逃しが無くてわかりやすいように、アレルギー表示を容器包装の見やすい位置に表示することを義務化してほしい。	個別表示を原則とすることから、引き続き、原材料欄に記載することとします。
アレルギー患者ごとに量や製造工程によって発症の程度が異なるため、個別表示により一部のアレルギーが省略されているより一括で表示されていることが消費者にとって有益な場合もあるため、さらに分かりやすい表示方法について検討を重ねていただきたい。	繰り返しになるアレルギーの省略を可とすることは、事業者へ個別表示を促すための仕組みであることから、現在の案のとおりとします。ただし、今後、調査研究を行い、科学的知見の得られたものについてはアレルギー患者の選択の判断に資する見直しを行うこととしています。
アレルギーの「魚介類」の表示対象食品が、現在5食品に限られているが、全て対象にしてほしい。	あくまで例外の表示であるため、拡大することは考えていません。
「玉ねぎ」をアレルギー表示の義務対象としてほしい。	概ね 3 年に一度全国実態調査を行い、その結果を踏まえて特定原材料等の見直しを行っており、実態調査の結果、タマネギのアレルギーが患者数やその重篤度が高いという結果が出れば、検討することとなります。
これまでアレルギーを含む食品として「卵・小麦」等の表示がなくとも予測できた食品にあえて表示させる意味は無い。	アレルギー表示制度が発足した平成 13 年当時、特定原材料等が予測できる表記として特定加工食品の制度が創設されましたが、アレルギーを含まない代替品が出てきているなど、マヨネーズに卵が使われていることを知らない消費者がおり、事故が起きていること、また、マヨネーズ以外の特定加工食品についても、第 2 のマヨネーズになることが考えられることから、特定加工食品制度自体を廃止することとします。
表示義務とすべき特定原材料をこれまでの「府令7品目」に「通知 20 品目」を加え、健康や命にかかわるアレルギー表示の拡充をすべき。	食物アレルギーの原因食物はあらゆる食品が原因になり得るものであるため、概ね 3 年に一度全国実態調査を行い、その結果を踏まえて特定原材料等の見直しを行っています。平成 23-24 年に行った実態調査の結果、新たに追加したごまとかシューナッツを加えた 27 品目で全症例数の 95%を占めています。今後とも実態調査を継続して行い、その結果、患者数やその重篤度が高いという結果が出れば、検討することとしています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
別記様式1とは別枠での一覧表のアレルギー表示で代替することを可能としてほしい。	個別表示を原則とすることから、引き続き、原材料欄に記載することとします。
種類別の表示欄にアレルギー表示(例:種類別 クリーム(乳成分を含む))をすることで原材料欄へのアレルギーの再表示を省略できるように検討されたい。	原材料が一種類のみで原材料名の表示を省略する場合にあっては、種類別の表示欄にアレルギー表示をすることで原材料欄への再表示は省略できるよう、通知等で運用を図ることとします。
抗原性が認められないものであっても全てアレルゲンを使用している旨表示してほしい。	抗原性が認められないものにまでアレルギー表示することは、過度にアレルギー患者の選択の幅を狭めることとなるため、引き続きアレルギー表示は要しないこととします。
容器包装に入られていない(量り売りなどの)加工食品でもアレルゲンの表示は義務としてほしい。	容器包装されていない量り売り等の中食等のアレルゲンの情報提供については、現在、外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会において検討を行っているところです。
主に卵、乳などの文字が入った添加物があるが、実際に卵、乳のアレルギーがあってもそのタンパク質とは無関係の添加物(乳酸カルシウム、乳化剤、カカオバターなど)がある。表記のどこかにそれらの添加物が乳由来でないとわかれば、消費者の選択肢が広がるのではないか。	御指摘のような紛らわしい言葉と区別するためにも、複数の表示方法があった「乳」のアレルギー表示については「乳成分」のみとしました。また、乳化剤には乳は含まれていないことなどは、今後とも消費者等に周知していくこととします。
特定原材料の代替表記などについて記載がないが、これについても基準上に定めるべきではないか。	代替表記については、現行制度と同様に、通知で定めることを予定しています。
アレルギー表示の卵において、鳥の卵と魚卵は分けて考えられるべきではないか。	鳥の卵と魚卵は分けて考えています。鳥の卵は、特定原材料の範囲で「鶏卵、あひるの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵」、魚卵は、「いくら」を特定原材料に準ずるものとしています。
(L-フェニルアラニン化合物を含む旨関係)	
「L-フェニルアラニン化合物」の表示に代えて、「フェニルアラニンを含む」または「フェニルアラニンをふくむ」旨の表示を検討頂きたい。	御指摘の点については、 ・アスパルテームは、フェニルアラニンそのものが添加されているわけではなく、体内で分解されてフェニルアラニンを生成させる化合物を含むものであるから、「フェニルアラニンを含む」という表示は正確でないこと ・「フェニルアラニン」という言葉はそのまま含まれていること(例えば、添加物の「L-アスコルビン酸」の別名が「ビタミンC」であるように、別の言葉に置き換わるような場合であれば、判断が困難な場合も考えられますが、「フェニルアラニン」という言葉がそのまま含まれているため、「フェニルアラニン」という言葉が入っているものを避けることと理解すれば済む話であること ・L-フェニルアラニン化合物を含む旨の表示が必要なのはアスパルテームのみであることから、引き続き、「L-フェニルアラニン化合物」とします。
(遺伝子組換え食品関係)	
「遺伝子組換えのものを分別」と「遺伝子組換えでないものを分別」という、似てはいるが全く別の意味合いの表現が混在するのは、消費者の誤認を招き望ましくないとと思われる。	「遺伝子組換えのものを分別」と「遺伝子組換えでないものを分別」は、別の意味であることから、消費者への誤認は生じないと考えます。

主な意見の概要	意見に対する考え方
・遺伝子組換え食品が使用されているにもかかわらず、表示しなくても良い例外ルール(油脂など)の見直し ・原材料に対する遺伝子組換え農産物の重量割合が 0.9%(EU 並)や1%以上であるものをすべて表示義務とするなど、より多くの遺伝子組換え農産物を使用している場合について表示がされるようにすること - など、遺伝子組換え表示ルールについても改善を進めるべき。	遺伝子伝子組換え食品の表示の取り扱いについては、他の課題も含め、食品表示基準策定に目途が付いた段階から順次検討を行っていくこととしています。検討に当たっては、消費者や事業者等の意見を幅広く聴きながら検討をしてまいります。
(原料原産地表示関係)	
原料原産地表示は、別表第十四に掲げられている食品全てについて表示の方法を統一すべき。	加工食品の原料原産地表示の取扱いについては、他の課題も含め、食品表示基準策定に目途が付いた段階から順次検討を行っていくこととしています。検討に当たっては、消費者や事業者等の意見を幅広く聴きながら検討をしてまいります。
上位3位までで5%以上の原材料について原産地を表示してほしい	
上位3位までの原材料について原産地を表示してほしい	
輸入食品も原料原産地名の表示義務を課すべき	
食用油の原産地表示も義務付けてほしい。	
商品選びの参考にしたいので「国産」だけでなく都道府県名まで表示してほしい。	
鶏卵を原料とした加工食品についても、原料原産地表示の適用を要望する。	
水産物は、生産(採取及び採捕を含む)した水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名を表示するようになっているが、水揚げした港よりも水域を表示して欲しい。	
商品選びの参考にしたいので「その他」は不可としてほしい。	
茶葉の原産地表示について。国産何%、〇〇産何%と表示すべきだ。	
野生鳥獣肉の場合、原産地ではなく、生息地または捕獲地を表示することにはどうか。	
(省略規定関係)	
・省略可能面積関係	
表示可能面積が限られていても、食品の安全性確保のために省略不可の情報が明確に規定されたことは、消費者が食品を選択をする際のインフォームド・チョイス(必要な情報を理解した上での選択)に役立つと思う。	御意見ありがとうございます。消費者庁案で進めていきたいと考えています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
商品名や絵柄などの表示スペースを十分に確保する等の必要性から、省略可能面積は「30 平方センチメートル以下」から「50 平方センチメートル以下」に修正していただきたい。	省略可能面積が 30 平方センチメートル以下であっても、必要事項の表示は可能だと考えています。
一括表示、枠外賞味期限、安全情報、リサイクルマーク、流通上必要な JAN シンボルなどを適切に見やすく表示した上で、栄養成分表示が必要となると省略可能面積は「30 平方センチメートル以下」ではなく「70 平方センチメートル以下」程度としていただきたい。	
省略可能面積は「30 平方センチメートル以下」ではなく、「100 平方センチメートル以下」が妥当であると思われる。	
商品名や絵柄、新たに表示義務が課される事項の表示スペースを十分に確保した上で、実行可能性を確認し、省略可能面積を拡大してほしい。	
容器包装面積が小さくても、遺伝子組換え表示を省略しないでほしい。	食品を摂取する際の安全性に係る最低限必要な情報のみを省略不可としています。
L-フェニルアラニン化合物である旨の表示も、安全性の確保のうえで重要である。アレルゲンと同様に、表示を省略できない事項とすべき。	現行の食品衛生法において、アレルギー表示と同様に安全性確保の観点からフェニルケトン尿症患者に対する注意喚起表示として規定されていること及びガム等の小包装の菓子にアスパルテームが使用されていることが多いことから、表示可能面積が 30 平方センチメートル以下の食品についても、表示を義務付けることとします。
容器包装面積が少ない場合、省略を認めることはやむを得ないとしても、容器包装表示以外の方法による情報伝達や、大括りの包材への表示などの代償措置をとることを義務付けるか、少なくとも努力することを義務付けるべきである。	Q&A 等で、表示されない情報の提供に努めるよう指導していきたいと考えています。
・栄養成分表示の酒類関係	
酒類に関しても、栄養成分表示など、基本的には食品と類する表示基準が必要で整備されるべき。	酒類は、致酔性を有する特殊な嗜好品であり、消費者の商品選択のために栄養表示を義務とする必要性は低いと考えられることから、栄養成分表示を省略できることとしております。ただし、任意に栄養表示(糖質オフ等の強調表示を含む。)をしようとする場合は、基準が適用になります。
第三条(横断的義務表示)省略規定、栄養成分の量及び熱量に、酒類が挙げられているが、市場実態としてアルコール飲料においては、例えば「糖質・・・%オフ」といった強調表示が多くみられる状況があります。このような市場実態から考えると、酒類を除外とすべきではない。	
・栄養成分表示の小規模事業者関係	
消費税を納める義務を免除されている事業者に栄養成分表示の省略を認めるべきではない。企業規模に関係なく表示すべきである。	原則として事業規模等による事業者単位の適用除外は行わず、全ての事業者を対象とする一方、例外として、家族経営のような零細な事業者に過度の負担がかかるようであれば適用除外とすることが適当との考えから、栄養成分表示の省略規定を設けております。

