

府消委第282号 平成26年12月2日

内閣総理大臣

安倍 晋三 殿

消費者委員会 委員長 河上 正



## 答申書

平成26年7月23日付け消食表第166号をもって諮問のあった件につき、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第19条第1項の規定により下記のとおり答申します。なお、諮問案を検討する過程において別紙の意見が出されたため、附帯意見として付します。

記

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(平成23年内閣府令第46号)

諮問された改正案のとおり一部改正することが適当である。

## 附帯意見

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

○食品衛生法第 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)新旧対照表

改正案	現行
(趣旨)	(趣旨)
第一条(略)	第一条 (略)
(定義)	(定義)
第二条(略)	第二条 (略)
(表示)	(表示)
第三条 乳等は法第十九条の規定により表示を行うべき食品とする。ただし、	第三条 乳等は法第十九条の規定により表示を行うべき食品とする。ただし、
輸出するものにあっては、この限りでない。	輸出するものにあっては、この限りでない。
二 法第十九条の規定による表示は、次に掲げる事項を容器包装(容器包装が	二 法第十九条の規定による表示は、次に掲げる事項を容器包装(容器包装が
小売のために包装されている場合は、当該包装) を開かないでも容易に見る	小売のために包装されている場合は、当該包装)を開かないでも容易に見る
ことができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載して行わ	ことができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載して行わ
なければならない。	なければならない。
一 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳	一 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳
(略)	(略)
二 乳(生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。以下この号において同じ。)	二 乳(生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。以下この号において同じ。)
イ~チ(略)	イ~チ(略)
三 乳製品	三 乳製品
イ~口(略)	イ~口(略)
ハ ナチュラルチーズ (ソフト及びセミハードのものに限る。) であって、	
容器包装に入れた後加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱を要	
するものにあっては、加熱殺菌した旨又は加熱を要する旨	
立 クリーム及びクリームパウダーにあっては、含まれる乳脂肪分の重	
量 100 分率	ハ クリーム及びクリームパウダーにあっては、含まれる乳脂肪分の重
<u>ホ〜ル</u> (略)	量 100 分率
<u>ヲ</u> 殺菌した <u>発酵乳及び</u> 乳酸菌飲料にあっては、その旨	ニ〜ヌ (略)
ワ 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	ル 殺菌した乳酸菌飲料にあっては、その旨
のものにあっては、その旨	