

食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令(平成 23 年内閣府令第 46 号。以下「乳等表示基準府令」という。)の一部改正(案)に関するパブリックコメント及び WTO 通報の募集結果について

1. パブリックコメント及び WTO 通報の募集結果

(1) パブリックコメント（電子政府総合窓口）による募集結果

募集期間：平成26年8月22日から同年9月20日まで

受付件数：5 件（募集結果については、別添のとおり）

(2) WTO 通報による募集結果

募集期間：平成26年8月15日から同年10月13日まで

受付件数：0 件

2. 経緯

(1) 発酵乳

- ① 平成 26 年 3 月 27 日 厚生労働省大臣から食品安全委員会委員長に対して諮問
- ② 平成 26 年 3 月 31 日 食品安全委員会委員長から厚生労働大臣に対して、食品健康影響評価結果を通知
- ③ 平成 26 年 7 月 23 日 内閣総理大臣から消費者委員会委員長に対して、乳等表示基準府令の一部改正について諮問
- ④ 平成 26 年 7 月 25 日 第 30 回消費者委員会食品表示部会で審議を行い、パブリックコメント手続及び WTO 通報を進めることについて了承
- ⑤ 平成 26 年 8 月 22 日～同年 9 月 20 日 パブリックコメント
- ⑥ 平成 26 年 8 月 15 日～同年 10 月 13 日 WTO 通報

(2) ナチュラルチーズ

- ① 平成 24 年 1 月 16 日 厚生労働大臣から食品安全委員会委員長に対して諮問
- ② 平成 25 年 5 月 20 日 食品安全委員会委員長から厚生労働大臣に対して、食品健康影響評価結果を通知
- ③ 平成 26 年 4 月 7 日 厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会会長に対して諮問
- ④ 平成 26 年 7 月 23 日 内閣総理大臣から消費者委員会委員長に対して、乳等表示基準府令の一部改正について諮問
- ⑤ 平成 26 年 7 月 25 日 第 30 回消費者委員会食品表示部会で審議を行い、パブリックコメント手続及び WTO 通報を進めることについて了承
- ⑥ 平成 26 年 8 月 22 日～同年 9 月 20 日 パブリックコメント
- ⑦ 平成 26 年 8 月 15 日～同年 10 月 13 日 WTO 通報

**食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主原料とする食品
の表示の基準に関する内閣府令(平成 23 年内閣府令第 46 号)一部改正(案)に関する
パブリックコメントの募集結果について**

消費者庁食品表示企画課

食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令(平成 23 年内閣府令第 46 号)一部改正(案)について、平成 26 年 8 月 22 日から平成 26 年 9 月 20 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、5 件の御意見が寄せられました。提出された御意見について、下記のとおり取りまとめましたのでお知らせいたします。

記

1 意見募集期間及び提出方法

(1) 意見公募期間

平成 26 年 8 月 22 日から平成 26 年 9 月 20 日まで

(2) 意見提出方法

郵送、FAX又は電子メール

2 意見募集の結果

全件数 5 件(このほか、今回の意見募集とは関係しない御意見が 2 件)

3 提出された御意見と消費者庁の考え方

別紙のとおり

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令の一部改正(案)に関するパブリックコメント募集の結果

	改正案に関する御意見	回 答
	容器包装に入れた後加熱殺菌したチーズというのは、どれくらいの温度で殺菌されたものなのかわからない。リステリアの殺菌に効果が無いくらいの加熱殺菌をされているのであれば、意味が無いが、何度で何分以上加熱したものという条件を満たしたものののみ表示すべき。	加熱殺菌については、リステリア菌が死滅するのに十分な殺菌強度の加熱が求められます。加熱殺菌の温度等については、事業者ごとに加熱殺菌方法(温度・時間)が異なることや、製品の大きさの違いによる熱伝導も異なることから、事業者の責任において、科学的・合理的な根拠に基づいて加熱殺菌の温度を設定する必要があると見られます。また、表示については、厚生労働省が別途策定する、本件に係る規格基準が適用されるか否かを行政が判断するために、必要な表示と考えています。
1	運営に当たったの具体例・Q&Aをしめして頂きたい。その理由は、メーカー・消費者が個別商品の表示に関する法令等の理解度を深めるため、消費者庁のホームページでわかりやすく公表していただきたいから。	施行の際には施行通知及びQ&Aを発出する予定です。
2	ナチュラルチーズにおいては、LMリスク低減を目的とした表示として「加熱を要する旨」の表示は、義務表示として必要であるが、「加熱殺菌した旨」はLMリスクがない旨の表示であることから消費者への情報提供としては、任意表示とすることを要望する。	厚生労働省が別途策定する、本件に係る規格基準が適用されるか否かを行政が判断するために、必要な表示と考えています。
3	リステリア菌の規格基準が法的に設定されても、市場流通の保管温度が二段構え(従来の10℃以下と新しい6℃以下)になるのだが、現実的には非常に無理があると思う。弊社としては、従来通りの考え方、即ち10℃以下の保管温度で陰性でなければならぬ、という自主基準を設定して対処する考えである。従って、リステリア菌関連で、加熱等々の表示の義務付けは不要である。また、容器包装の表面は一般消費者に対する情報提供の場であることは熟知しているが、法令の改正によるものではなく、通知によるお願い程度でいいのではないか。	厚生労働省が別途策定する、本件に係る規格基準が適用されるか否かを行政が判断するために、必要な表示と考えています。
4	本件改正案第3条第2項第3号ワは、「発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏25度前後のもの」にあつては、その旨」表示することとしています。そして、これは、乳酸菌を測定する際の便宜のためと思われる。しかし、法第19条第1項は、「一般消費者に対する」情報の正確な伝達の見地から基準を定めることとしています。ところが、一般消費者が乳酸菌を測定することは、通常あり得ないと思います。このため、前記のような表示は、一般消費者にとつてあまり重要でないと思います。したがって、前記の表示については、長々と「発酵温度 摂氏25度前後」などと表示する必要はなく、単に「低温発酵」などのみ表示すれば足りることとすべきだと思います。	表示方法については、通知等で示す予定です。その際の参考とさせていただきます。