主な意見の概要	意見に対する考え方
栄養成分表示については、小規模事業者の適用除外が当初の5人以下から売上高1千万円以下という案が浮上しておりますが、業態や規模が大きく異なる当業界においてその対応について過日調査を行ったところ、64.9%の事業者が「対応不可能」、「環境整備の状況により可能」が27.3%であり、「対応可能」との回答は7.8%に止まっております。同調査結果から見る限り、実行可能性のうえで売上高では3,000万円以下または従業者数では10人以下を適用除外とすることが適正・妥当であると考えられます。最低でもこの規模でないと原材料の高騰や長く続くデフレ経済下、消費増税のさ中であって価格転嫁が難しく企業収益が悪化している事業者が大多数の豆腐業界では、更なる廃業や倒産等の深刻な事態を招きかねません。	
表示義務免除の事業者について、中小零細業者の実情を反映するものにしたい。	
栄養表示をするためには、食品表示の専門担当者が1人以上必要となること等の理由から、栄養表示のできる一定規模の事業者としては、中小企業基本法に規定されている従業員数が20人以下の「小規模企業者」を義務免除事業者とすることが適切である。「20人以下」を義務免除業者としても、おおよそ90%の食品に表示されると考えられる。	
和菓子製造事業者において売上額1千万円以下とは粗利益額は200万円程度(事業として成り立たない規模)であって現実的には存在しない。売上が1,000万円を超える家族経営事業者においても、ほとんどの事業者が、現状の従業員体制において、成分分析を行うなど合理的根拠のある表示値の設定を行うことは不可能。消費税法に定める簡易課税制度の特例(売上額5,000万円以下)が適用される事業者と改められたい。	御意見を踏まえ、附則に次の規定を追加いたします。 「第三条第三項の表の栄養成分の量及び熱量の項の下欄に定める五の「消費税法(昭和六十三年法律第百八号)第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの」は、当分の間、「消費税法(昭和六十三年法律第百八号)第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者又は中小企業基本法(昭和三十八年法律第百五十四号)第二条第五号に規定する小規模企業者*が販売するもの」と読み替えるものとする。」 (*おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人)以下の事業者)
今回対象としている消費税の課税免除としている売上高1000円以下は、実利益が50%と見積もった場合でも一人分の年収ある。これでは従業員を雇用出来ない程度のあまりにも小規模事業者である。対象とする事業者の規模を従業員5人以下とすべき。	
売上が1,000万円を超えるほとんどの家族経営事業者も、合理的根拠のある表示値の設定は不可能である。基準(案)の免税事業者に加え、「正社員及び正社員に準じた労働形態である従業員五人以下の事業者」も省略可能としてほしい。	
売上高3000万円以下の小規模の事業者にとって、多くの種類の製品への栄養成分表示は無理がある。表示義務の免除義務者を売上高3000万円以下とされたい。	
栄養成分の量及び熱量の表示は誰に依頼すればよいのか、経費がどれだけかかるのかが不明確であり、不安。少量多種販売を行っている場合、分析依頼費がかさむと極小加工業ではやっていけないため、義務化にするのであれば、極小加工業者には国の支援をしてほしい。	
デパートなどの商品の製造は中小企業が殆どを占め栄養表示をすることは難しい。仮に表示したとしても内容が間違っただけであった場合は表示の意味がない。正確な表示を行うことを前提とすると、対象範囲を大手のNB商品など今検討されている対象よりも狭めてもいいのではないかと。	小規模の食品関連事業者について、省略規定を設けております。また、一定の条件の下、合理的な推定により得られた値を記載することができます。
消費者は、手に取った製品を製造販売している業者が栄養成分表示を免除される事業者かどうかは判別できない。免除されている旨を製品に表記するようにしてほしい。	省略規定が適用される食品については、周知する予定です。

主な意見の概要	意見に対する考え方
「食塩」(海水を濃縮後煮詰めて製造したもので添加物が無いもの)を、「栄養成分の量及び熱量の表示を省略することができるもの」としていただきたい。	食塩にも様々な種類があることから、他の食品と同様、栄養成分表示の対象にすべきと考えます。
第4条関係	
今回、「乳」にあつては「種類別」欄でのアレルギー表示が完結するという考え方が無くなる方向のため、この「乳製品である旨」を表示させる必要が無くなったものとするので、この項の削除を検討されたい。	「乳製品である旨」の項から、乳酸菌飲料以外は削除します。なお、アレルギー表示の乳成分を含む旨の表示は、原材料が一種類のみで原材料の表示が省略される場合にあっては、種類別欄に記載することができるよう、通知で示したいと考えています。
「乳飲料」にあつては成分組成の表示が必要ない製品として取り扱うことを検討されたい。	御意見のとおり、乳飲料については成分規格はないものの、清涼飲料水との区別等、消費者の商品選択に寄与していることから、引き続き規定することとします。
乳製品における「主要な混合物の名称」について記載とする記述は、あたかも、主要な混合物以外の原材料は省略できるとの誤解が生じかねない。したがって、この部分の記載を削除して、主要な混合物のうち重量百分率量の表示が求められている練乳類等にも適用するようにしていただきたい。	第3条で原材料を表示することとしており、省略できるという誤認は起きないと考えます。
飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別 例えば、「飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す 文言を名称の表示に併記して表示する。」の文言については、一括表示枠内へも表示を可能とすべき。	別記様式一の備考欄11に記載しているように、「一般消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができ。」こととしています。
非加熱食肉製品では必ず水素イオン指数と水分活性の両方を表示しなければならないように読めるが、製造方法により水素イオン指数のみ、水分活性のみ、又は水素イオン指数及び水分活性の併記の3通りの場合があるので、必ずしも両方表示するわけではないことが読めるような表現にしてみたい。	現行の食品衛生法に基づく内閣府令でも、「水素イオン指数及び水分活性」と規定されており、それを変更するものではありません。
第5条関係	
酒類でもアレルギーが起こると考えられることから、アレルギー表示の義務が免除されているのはおかしい。第3の発砲酒など、原材料が多様化しているものもあるので、表示をすべき。	酒類については、お酒を飲むことにより、顔が赤くなったり、動悸がしたりという摂取時の反応が特定原材料等の抗原性によるものかアルコールの作用によるものかを判断することは極めて困難であり、またその知見が得られていないため、表示免除としています。
不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く)する場合について。サンプル配布などの無償譲渡であるからといって、表示義務が免除されるべきでない。	消費者委員会食品表示部会の調査会において、販売形態における義務表示の範囲は、今回は変更しないと了承され、引き続き、現行と同様に表示義務がかかります。
表示可能面積が30平方センチメートルの加工食品を、不特定又は多数の者に対して譲渡する場合でも、製造所の所在地及び名称を省略不可としていただきたい。	表示可能面積が30平方センチメートル以下の場合は、食品を取する際の安全性に係る最低限必要な情報のみを義務表示としています。御意見を踏まえて、表示責任者を表示しなくてもいい場合においては、製造所等の所在地及び製造者等の氏名等について省略不可とすることとしました。
スーパー等における店内製造・加工についても、表示義務の拡大を検討すべき。	消費者委員会食品表示部会の調査会において、販売形態における義務表示の範囲は、今回は変更しないと了承されました。

主な意見の概要	意見に対する考え方
第6条関係	
飽和脂肪酸と食物繊維の推奨表示については、“脂質や炭水化物が一定の数値を越える場合は積極的に表示すべき”とすべきではないか。	推奨表示の解釈については、通知等でお示しする予定です。
義務表示ではないものの、取引先及び消費者から当該項目の表示を求められ、事実上義務と変わらないものになる可能性が高く、多大な負担となること等から、飽和脂肪酸と食物繊維の推奨表示は任意表示としてほしい。	飽和脂肪酸と食物繊維は任意表示です。
政府として必要とするのであれば義務とし、必要でないなら任意とするだけでよく、あいまいな推奨などという項目は設定すべきではない。	推奨とは、任意表示の位置付けです。ただし、全事業者における表示の実行可能性は低いものの、表示の必要性が高いものとして積極的に表示すべきと考えられるものであり、今後、実行可能性等を踏まえて義務化を目指している栄養成分に該当します。
第7条関係	
・栄養強調表示一般について	
栄養成分表示が「推定値」の場合、強調表示ができないことになっているが、サラダ・惣菜は許容差の範囲に入ることとを都度確認するのは難しいので、強調表示部分の許容差が範囲内であることを担保できれば、強調表示を許容してほしい。	バラツキの大きいものについては、上限値及び下限値による表示(幅表示)も認められております。
栄養強調表示に係るドレッシングタイプ調味料の例外規定をなくす、又は実情に合わせ低減すべきではないか。	現在の栄養表示制度発足前から定着している表示であり、消費者の誤認を招くものではないと考えます。
国際的な整合性の確保の観点から、コレステロールに係る含まない旨の表示及び低い旨の表示の基準値についての例外規定は削除すべき。	平成9年公衆衛生審議会健康増進栄養部会の脂質に関する栄養表示基準専門委員会において、コーデックスの基準を準用すると油脂や油脂を多く含む食品に表示ができなくなるが、これらの食品は一般にその摂取量は少なく、摂取される飽和脂肪酸の絶対量が少なければ健康への影響は少ないと考えられることから、一部サービングサイズという考え方が取り入れられました。
清涼飲料水などは、ごく少量強調する栄養成分が入っているだけで表示ができてしまうので、強調表示の基準値として、「100kcal 当たりの基準値」は外すべき。	栄養強調表示の基準の考え方については、コーデックスガイドライン(CAC/GL23-1997)に準拠しております。
強調表示でエネルギーなどが低い旨の表示をする場合の用語として「ダイエット」が許されているが、この用語は外すべき。	今後、通知等を定める際に検討の参考とさせていただきます。
低減および強化された旨を表示する場合や無添加強調表示について、コーデックスの考え方が導入された点は従来、消費者の誤認を招きやすい部分だったため、それが改められる方向である今回の提案に賛成。	御意見ありがとうございます。消費者庁案で進めていきたいと考えています。
添加していない旨の表示を認めるものは、過剰摂取により健康上の問題を生じる食品原材料に限定していただきたい。	無添加強調表示の考え方については、コーデックスガイドライン(CAC/GL23-1997)に準拠しております。
・相対表示関係	
実際に価値のある表示のみが強調表示できることとなることから、相対表示の「25%以上の相対差」の導入に賛成する。	御意見ありがとうございます。消費者庁案で進めていきたいと考えています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
相対表示の「25%以上の相対差」の導入に当たっては、激変緩和措置について検討されたい。	一定の経過措置期間を設ける予定です。
消費者の選択の自由や公正で自由な企業間競争を損なうという理由から、相対表示の 25%ルール導入に反対する。	相対表示の考え方については、コーデックスガイドライン (CAC/GL 23-1997)に準拠しております。
低減された旨の表示について。味噌・醤油の様な発酵調味料は、食塩により微生物制御を行っている。安心・安全な調味料を生産するためにも、醤油の 20%、味噌の 15%以上の食塩カットを今まで通りの特例として認めていただきたい。特に豆味噌・溜り醤油は、低減割合 25%は中小企業の技術力・設備ではできない。	ナトリウムに係る低減された旨の表示については、食品の製造工程上、25%以上その量を低減することが困難な食品については、相対差についての特例を認めることとします。(対象食品については検討中です。)
ナトリウムの量が低減された旨の表示については、低減された旨の表示について。減塩商品のおいしさを損なうという理由や、食品成分表に基準となる食品が掲載されていない場合や自社の商品を全て減塩化した場合は比較対象食品との相対差で表現できないという理由から、低減された量が 25%未満であっても表示できるようにしてほしい。	
栄養成分の補給ができる旨の表示について。水で希釈して飲食に供する粉末の食品あるいは液体食品に関しては、販売時の形態(粉 100g、あるいは液体 100ml)中の含有量ではなく、それぞれを水で希釈した飲食時の状態 100g あるいは 100ml 中の含量を基準にしていきたい。	
適切な摂取ができる旨の表示のうちの「含まない旨の表示」は、食品 100g 当たり(清涼飲料水等の一般に飲用に供する液状の食品にあつては、当該食品 100 ミリリットル当たり。)の基準値に満たない場合にすることができると規定されているが、水に溶解して一般に飲用に供する液状以外の粉末飲料にも認めて頂きたい。	今後の検討の参考とさせていただきます。
・無添加強調表示関係	
ナトリウム塩無添加強調表示ルールの導入に反対する。	無添加強調表示の考え方については、コーデックスガイドライン (CAC/GL 23-1997)に準拠しており、消費者の誤認を招かない表示として必要な基準と考えております。
原材料に食塩を使用していない場合には、栄養成分表の欄外に、ナトリウム塩を添加していない旨の表示を認めて頂きたい。	無添加強調表示の考え方については、コーデックスガイドライン (CAC/GL 23-1997)に準拠しております。
糖類無添加強調表示ルールの導入に反対する。	無添加強調表示の考え方については、コーデックスガイドライン (CAC/GL 23-1997)に準拠しており、消費者の誤認を招かない表示として必要な基準と考えております。
糖類無添加強調表示ルールの導入に当たっては、激変緩和措置について検討されたい。	一定の経過措置期間を設ける予定です。
・その他	
特定原材料に準ずる 20 品目について、第6条又は第7条に規を設けるべきではないか。	特定原材料に準ずる20品目のアレルギー表示については、現行制度と同様に、通知でルールを定めることを予定しています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
第8条関係	
・原材料名と添加物を明確に区分することについて	
食品添加物以外の原材料と添加物を区分して表示することは評価できる。	御意見ありがとうございます。消費者庁案で進めていきたいと考えています。
添加物を原材料名の欄に表示する場合の区分については、現行どおり「区分して表示」としていただきたい。	原材料名欄の表示を分かりやすいものとするために、原材料及び添加物を明確に区分して表示することを規定することとしました。なお、明確に区分する方法については、Q&A等で整理する予定です。
食品添加物100%の食品の場合、「原材料名」欄がなく「添加物」欄のみの記載では、消費者がそれ自体を食品であると理解できない事が懸念される。「添加物」の事項欄は設けずに、従来通りの「原材料名」のみとしていただきたい。	そのような懸念がある場合は、原材料名欄に添加物を表示することが可能です。
添加物以外の原材料と添加物の表示について、別項目を立てる方法と明確に区分する方法が提案されているが、商品によっていろいろな表示が混在すると、消費者にとっては非常にわかりにくいいため、統一すべき。	明確に区分する方法については、Q&A等で整理する予定です。
食品扱いの原材料と添加物とを区分せず、製造時における原材料に占める重量の多いものから順に記載するようにしてほしい。	現行、個別の基準がある場合を除き、「原材料」と「食品添加物」を区別して表示することになっています。消費者委員会食品表示部会の調査会においても、原則、上記の表示方法とすることが了承されています。
・見やすい表示関係	
文字のポイント数の拡大を行うなど、高齢者などにも、より見やすい表示としていただきたい。	今後の検討の参考とさせていただきます。
加工惣菜類、弁当類にあつては、容器包装のおもて面に表示すべきである。	Q&A等で、啓発等を行っていきたいと考えております。
必要最低限の情報、例えば消費期限、調理方法、保存方法などを大きく書いて欲しい。	今後の検討の参考とさせていただきます。
・別記様式1関係	
製造所や加工所も一括表示欄内に表示すべき。	今後の検討の参考とさせていただきます。
製造者等を表示責任者という事項名で表示すべき。	調査会で消費者庁案として提示していましたが、今回の検討の中では承認されなかったことから、今後の検討の参考とさせていただきます。

主な意見の概要	意見に対する考え方
・別記様式2・3関係	
一般消費者向けの食品の内、無機物の食品、食品添加物では、栄養成分の分析方法より、水分値を求める際の乾燥温度から、灰化までの温度間で生じる、結晶水の減量、分解による減量の値が炭水化物の量として求められる分析方法となっているため、分析すると炭水化物として算出され、炭水化物に一定の係数を乗じて求めるエネルギー(カロリー)も算出される食品がある。 明らかに「炭水化物」が含まれない無機物について「エネルギー」、「炭水化物」の表示を行わざるをえないとすると、一般消費者の表示に対する信用も薄らぐため、無機物の食品添加物、食品については、栄養成分表示の省略、特例などをご配慮頂く必要があるのではないかと。	分析方法については、平成 26 年度消費者庁予算事業において検討中です。
炭水化物の内訳表示として糖質または食物繊維の量を表示する場合に「その両方を表示する」とされたが、現行の栄養表示基準においても、「糖質及び食物繊維の量の表示をもって炭水化物の量の表示に代えることができる」とされ、また、コーデックス委員会の「栄養表示に関するガイドライン」においても、義務表示項目としては「熱量、たんぱく質、糖質(炭水化物から食物繊維を除いたもの)、脂質、飽和脂質、ナトリウム及び総糖類の量」とされている。食物繊維は義務表示事項である「炭水化物」を明記した上での内訳表示であること、表示可能面積の有効利用を考慮すると、炭水化物、糖質、食物繊維の量すべてを記載する合理的な根拠に乏しいと考えられるため、内訳表示として糖質または食物繊維の量のいずれか(または両方)を表示することができる旨に修正していただきたい。	消費者の自主的かつ合理的な商品選択の機会を確保する観点から、内訳表示をする際は、脂質と同様の整理が必要と考えています。
現行制度では炭水化物の代わりに糖質と食物繊維の表示が認められており、糖質と食物繊維を表示した場合に炭水化物の併記が免除される措置を検討願いたい。	消費者の自主的かつ合理的な商品選択の機会を確保する観点から、内訳表示をする際は、脂質と同様の整理が必要と考えています。
・その他	
製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称は、記号化しない場合も近接して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示する事ができることとしていただきたい。	今後の検討の参考とさせていただきます。
義務表示事項が増えても現行と同様の面積(30 平方センチメートル、150 平方センチメートル)で区切ることが適切であるとは考えられない。	消費者への食品を摂取する際の安全性に係る必要最低限の情報提供と表示が可能かどうかにより判断しました。
容器包装の面積が 30 平方センチメートル以下のものに対して、文字のポイント数を 5.5 ポイント未満でも可とするなどの配慮をしてほしい。	文字を大きくして欲しいとの要望もある中で、5.5 ポイント未満にすることは難しいと考えます。
消費者にとって必要十分な情報が提供されるためには、容器包装以外の媒体の活用を認めることが必要である。	今後の検討の参考とさせていただきます。
酒類業組合法で規定する品目が記載されている場合は、名称(品目)の事項名の記載がなくても問題ないようにしていただきたい。	別記様式1の備考を修正したいと考えています。
酒類(業務用を含む)の表示に用いる文字の大きさは、現行どおり7.5ポイント活字以上としていただきたい。	制度の移行に当たっては、十分な経過措置期間を設けたいと考えています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
委託先である他社工場の所在地等や、自社工場の所在地等について、記載方法(「製造所」等の項目名)及び記載場所(枠内、枠外)の具体例をお示しいただきたい。	製造所所在地等については、製造所固有記号を使用しない場合、食品関連事業者の氏名又は名称と近接して表示することとしている。必ずしも別記様式1の一括様式の枠内に記載する必要はない。項目名については基準上規定がないが、「製造所」「加工所」等と表示していただくよう通知等で指導していきたいと考えている。
第9条関係	
かんすいを使用せずとも中華めんと類似の「ラーメン」等の用語で流通している商品があり現状にそぐわないという見解に賛同し、現行の即席めん品質表示基準の表示禁止事項としてある「中華めん」の用語の削除について賛成する。	御意見ありがとうございます。消費者庁案で進めていきたいと考えています。
「品評会等で受賞したもの…(後略)」については、全加工食品 に対して横断的に禁止すべき。	今後の検討の参考とさせていただきます。
「無添加」「不使用」の表示は、誤認を消費者に与える恐れがあることから、表示禁止事項としていただきたい。	今後の検討の参考とさせていただきます。
表示禁止事項が食品カテゴリーごとに異なるのは一元化の趣旨に反する。生・新鮮・フレッシュ、天然・自然等はすべての食品で原則禁止とし、例外的に認められる場合を規定すべき	今後の検討の参考とさせていただきます。
表示禁止のルールは、容器包装への表示だけでなく、広告も含めて禁止すべきである。	広告は、食品表示法の対象になっておりません。広告における表示については、食品衛生法第20条、健康増進法第32条の2(誇大広告等の禁止)や景品表示法の規制の対象となっています。
・別表第21	
即席めんや調理冷凍食品の表示禁止事項について。パブコメ案に賛成する。	御意見ありがとうございます。消費者庁案で進めていきたいと考えています。
しょうゆ品質表示基準の第4条(8)の「うす塩」「あさ塩」「あま塩」「低塩」の用語を削除することに反対である。	食品表示基準策定に際し、栄養成分に関する表示の基準を統一させるために当該規定を削除するものです。
食用植物油脂の個別品表第4条ただし書きが記載されていないと、表示に関する解釈が困難になる。特に格付けが行われたものに既に表示されている名称が使えなくなると混乱をきたす恐れがあり、この部分も残して掲載して頂きたい。	食用植物油脂品質表示基準第四条ただし書は、別表第二十一の食用植物油脂の項に記載されています。
第10条関係	
・製造所固有記号	
業務用食品に関しては、製造所固有記号が適用される条件を現状のままにすべき。業務用食品は、製造所固有記号の表示有無が、消費者が商品を選択する際に何ら影響を及ぼすものではない。	業務用食品(業務用スーパーで消費者が購入するものはこれに当たらない。)は、消費者には販売されないため、業務用食品の表示から消費者が直接情報取得することはない。また、事業者間では規格書等により製品情報の伝達・管理がされるという慣習となっており、事業者において製造所所在地及び製造者の氏名又は名称が把握できないという事態は生じないことから、業務用食品を対象から除くこととします。

主な意見の概要	意見に対する考え方
・栄養成分表示について	
一般加工食品に対する栄養成分表示の義務付けを円滑かつ適正に実施するために、業務用加工食品に「栄養成分の量及び熱量」の表示義務を課してほしい。	業務用食品については、取引契約で情報伝達が行なわれることから、表示の義務は課さないこととしております。
業務用加工食品に栄養成分を義務表示としていないことについて、賛成である。	御意見ありがとうございます。消費者庁案で進めていきたいと考えています。
・その他	
制度の変更により膨大な量の各種書類の更新、設備投資、システムの変更などによる経費負担が生じるため、業者間取引におけるカッコ書きの中の表現は従来の「乳」を許容していただきたい。	今後の検討の参考とさせていただきます。
「原材料」と「食品添加物」を区別して表示することとなっているが、両者を区別することなく、食品に占める重量の割合の高いものから順に表示するようにしていただきたい。	現行の基準では、使用した食品添加物以外の原材料及び食品添加物を、それぞれ区分して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示することと規定しています。食品表示基準案においても引き続き規定することとしました。
業務用酒類にもアレルギーの表示義務を課すべき。	酒類については、お酒を飲むことにより、顔が赤くなったり、動悸がしたりという摂取時の反応が特定原材料等の抗原性によるものかアルコールの作用によるものかを判断することは極めて困難であり、またその知見が得られていないため、表示免除としています。
容器包装に入れないで販売する場合にもアレルギーの表示義務を課すべき。	御指摘の点につきましては、現在、「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会」を開催して検討しています。
業務用加工食品が一般向けに販売された場合で、必要な表示が欠落していた場合の責任は、一般向けに販売した事業者にあることを明確にしてほしい。	取引上、その業務用加工食品が消費者向けには販売されないことを確約しているにも関わらず、消費者向けに販売された場合、表示の欠落については消費者向けに販売した事業者に表示責任が問われることとなります。
第 13 条関係	
業務用食品の表示については規格書などで内容を報告する義務を絶対とし、表示は必要最低限で良いと考えられる。	食品を摂取する際の安全性に係る情報については、事故発生時の取り締まり等の観点から、容器包装に表示していただくことを考えています。
業務用加工食品の業者間取引では、送り状、納品書等又は規格書等の表示をもって、容器包装への表示へ代えることができるようにしていただきたい。	食品を摂取する際の安全性に係る情報については、事故発生時の取り締まり等の観点から、容器包装に表示していただくことを考えています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
第 15 条関係	
バザーで包装された食品を販売する食品関連事業者以外の販売者について、必要な表示を明記することは、良いことであるが、現実を考えると、素人の消費者がすべての必要な表示をすることは能力的にも技術的にも無理と考える。身体に危害に直結するアレルゲンに限って確実に表示させた方が、安全性の観点から有効と考える。	食品を摂取する際の安全性に係る情報については、現行同様、表示していただくことが必要と考えています。
食品関連事業者以外の販売者が行う表示は、もっと簡略化すべ	食品を摂取する際の安全性に係る情報については、現行同様、表示していただくことが必要と考えています。
第 19 条関係	
生鮮食品のうち、採取された状態から一定の加工がなされているものなどは、食品衛生法において食品安全上の見地から義務づけられていた義務表示事項について、加工の程度に応じて表示を義務づけるべきである	生鮮食品に区分される食品であっても、従来食品衛生法上表示義務があったものについては、同様の表示義務を課すこととしています。
・鶏卵関係	
殻付き鶏卵については、添加物として特定原材料を使用していないので、アレルゲンの表示事項は必要がないのではないか。	「鶏卵」が代替表記となるため、改めて含む旨を表示する必要はありません。
生食用及び加熱加工用の鶏卵には、添加物は用いられていないので添加物の表示事項は不要と考えられる。	現行の食品衛生法に基づく内閣府令でも表示事項としており、それを変更するものではありません。
鶏の殻付き卵について。「生食用」「生で食べられます」等の表示については、一般用生鮮食品として販売している鶏卵は全て生食用であるため、ことさら生食用であることを表示することは優良誤認となるおそれもあることから、不必要と考えられる。	食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号)における食鳥卵(鶏の殻付き卵に限る。)の使用基準において、「鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に供する場合にあっては、賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならない。」と規定されており、行政がこれを判別するために必要な表示として規定しており、引き続き表示を義務付けることとします。
第 21 条関係	
生鮮食品は調味も添加物使用もされていないので、成分としてのナトリウムで表示した方が適切ではないか。食塩相当量で表示すると、かえって食塩を添加しているのではないかと消費者に誤認されるおそれもある。	健康栄養施策の観点から、ナトリウムを添加していない加工食品についても食塩相当量で表示することとしており、生鮮食品も同様の取扱いとします。なお、ナトリウムの量を基本として食塩相当量を併記する表示方法も可能とします。
第 22 条関係	
鶏卵のインパックラベルは、大部分が 35 平方センチメートル程度であり食品表示基準案で表示した場合、表示可能面積が不足することから、加工食品で適用されている表示可能面積が 150 平方センチメートル以下については 5.5 ポイント以上の文字することができる特別措置を鶏卵ラベル表示にも適用することが必要である。	従来、通知により表示可能面積が 150 平方センチメートル以下であれば 5.5 ポイント以上の文字で表示できる旨が示されていましたが、今般、食品表示基準の策定に当たり、第 22 条に規定することとします。

主な意見の概要	意見に対する考え方
第 24 条関係	
一般用生鮮食品としての鶏の殻付卵については生食用の殻付鶏卵のみが生産、販売されており、業務用生鮮食品としては生食用の殻付鶏卵及び加熱加工用の殻付鶏卵が生産、販売されているので、表示事項の「加熱加工用である旨(生食用のものを除く。)」及び「飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨(生食用のものを除く。)」については、業務用生鮮食品に限るものとして区分をすることにより事業者及び消費者に理解しやすい基準としていただきたい。	現行の食品衛生法に基づく内閣府令でも表示事項としており、それを変更するものではありません。
第 32 条関係	
添加物の表示に関して、製造所固有記号が使用できる条件は現状のままにすべき。 (理由) ・下請け企業の多くが中小企業であるが、下請けが困難となり経営に影響が生じるため。	食品表示法に係る衆議院及び参議院の附帯決議における指摘等を踏まえた見直しは必要であると考えています。
本体 44「原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあっては、」を削除する。あるいは、「2」及び「3」の規定を削除し、固有記号による表示を認めない、のいずれかにしていただきたい。販売の用に供する添加物を製造あるいは販売する事業者の中には中小零細事業者もあり、いわゆる「一」の製造委託も多数行われている。大規模事業者の実行可能性にのみ配慮することがあってはならないと思う。	製造所固有記号の利用による包材の共用化という事業者のメリットを維持する観点から、2以上の工場で製造する場合に製造所固有記号を利用できる仕組みとしています。 「2」については、固有記号と関係がありませんので、現行どおりとします。
業務用添加物の表示に関して、製造所固有記号が使用できる条件は現状のままにすべき。 (理由) ・業務用添加物は添加物の原料として使用され、消費者が直接購入しないことから制度を維持しても回収等にも影響はないため。 ・業務用の製造所の情報は消費者への情報提供には関係なく、消費者が食品を選択する際に何ら影響を及ぼすものではないため。 ・業務用添加物については、規格書などで製造者などの詳細情報を食品メーカーへ提供しているため、制度の変更の必要性がないため。 ・製造所等の所在地等を表示すると、表示責任者以外に問合せがいく可能性があるため。 ・業務用については、規格、製法、製造場所などの業務上の機密を保護する必要があるが、製造所固有記号を使用できないと業者間取引において不利益が生じるため。 ・冷凍食品の農薬混入事件と製造所固有記号とは直接の関係はなく、業務用の実態を踏まえずに改正すべきでないため。 ・下請け企業の多くが中小企業であるが、下請けが困難となり経営に影響が生じるため。 ・消費者庁に DB を構築して、消費者からの検索や事業者から電子申請手続等を進めることなどによって、現行制度の中で検討を進めて行くべき。	御意見を踏まえて、パブコメ案で提示した製造所固有記号の使用に係るルール改善の対象から、業務用添加物については除くこととします。
業務用添加物については、「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」の表示の省略を認めてほしい。 (理由) ・「製造者」、「加工者」の厳格な区別が困難であり、ラベル上に必要な情報とは思えないため。 ・業界の混乱を招くおそれが強いため。	「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」については、業務用添加物の送り状、納品書等又は規格書等に表示することができず。
本体 43「既存添加物名簿(平成八年四月十六日厚生省告示第百二十号)に掲げる添加物にあっては、同名簿に掲げる名称を表示する」旨を追加する。この規定を入れることで、消費者庁次長通知である「既存添加物収載品目リスト」につながる。	既存添加物名簿(平成八年四月十六日厚生省告示第百二十号)に掲げる添加物にあっては、同名簿に掲げる名称を表示することを追加することとします。

主な意見の概要	意見に対する考え方
以下については、栄養成分の量及び熱量の表示が省略できるものとすべき。 ・カラメル色素については、「栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの」に相当するとすべき ・栄養強化、甘味料、酸味料、苦味用、調味料を除いたものは、「栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの」に相当するため ・添加物のほとんどが「栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの」に該当すると考えられることから、添加物自体に栄養成分表示は必要ない	御意見のとおり、添加物のほとんどが栄養の供給源としての寄与の程度が小さいと想定されますが、食品の定義に添加物が含まれること、添加物であっても栄養の供給源として寄与するものもあることから、横断的なルールを示しております。
業務用添加物については、栄養成分の量及び熱量を義務表示とすべき。 (理由) ・エネルギー換算係数が通常のものとは異なるものが想定されるため。 ・業務用加工食品等の情報がそろわないと計算値によって算出できず、最終製品を分析して成分値を求める選択肢しかないため	業務用食品については、取引契約で情報伝達が行なわれることから、表示の義務は課さないこととしております。
業務用添加物の使用する期限を賞味期限とされていますが、添加物を食べられると勘違いされないでしょうか。品質保証期限などの表示方法のほうが良いのではないのでしょうか。	業務用添加物は、賞味期限は省略可能としています。
意見：添加物製造業の営業許可を必要とする事業者による添加物製造について、全て「製造所」、「製造者」と表示することを認めて頂きたい。 理由：営業許可を要する「添加物製造」を行う事業者による添加物製品について、「加工所」や「加工者」の表示は誤解を招くことがある。	食品衛生法における営業許可と齟齬が生じることは承知しているが、食品表示法とは制度が異なるものであり、食品表示法では、食品全体の整合性の観点から、製造は「その原料として使用したものと本質的に異なる新たなものを作り出すこと。」、加工は、「あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。」と整理しており、これに照らし合わせると、添加物自体を作るものは「製造」、小分けやリパックは「加工」となります。
製剤である添加物に特定原材料が含まれる場合について、表示方法を定めていただきたい。 製剤である添加物には、本基準(案)において原材料として扱われるものが含まれている場合がある。その原材料が特定原材料である場合、原材料として含む旨の表示が必要と考えられるが、明確な規定はない。アレルギーの表示は健康被害の危険性がある重要な表示なので、分かりやすく定めていただきたい。	添加物である製剤に含まれる食品素材にアレルギーが含まれている場合も、アレルギー表示は必要となります。御指摘の点を踏まえ、通知等で分かりやすくお示しすることとします。
添加物については業務用をことさら区別する必要はないのではないかと。 添加物の中にもアレルギーを引き起こす物質があるため、添加物のアレルギー表示の義務化を整備すべきである。	業務用加工食品の整理に従い、販売の用に供する添加物についても業務用添加物の区分を設けています。 なお、販売の用に供する添加物については、業務用かどうかにかかわらず、アレルギーの表示を義務付けています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
第 35 条関係	
業務用添加物を販売する場合にあっては、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所は、業務用添加物の送り状、納品書等又は規格書等に表示することができる、とされています。このように表示できる項目を、下記のようにしていただきたい。 「製造所又は加工所の所在地(輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地)及び製造所又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称)」 (理由) 業務用添加物については、従来通り製造所固有記号の利用継続を要望するところであるが、その要望が通らない場合において、上記のようにしていただきたい。製造所が複数あったり、切り替えたりする際のコスト削減につながるのは、製造所を送り状、納品書等又は規格書等に表示することができる場合である。食品関連事業者名を送り状等に記載して、製品には製造所所在地等を記載するというのは現実的に考えにくく、変更すべき。	製造所固有記号について、業務用添加物は消費者には販売されないため、業務用添加物の表示から消費者が直接情報取得することはない。また、事業者間では規格書等により製品情報の伝達・管理がされるという慣習となっており、事業者において製造所所在地及び製造者の氏名又は名称が把握できないという事態は生じないことから、業務用添加物は従来どおり、1の製造所で製造している場合も対象とすることとします。
業務用添加物にあっては、容器包装への成分及び重量パーセントの表示を納品書や規格書等への表示が出来る旨認めるよう規定していただきたい。 (理由) ・労働安全衛生法等の化学物質規制法令の表示要求が増え、食品添加物の容器包装における表示スペースに限りがでている。業務用添加物を取扱う食品企業に対しては、必要とする理由がない事項は容器包装への表示を免除し、別途必要事項の伝達をおこなうべきである。 ・SDS や GHS ラベルなどの労働安全衛生法等の化学物質の表示が増大し、業務用添加物の表示スペースが非常に狭く、表記することが非常に困難になってきている。このため、業務用添加物を取扱う現場で必要とする理由がない事項については、容器包装への表示を免除し、必要事項を確実に表示することが最重要と考える。	添加物の成分及び重量パーセントの情報については、添加物の使用基準を遵守する上で必要な情報であることから、適切に情報提供がなされるよう、現行どおり容器包装に表示することとしています。
第 41 条関係	
食品関連事業者等は、食品の表示に関し書類の整備及び保存について努力義務が課されているが、努力義務なのであれば併せて保存すべき期間も明示すべき。	食品が製造されてから消費されるまでの間、表示に関する書類を保存する必要があると考えますが、製造から消費までの期間が品目によって異なることから保存すべき期間を一律で設定することはできません。それぞれの販売業者が取扱う食品の流通、消費の実態等に応じ、自らの表示に対する立証責任を果たせるよう、合理的な保存期間を設定していただくようお願いいたします。

主な意見の概要	意見に対する考え方
附則第3条関係	
加工食品の経過措置期間については、2年では短いので十分な期間を設けるべき。 (理由) ・包材・印刷メーカーが(時間的、内容的に)対応できない可能性があるため。 ・中小企業は包材供給が後回しにされかねないため。 ・コスト削減のために数年分の包材在庫をかかえている事業者が多いことから、包材廃棄の損失が生じるため。また、廃棄による環境負荷も生じるため。 ・短期間でラベルの改版は事業者にとってコストなどの負担が大きいため。 ・他の取扱い食品等も含めて対応する必要があり、膨大な労力と時間が必要となるため。 ・5年の栄養成分表示の改版によってもコストが生じるため。 ・栄養成分表示の経過措置期間に全て合わせればよい。 ・一般用加工食品を販売する事業者は、業務用食品を扱う事業者からの情報をもとに表示内容を作成することから、経過措置期間を別途設定し、業務用食品を扱う事業者の変更が整った後に、一般用加工食品を販売する事業者が表示の変更をできる体制を整える必要があるため。 ・公正競争規約がある商品について、表示基準に合わせて矛盾がないように改正する必要があるため。 等	御意見を踏まえて、ラベルの改版作業において、予期できない改版スケジュールの加味及び製造所固有記号制度のデータベースの整備を考慮し、加工食品及び業務用加工食品の経過措置期間を5年とすることとしています。
業務用加工食品の経過措置期間については、2年では短いので十分な期間を設けるべき。また、業務用加工食品の経過措置の規定については、加工食品と同様に「製造され、加工され、又は輸入される…」とすべき。 (理由) ・他の取扱い食品等も含めて対応する必要があり、膨大な労力と時間が必要となるため。 ・業務用加工食品の賞味期限については、3年以上のものが多くことから、販売期限を設けられると期間内に販売を完了できず大量の廃棄品が発生するため。 ・過去の添加物の全面表示(昭和63年及び平成元年)に匹敵する規模の表示変更であるため。 ・業務用加工食品は、賞味期限が長く在庫が多いので、表示の修正(ラベルの貼替、包材の取替等)や廃棄など、事業者に損失が生じる可能性があるため。 ・小売業者が製造者に対し、前倒しの表示変更を求める可能性があるため。 等	
経過措置期間の規定に、第7条表中の「栄養成分の補給ができる旨の表示」、「栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示」、「糖類を添加していない旨の表示」及び「ナトリウム塩を添加していない旨の表示」を加えるべき。 (理由) ・現在の基準で表示している多くの商品の改廃、原材料の変更、配合の変更などが必要となり、そのためには相当な経過期間が必要である。	経過措置期間については、5年に修正します。
今回の表示改訂はほぼ全ての種類の加工食品で表示変更が必要となり、多くの作業と経済的負担が生じるが、さらなる表示改訂を随時行う必要のある事態となると包材の改版を頻繁に繰り返すこととなり、食品関連事業者の作業と経済的負担を増大させ、ひいては消費者の経済的負担が大きくなってしまいうため、少なくとも義務栄養表示の経過措置期間である5年以内にはさらなる表示基準の改訂を実施しないでいただきたい。	食品表示基準は、適宜、必要に応じて検討されることとなります。

主な意見の概要	意見に対する考え方
賞味期限が2年以上ある業務用加工食品があるので、そういうものは、仕様書等の変更やラベルの貼り換えによる対応を可能としていただきたい。	御意見を踏まえて、ラベルの改版作業において、予期できない改版スケジュールの加味及び製造所固有記号制度のデータベースの整備を考慮し、業務用加工食品の経過措置期間を5年とすることとしています。
輸入品は、輸入するまでの期間や相手国での在庫期間があるため、製造から輸入までの期間が相当程度長く必要となる。輸入品も、国内で製造加工される食品と同様に経過措置の期日を製造、加工された日までとしていただきたい。	食品表示基準については、国内で販売される食品に適用されることから、輸入品が国内に入ってくる輸入された時点を経過措置の起点とするのが適当であると考えています。
附則第4条関係	
添加物の経過措置期間については、1年では短いので十分な期間を設けるべき。 (理由) ・他の取扱い食品等も含めて対応する必要があり、膨大な労力と時間が必要となるため。 ・過去の添加物の全面表示(昭和 63 年及び平成元年)に匹敵する規模の表示変更であるため。 等	御意見を踏まえて、ほぼ全ての添加物について表示の変更が生じること、賞味期限の長い業務用添加物については、経過措置期間内に販売できず在庫消化ができないこと及び製造所固有記号制度のデータベースの整備を考慮し、添加物の経過措置期間を5年とすることとしています。
業務用添加物の経過措置期間については、1年では短いので十分な期間を設けるべき。また、業務用添加物の経過措置の規定については、添加物と同様に「製造され、加工され、又は輸入される…」とすべき。 (理由) ・他の取扱い食品等も含めて対応する必要があり、膨大な労力と時間が必要となるため。 ・業務用添加物の賞味期限については、0.5 年～5年のものが多いことから、販売期限を設けられると期間内に販売を完了できず大量の廃棄品が発生するため。 ・過去の添加物の全面表示(昭和 63 年及び平成元年)に匹敵する規模の表示変更であるため。 ・業務用添加物は、賞味期限が長く在庫が多いので、表示の修正(ラベルの貼替、包材の取替等)や廃棄など、事業者に損失が生じる可能性があるため。 ・小売業者が製造者に対し、前倒しの表示変更を求める可能性があるため。 等	
その他	
(生鮮食品の経過措置期間)	
生鮮食品にあっても、栄養成分表示をしようとするときは、ナトリウム表示を食塩相当量に変更する必要があるが、表示方法は加工食品の表示方法を適用することや、鶏卵関係者は大部分が中小事業者であり、印刷コストから多量の在庫を保有していること、別表十及び十一の内容が明らかになってからの修正期間も必要ことから、加工食品同様 2 年間の経過措置が必要である。	御意見を踏まえて、包材の在庫処理等を考慮し、生鮮食品の経過措置期間を1年6か月とすることとしています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
(今後の検討課題)	
今後の検討課題とされている「加工食品の原料原産地表示」については、速やかに検討をすべき。 その検討に当たっては、委員の公募も含め、消費者の意見を適切に反映できる人選を求める。	加工食品の原料原産地表示の取り扱いについては、他の課題も含め、食品表示基準策定に目途が付いた段階から順次検討を行っていくこととしています。 検討に当たっては、消費者や事業者等の意見を幅広く聴きながら検討をしてまいります。
加工食品の原料原産地表示を拡大すべきである。 (理由)食料自給率 40%の国で、原材料の大半を輸入している以上、消費者としては、できるだけ多くの加工食品で原料原産地を知りたいが、現在 1%程度しか原料原産地の表示がされていないと聞く。少なすぎる。 また、消費者が買ってきて油で揚げよう食品は原料原産地の表示義務があり、予め加熱調理した食品、調理冷凍食品の場合は、表示義務がないというのも、よくわからない。加工の程度にかかわらず、原料原産地を表示すべきである。	
今後の検討課題とされている「遺伝子組換え食品の表示」については、速やかに検討をすべき。 その検討に当たっては、委員の公募も含め、消費者の意見を適切に反映できる人選を求める。	遺伝子組換え食品の表示については、食品表示基準策定の目途がついた段階から順次検討を行っていくことを考えていますが、具体的なスケジュール等は現時点において決まっていません。
本体 46「遺伝子組換え技術を使用した添加物である。」旨を記載する。(義務表示)消費者の選択の権利に応えるためには、まずは食品関連事業者に遺伝子組換え技術を使用した添加物である旨を伝える必要がある。	
今回基準案に規定していない表示項目についても、先送りせず直ちに基準化することを要望する。具体的には以下の項目を要望する。 ○遺伝子組換え食品の表示を基準に入れ、EU 並みの表示とすること ・遺伝子組換え原料の使用有無は消費者の知りたい情報であるので、先送りせず直ちに表示基準に入れるべき。 ・現行の表示制度を見直して EU と同様に、DNA 又は蛋白質の留無に関係なく、0.9%以上の遺伝子組換え原料使用食品に「遺伝子組換え」の表示義務付けを要望する。 ・DNA 又は蛋白質の残留に関して分析の可否が理由とされているが、原材料段階での表示も義務付ければ表示にも規制にも問題ないと考えるので、見直しを要望する。 (理由)現行の遺伝子組換え食品の表示ルールの見直しがなされていない。 現行のルールは、遺伝子組換え食品が使用されているのに、表示しなくてよいという例外ルールがいくつもある。この点についての見直しが急務である。	
外食でも一定規模以上の法人(いわゆるチェーン店)や観光地などの客が集中する飲食店に対してアレルギー表示を義務化すべき。	御指摘の点につきましては、現在、「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会」を開催して検討しています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
一人でも多くの食物アレルギーの患者が安心して加工品を食べたり、外食をすることができるよう、改善してほしい。 ○表示の対象は、あらかじめ容器包装されているもの、缶やビンに詰められた加工食品である。飲食店（レストラン、ファーストフード店など）、量り売りのお惣菜、店内で調理する（加熱も含む）お弁当やパンなどは、アレルギー物質の表示対象外である。容器包装の表面積が 30 平方センチメートル以下の小さなものには表示義務がない。対面販売であれば原材料について口頭での確認ができる、ということが理由のひとつにあるかもしれないが、現実には、多くの場合、店員はアレルギーに関する知識もなく原材料に関して正確な情報提供が出来るとは限らず、店員に確認して大丈夫だと言われ買って食べたなら症状が出て救急車で搬送された、という事故も起こっている。また、表面積が小さいものに表示がなければ、食物アレルギー患者は怖くて食べることができない。対面販売の食品も、表面積が小さい食品も、すべて、原材料の表示義務にすべき。 ○レストランやホテルでも、表示の義務化をお願いする。食物アレルギーがあっても外食をしたい気持ちはとても大きい。しかしながら現状では、表示がなされていないことと従業員教育がなされていないため、かえって事故が多発している。表示が正確になされていれば、患者家族は自分たちで選択をして食することができる。 ○アレルギー疾患対策基本法が設立し、第 15 条には、アレルギー疾患の重症化の予防および症状の軽減に資するよう…アレルギー物質を含む食品に関する表示を充実するための措置を講ずること、とある。患者家族が安心して食品の摂取ができるよう、より一層、正確な表示をしてほしい。	外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方については、現在、「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会」を開催して検討しています。
添加物に関する今後の課題 ・全ての添加物に、物質名だけでなく用途名を併記することを義務化すべき。 ・どんな添加物が使われているか消費者には分からないため、一括名・簡略名を廃止し、すべての物質名を表示すること。 ・遺伝子組換え技術応用添加物についてはその旨を記載することを基準に盛り込むべきである。 ・添加物の表示は、一括表示、キャリーオーバー、加工助剤すべて表示すべき 等	食品表示基準策定の目途がついた段階から順次検討を行っていくことを考えていますが、具体的なスケジュール等は現時点において決まっています。
「表示レイアウト及び文字の大きさ」については、食品表示部会等においても議論され、今後も検討課題として残されることとなっている。食品の表示については、様々な立場から様々な意見があり、関心の高い項目です。「食品表示の文字のポイント数の拡大」を行うなど、より見やすい表示とすべき。	食品表示基準策定の目途がついた段階から順次検討を行っていくことを考えていますが、具体的なスケジュール等は現時点において決まっています。
加工食品の原料原産地表示などの「残された課題」について今後の検討事項とされているが、今回の審議状況を見ると、慎重で現実的な議論がされないようで心配	今後の検討の参考とさせていただきます。

主な意見の概要	意見に対する考え方
(Q&A、通知等について)	
Q&A 等において明示すべきものや要望等 ・Q&A は施行までにできるだけ早く案を公表し、施行と同時に示してほしい ・Q&A は繰り返しの確認にならないように全てを同時に示してほしい ・「栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの」の例を示してほしい ・「きわめて短い期間で原材料が変更されるもの」の例を示してほしい ・固有記号の運用について(加工者にも適用できるのか、更新について等) ・製造、加工、調整、選別の区別を明らかにしてほしい ・添加物以外の原材料名と添加物が明確に区分されている例を示してほしい ・食品関連事業者の表示例を示してほしい ・生鮮食品の異種混合については、Q&A やガイドライン等での運用をしてほしい ・生鮮食品と加工食品の区分を例示してほしい ・糖類無添加の表示例を示してほしい ・ナトリウム塩無添加の表示例を示してほしい ・アレルギー表示の細かいルール等を示してほしい ・インスタ加工における運用を示してほしい ・加工食品・業務用食品の経過措置の規定における「販売」の解釈を示してほしい ・業務用加工食品が販売業者により一般向けに販売された場合で、必要な表示が欠落して基準違反になった場合の責任は販売者にあることを明確に示してほしい ・表示可能面積の定義を示してほしい ・業務用加工食品の具体例を示してほしい ・特定原材料の抗原性が低い場合の具体例を示してほしい ・アレルギー表示において、一括表示ができる場合を示してほしい ・アレルギーをつなげて表示する場合を示してほしい ・複合原材料に関する示すことを示してほしい ・栄養成分の量を表示するための分析手法、分析値の表記方法や表記する桁数などを示してほしい ・栄養成分表示の様式に関する示すことを示してほしい ・Q&A 等で、「基本とします」と書かれている場合は、基本以外もあるとの判断をしてしまうこともあることから、表示のルールとして限定しなければならない場合は、必ず他の案で表記することはできないという限定的なQ&Aとしてほしい ・重要な通知は消費者庁 HP に掲載してほしい 等	Q&A 等については、食品表示基準の施行までに公表することを予定しています。なお、Q&A 等においては、消費者、事業者等の理解を助けるものとするとしています。
(表示の分かりやすさ、見やすさ等について)	
「表示の必要性」と文字の大きさなどによる「分かりやすさ」、「見やすさ」について検討すべき。 表示の文字が見にくいと、詳細な情報よりも視認性を重視願いたい。消費者としては必要な表示はしてもらわねばならないが、必要以上の過剰な表示をされると文字が小さくなり、表示が見づらいものが見られる。 (意見)今後、表示可能面積が小さい商品や義務表示以外の表示には、QR コードによる表示を可能にする等の検討をすべきである。 (理由)表示可能面積が 30 平方センチメートル以下の商品及び平方センチメートルを超える商品のいずれも義務表示事項が増加しており、今後も増加が懸念される状況であるため。	今後の検討の参考とさせていただきます。

主な意見の概要	意見に対する考え方
義務表示事項が増えてパッケージ全体の見やすさが損なわれるのが心配です。「やけどに注意」などの注意喚起表示は法律による義務ではなく、メーカーが私たち消費者に伝えたいことだと思いますが、それを読み取れなくなつては元も子もないと思います。あれもこれも義務化というのではなく、安全性に関する情報がきちんと読める表示にしてください。	今後の検討の参考とさせていただきます。
(その他)	
今回の食品表示基準(案)に関しては、基本三法(食品衛生法、JAS 法および健康増進法)の食品の表示に関する規定を統一する作業の過程と捉えており、非感染性疾患の予防の観点等から栄養表示の義務化は歓迎する。 昨年6月28日に公布された食品表示法は、食品衛生法、JAS および健康増進法の食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設し、そのメリットとして4点「整合性の取れた表示基準の制定」、「消費者、事業者双方にとってわかりやすい表示」、「効果的・効率的な法執行」、「消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進に寄与」をあげている。今回消費者庁が提出した食品表示基準(案)はこのメリットを具現化するものでなくてはならないと考える。この観点から、以下の意見を申し上げる。 1) 食品表示基準(案)に基づく食品表示は国民に活用される表示(見やすく、わかりやすく、正しい表示)でなくてはならないと考える。 2) 特に、栄養表示は、今回の食品表示法によって新たに義務表示となるものであり、国の栄養政策として消費者が、健康増進・栄養改善のため、活用できるものにする必要がある。 3) 今回の食品表示基準(案)策定に伴って新たに義務化される表示事項(栄養表示以外)やそれに準ずる表示事項に関しては、事業者の実行可能性が担保されるよう制度を組み立てる必要があることから、すでに流通している商品実態や事業者の活用実態を調査した上で慎重に移行させなくてはならない。事業者が実行できるよう配慮することが、適正な食品表示の推進に役立ち、結果として消費者の利益になると考える。 4) 今後、食品の輸出入は益々拡大することが予想されるため、わが国の食品表示基準は、用語や定義なども含め、国際的調和を考慮すべき。	今後の検討の参考とさせていただきます。
新しい食品表示法は基本理念に消費者の権利を明記しており、食品表示基準についても消費者の権利に基礎を置く基準を求める。 2013年6月に成立した新しい食品表示法は、基本理念として消費者の安全及び自主的かつ合理的な選択の機会が確保され、並びに消費者に対し必要な情報が提供されることが消費者の権利であることを尊重するとともに、消費者が自らの利益の擁護及び増進のため自主的かつ合理的に行動することができるよう消費者の自立を支援することを基本として講ぜられなければならない」と消費者の権利について明記しており、これを高く評価している。新しい食品表示基準についても、この食品表示法の基本理念に立ち戻り、消費者の権利に基礎を置く表示基準の制定を求める。 基準案策定にあたっては、義務化の意味や影響を再認識していただきたい。多様な食品があるのが日本の食文化の特色であり、また小規模事業者が多いのも日本の食品事業者の傾向である。 企業の自主的努力で、細かな情報開示を行う食品があってもいいと思うが、全ての食品に義務を課しても、実施は困難である。今回の見直しで、表示を誤った場合の事業者への取り締まりは強化されている。過度に事業者を萎縮させるばかりでなく、実行可能性に配慮した基準としていただきたい。	消費者の求める情報提供と事業者の実行可能性とのバランスを図り、双方に分かりやすい表示基準を策定するという方針のもと検討しています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
原材料中のどれが添加物なのか、製造所所在地をどこか知りたい消費者が存在するのは事実と思われる、食品を購入し、消費する場合、多くの消費者にとって価格と、品質と安全性が優先する。一部の消費者が知りたいと主張する情報を全商品に表示すればコストが掛かり、結果として商品の価格の上昇を招き、消費者にとってありがたいくない。消費者はうそをつかれてだまされるのがいやであって、細かいことを表示してもらいたいとは思っていない。うそやミスを助長するような仕組みは作らないほうがいい	
表示の変更で間違いを起こさないために食品事業者が過度の費用や労力をかけるのは望ましくない。現行の表示で困っていないのに、わざわざ表示の変更に人手を割いたりして、本当に必要な安全管理や開発などに手が回らなくなるのでは、食の安全を揺るがす問題が起きたり、海外に対する競争力が落ちたりするのではないか。現行制度からの変更点は、極力少なくすべきだと思う。	
国際整合性に配慮し検討されたとのことだが、過重な基準とするあまり、過度な負担となり、真っ当な事業者をも萎縮させるようなことがあってはならない。日本の食品事業者は中小が多いので、表示以外に注ぐべき労力が削がれ、競争力が落ちないか心配。	
今回の見直しの目的のひとつは、表示内容に優先順位をつけて、分かりやすい表示にすることだったはずだが、表示が増える方向になっている。表示が増えれば読みづらくなり、わかり難くなる。表示が増える方向への見直しに反対する。	消費者の求める情報提供と事業者の実行可能性とのバランスを図り、双方に分かりやすい表示基準を策定するという方針のもと検討しています。
一般消費者が分かりやすいことが目的の1つであるが、内容によってはかなり複雑な印象を受けた。分かりやすいことと、詳しく表示することは必ずしも両立しないため、多くの消費者のためになる表示とすべき。	
食品表示法案に対する衆参両議院の附帯決議には、「食品表示基準の策定に当たっては、消費者の表示利活用の実態や消費者ニーズ、食品の製造・流通の実態等を十分に調査し、消費者、事業者双方にとって分かりやすく、実行可能で、かつ国際基準との整合性等を十分に踏まえた食品表示とすること」と明記されているが、結果的に、今回出された基準案はこの考え方に沿っていない。 原材料中のどれが添加物なのか、製造所所在地をどこか知りたい消費者が存在するのは事実と思われるが、食品を購入し、消費する多くの消費者にとって有用な情報であるというデータ等は示されず、そのような状況で表示義務を課すことが、全ての消費者にとって有益とは考えられない。 一部の消費者が必要と主張する情報を全商品に表示すればコストが掛かり、結果として商品の価格の上昇を招く。 また、義務表示事項を増やすことで表示に必要な面積が増加し、消費者に分かりにくく、事業者にとって実行可能性に乏しい基準案となっている。	
新しい食品表示基準をつくるのであれば、ルールを単純化し、分かりやすい表示にしていだきたい。食品表示基準(案)は JAS 法、食品衛生法、健康増進法の 58 本の基準を単につなぎ合わせただけで、ルールが複雑にあり、当初の目的である分かりやすい表示になっていない。	

主な意見の概要	意見に対する考え方
我が国食品製造事業者は、国民にとって生活の基本となる安全な食品を安定的に供給するため、日々食品の品質・衛生管理を徹底するとともに、コンプライアンスの向上等に取り組んだり、消費者との良好な信頼関係の構築や消費者の適正な商品選択に資する等の観点から、自主的・主体的な取組として、お客様相談窓口、ホームページ等を通じて、消費者への情報提供の強化に努めてきている。今般の「食品表示基準(案)」の策定においては、消費者基本計画(平成26年6月27日一部改定)で示されているように、「消費者の表示利活用の実態等」を基に、「消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示とすること」、「表示の実行可能性」、及び「国際基準との整合性」を十分踏まえて進めることが必要であると考えられる。なお、「食品表示基準(案)」の策定は三法の一元化を目的としていることから、現行の枠組みを大きく変える場合には、専門家による検討会を別途設け、多角的な意見を踏まえた丁寧な検討をお願いする。	消費者の求める情報提供と事業者の実行可能性とのバランスを図り、双方に分かりやすい表示基準を策定するという方針のもと検討しています。また、食品表示基準の検討にあたっては、消費者委員会食品表示部会において審議が進められています。
食品表示基準(案)の構成が非常に分かりにくい、ある食品の表示を知りたい場合、どこに何が書いてあるか、全く分からない。消費者が知りたいときに、すぐに見つけ出せるような加工食品品質表示基準+個別の品質表示基準の構成にしていきたい。	食品及び事業者の分類に従って整序し、分かりやすい階層構造とすべく、食品については、「加工食品」、「生鮮食品」、「添加物」に、食品関連事業者等については、「食品関連事業者にかかる基準」、「食品関連事業者以外の販売者に係る基準」に区分しています。
義務表示が全体的に増大する改定案となっており、表示を圧迫し、消費者に資する調理方法等の表示ができなくなる可能性があるため、義務表示の大幅な設定は全体的に控えて頂きたい。	食品表示基準案の策定方針において、原則として、表示義務の対象範囲(食品、事業者等)については変更しないこととして策定しています。なお、例外として、食品衛生法とJAS法の基準の統合に当たり、加工食品と生鮮食品の区分などを変更しています。
消費者も、「食品表示にはお金がかかる」ということ、それが最終的に価格にはね返ってくるということをもっと理解すべき。必要なものは残したうえで、現在の食品表示をもっと簡素化できないかという議論があってしかるべき。現在の議論を見ていると、現行の規定を温存し、さらにあれこれ付加しようということのみになっているように見え、また、限られたスペースに、過剰な情報を詰め込むのは、今回の新食品表示法施行の趣旨でもある「消費者にわかりやすい表示」にも反している。	今後の検討の参考とさせていただきます。
とにかくわかりづらい。3法が合わさって「わかりやすく」なるとのことだったのに、単に3法を合体させ、個別品質表示基準もそのまま入れ込んだだけで、全く「わかりやすく」なっていない。形式だけのパブリックコメント募集にせず、パブリックコメントを踏まえて更に議論を深め、本当に分かりやすい表示基準にしていきたい。定義、個別的義務表示、表示の方式、表示禁止事項等がバラバラに記載されており、ある1つの商品について表示作成する場合に、文章の読み取りが非常に困難である。これでは読み落とし、勘違いによる誤表示を誘発することになる。もっと分かりやすい書き方にすべき。読み手は法律家ではないことを認識して欲しい。	今後の検討の参考とさせていただきます。
当初は、わかりやすい表示を目指し大きな変更は行わず、食品衛生法、JAS法、健康増進法ををひとつにするために整合性をとる必要がある部分のみ変更するとのことであったが、調査会がすすむにつれて、新たな変更点が増えるなど、議論が不十分なままパブコメ募集となり、義務化法律案を策定する過程としてこれまでの表示に関する法改正手続きに比べきわめて稚拙であり、今回の食品表示案については、継続審議とすべきである。特に製造所固有記号については、消費者庁案に対して6つの案が示されるなど、パブコメを募集するに値しないものと考えられる。	パブリックコメントを実施した食品表示基準案については、消費者委員会食品表示部会で審議された内容を踏まえて作成したものです。今後も、必要な手続の上、適切に食品表示基準について検討することとしています。

主な意見の概要	意見に対する考え方
表示はできるだけシンプルにすべき。表示されていないと知りた いことはフリーダイヤルに電話して聞けばよいので、あれもこれ もいろいろ書かず、むしろフリーダイヤルの文字が大きい方がよい。	フリーダイヤルは義務表示事項ではありません。頂いた御意見 については、今後の検討の参考とさせていただきます。
外食、インスタ加工、生産場所での販売、非包装生鮮食品に ついて、食品表示の義務を課さないとのルールについては、直 ちに見直すべきである。 (理由) ・平成25年10月の食材偽装、平成26年7月の期限切れ原材 料を使用した輸入チキンナゲットの外食販売などで、外食にお いて食品表示の義務がないことが社会的に問題となっている。 ・問題があったとき、外食でも原産地を知ることができた方がい い。 ・デパ地下でのおかず等の免除はおかしい。	消費者委員会食品表示部会の調査会において、外食等につい ては、食品表示以外の情報取得の可能性が高いことから、食品 表示による表示の必要性は高いとはいえず、また、事業者の実 行可能性については低いことから、食品表示基準の適用対象と はしないことが了承されています。
食品スーパーにおいては、店内製造及び加工が多く、表示義務 が殆どない。 そのような中、違反にならない事を理解した上でJAS法等の表 示ルールを無視した表示が目につくため、表示する以上定めら れた方法で表示すべきと考える。 表示は任意であるが、表示した場合は基準を適用するようにし て、誤認を及ぼすような表示は違反に問えるよう食品関連事業 者等は、第三条及び第四条に掲げる事項のうち、第五条の規定 により表示の義務がない事項について表示しようとするときは、 同条に定める方法により表示することとし、消費者に対して倫理 観のない表示をする食品事業者の信頼性向上を図るべきと考 える。	今後の検討の参考とさせていただきます。
消費者庁においては、本基準の丁寧な説明や対応が必要。また、 関係省庁間で判断のばらつきが生じないことや時代に即し たものとなるように連携を図るべき。	食品表示基準の理解のために、あらゆる機会を通じて周知を図 りたいと考えています。また、関係省庁とは、今後もしっかりと連 携を図っていくこととしています。
消費者、事業者、マスコミに対して、啓発資料を用いた周知・指 導、正しい消費者教育、啓蒙活動、説明会等を行うべき。	食品表示基準の理解のために、あらゆる機会を通じて周知を図 りたいと考えています。
基準案に関し、説明・意見交換等の機会は十分でなかった。今 後 の検討に際しては丁寧な進捗を尽くし、真に消費者の権利を 実現 する表示法となることを求める。	食品表示基準の理解のために、あらゆる機会を通じて周知を図 り たいと考えています。
消費者の生の声を反映できるのはこのパブリックコメントの場だ けだと思う。数として集計するだけでなく、ぜひ一つひとつ目を通 していただき、しっかりと反映させていただきたい。残された課題 についても、丁寧に議論を進めて欲しい。	今後の検討の参考とさせていただきます。
個別の品質基準は限りなく統合、整理すべき事項と思われる。 「砂糖類」「糖類」の表記は不正確なので廃止すべき。栄養強化 目 的の添加物は「原則記載」とすればよい。	今後、分かりやすい表示基準を策定していく上での参考とさせ ていただきます。
調理冷凍食品の個別品質表示基準など、今回は一部の見直し に留まり、基準案がシンプルになっただけで、消費者には分かり 難 い。個別の品質表示基準は実態に合わせて別途確認をすべ き。	今後の検討の参考とさせていただきます。

主な意見の概要	意見に対する考え方
現状の個別品質表示基準がある「乾燥スープ」などは、新案でも引き継がれているが、個別品質表示基準を廃止して表示方法を一本化していただきたい。消費者にとって品目ごとに表示方法が決められていることのメリットはなく、一本化されていたほうがわかりやすいと思われる。また一括表示を作成する企業としても、個々に表示基準があることは負担になる。	個別品質表示基準の規定の扱いについては今後必要に応じて検討しますが、今回は時間の限られる中でまずは食品衛生法、JAS法、健康増進法で規定されている表示基準の統合を優先しました。
生鮮食品においても、食品添加物を使用した場合はすべて表示すべきである。（特に、アレルギーを含む場合は、安全性に関わる問題である。現在、添加物使用は把握されていないとしても、使用の可能性は5年後もゼロと言いきれない。） 例えば、生鮮魚に殺菌剤として使用される「しらこ蛋白」は鮭由来、リゾチウムには卵白由来のものがあるので、アレルギーに関わる。	今後の検討の参考とさせていただきます。
一括表示は見落としを防ぐのに良いと思いますが、ひと目で分る様に、アレルギーのみ別枠を設けて表示してほしい。	個別表示を原則とすることから、引き続き、原材料欄に記載することとします。
乳アレルギー表示方法は、乳以外のアレルギーに準じた見直しを行うため、現行の表示内容から大幅な変更が予想されるにも関わらず、詳細は食品表示基準(案)に含まれていない。通知やQ&Aで明確にされるよりも、食品表示基準に規定して、この変更内容について消費者の分りやすさ、及び事業者の実行可能性の観点からパブリックコメントを実施してほしい。	個別表示を原則とすること、その表示方法、繰り返しになるアレルギーの省略について基準に引き上げたところですが、それ以外の詳細については、機動的な運用を可能とするためにも、引き続き通知で運用することとします。
表示の移行期間が当然もたれるはずだが、その間、世の中にいろいろな表示方法の商品が存在することになるはずで、アレルギー由来など大きな事故が起きなければいいが心配	通知やQ&Aで対応する予定です。
小規模事業者の実態は厳しい状況であり、新制度による新たな負担を強いるとすると廃業が進むものと懸念している。このため、事業者規模、従業員数等の業態等を考慮した適用範囲を検討するなど、小規模事業者が対応できるような制度を求める。	消費者の求める情報提供と事業者の実行可能性とのバランスを図り、双方に分かりやすい表示基準を策定するという方針のもと検討しています。
業務用と一般消費者向けとに区分し、食品表示の情報を分断すべきではない。消費者には、外食、中食を含め加工食品の主な原料の原産地、食品の製造の成り立ちがわかるように全ての製造者の情報と製造年月日を表示すべき。	一般消費者向けの食品(最終的に消費者に販売される食品)には表示の必要があっても、事業者向けに販売される食品には必ずしも表示の必要がない情報や表示方法も考えられることから、JAS法の考え方を取り入れ、業務用食品の区分を設けています。
鶏の殻つき卵について、鶏という採卵鶏のみをイメージするため、現行JAS法における「生鮮食品品質表示基準」と同様にその他の卵も含められる「食用鳥卵」とすることを検討して頂きたい。	食品衛生法に基づく規格基準及び表示基準は、鶏の卵のみに基準を設定しており、これを食用鳥卵に変更すると規制の拡大になるため、慎重に検討する必要があります。
「譲渡(販売を除く。)」という規定が散見されるが、食品表示基準案第1条によると、そもそも「販売」の場合にしか適用されないため、これらに関する規定は、無駄であり、削るべき。	食品表示法において、販売は譲渡を含むこととなっています。現行の食品衛生法では、譲渡の場合にも、販売と同じ規制がかかっており、これを削ることは、制度の後退となります。
不適正表示について消費者庁長官へ申出をすることができる旨を表示させるべきである。また、申出窓口電話を設定し、この番号を表示させるべきである。韓国ではすでに実施済みである。	申出については、食品表示法第12条に規定しています。具体的なことは、別途、府令等で規定されます。

主な意見の概要	意見に対する考え方
添加物製造業許可を必要とするのが食品添加物だが、製造許可なのに加工所という表示では混乱を招く。これまで通り製造所(製造者)で表記出来るようにして欲しい。 (理由)営業許可で「添加物製造業」の許可を取り登録するのに、加工所として表記しなければならないものとして本法案で示されているが、同一製造許可の中で加工所と製造所の表記がされることがあり、混乱を生じる。特に製造する側ではその表示が混在することになり、間違っただけで法令違反になってしまうことから、現場には大変な労力がかかる。消費者がその点を知る権利として望むとはどういえず、結果的に包装資材などの修正によりコストアップを引き起こし消費者の不利益となる構図が見える。見直しいただきたい。	食品衛生法における営業許可と齟齬が生じることは承知しているが、食品表示法とは制度が異なるものであり、食品表示法では、食品全体の整合性の観点から、製造は「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、新しい属性を付加すること。」と整理しており、これに照らし合わせると、添加物自体を作るものは「製造」、小分けやリパックは「加工」となります。
本体 49 食品表示基準の附則に、「食品添加物公定所の「G 表基準」を削除する」を盛り込む。食品表示法附則第四条で、食品衛生法第二十一条中「第十九条第一項」を「食品表示法第四条 第一項」に改める、とされたので、同法第二十一条に基づき厚生労働大臣が作成する食品添加物公定書(現在は第八版)の「G 表示基準」も食品表示法に基づくこととなった。表示を一元化するためには、食品添加物公定書に記載された表示基準を削除する必要があると思う。	食品衛生法第 21 条に基づく添加物公定書については、厚生労働大臣及び内閣総理大臣が添加物の規格基準と表示基準を収載することとなっています。
第三十七条、第三十八条、第三十九条を削除する。食品添加物については、食品衛生法で、「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によつて使用するものをいう。」と定義され、専ら食品の製造、加工、保存の目的で使用される、専門性の高いものである。一方、第三十七条、第三十八条、第三十九条は、専門知識を有しない食品関連事業者以外による販売を助長するものであり、食の安全を確保するに相応しくない。	現行の食品衛生法において、販売には不特定又は多数の者に 対する販売以外の授与を含んでおり、規制の範囲を変更しない こととしています。
「第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準」を削除する。 食品関連事業者以外が加工食品を販売する際の規定を別枠で設ける必要はない。一方、露店等の衛生管理等については、地方自治体が担っていると思う。	現行の食品衛生法において、販売には不特定又は多数の者に 対する販売以外の授与を含んでおり、規制の範囲を変更しない こととしています。
【意見】ドリンク剤及びドリンク剤類似清涼飲料水については、厚生労働省通知(食安基発第 0521001 号)で“容器包装の見やすい個所(商品名と同時に見得る個所)にハポイント以上の大きさで「清涼飲料水」又は「炭酸飲料」の文字を(中略)明記すること”とあります。本基準にもこの通知を反映してください。 【理由】法令や通知等の整合性が必要です。	当該表示事項は通知で規定します。

主な意見の概要	意見に対する考え方
「炭水化物」あるいは「糖質」の中に(エリスリトール、アスパルテーム、スクラロース、羅漢果エキス、アセスルファム K など)低エネルギー甘味料を含めるべきではないと考える。 (理由) 1. 消費者における表示の必要性; 低エネルギー甘味料を「炭水化物」に含めて表示していたため、社のゼロカロリーゼリー(エリスリトール、アセスルファム K、アスパルテーム、スクラロースを使用)で“100g あたりエネルギー0kcal、炭水化物 8.2g”と表示されている。本来 1g あたり 4kcal の炭水化物が 8.2g も含有されているのに、エネルギーが 0kcal という表示は、消費者に混乱を生じさせる。糖尿病患者の中にはカーボカウントといって、食品中の糖質量に応じてインスリン注射量を決めている患者さんがおられます(多くの場合、糖質 10g に対して 1 単位のインスリンを注射します)。もし、ゼロカロリーゼリーの炭水化物 8.2g という表示に惑わされてインスリン注射をしてしまう患者さんがい方は極めて低血糖の危険性が高くなる。 2. 事業者における表示の実行可能性; 低エネルギー甘味料の使用量は明確であり、「炭水化物」あるいは「糖質」と別に、「低エネルギー甘味料」として、物質名、重量の記載は容易である。 3. 国際整合性; 前述のようにコーデックスで求められているのは“available carbohydrate”です。エネルギーのある糖質の表示にこそ国際整合性がある。	低エネルギー甘味料の使用によりその食品のエネルギー量がどの程度になるかという情報は、他の食品におけるエネルギー表示と同様に、消費者にとって基本情報と考えます。なお、アスパルテームやアセスルファム K など、添加物に該当する甘味料については、用途名と物質名を併記することとなっています。このため、摂取に当たり注意が必要な方にとっても、表示を見れば当該甘味料が製品に含有されているかは確認できます。