

2014年2月28日

「加工食品の表示に関する調査会」への意見書

委員 立石幸一

1. インストア加工にて容器包装された惣菜等の表示

- (1) 惣菜等については、添加物の表示は義務化されているが、原材料表示の義務はない。このため、「添加物」「消費期限」「アレルギー」「遺伝子組換え」と安全性に関する表示がなされるが、選択のための「原材料」に関する情報は表示されていない場合が多い。(写真3)
- (2) 特に消費者にマイナスイメージを与える原材料に関する情報は、ほとんど開示がされていない。原材料に関して、「国産」の場合のみ強調表示され、「海外原料」を使用する場合は、表示されないのが一般的である。又、海外原料を表示しようとしても現状では「輸入産」という大括り表示は、認められておらず、「原産国」を表示するか、「表示しない」かの選択枝しかないことも開示がなされない一因となっている。
- (3) このことは、販売する側が「原材料」に関する情報を恣意的にコントロールしていることであり、義務表示となっている安全性に関する情報とは大きく異なっている。選択のための情報として、「原材料」に関しては、少なくとも主原料に関する情報開示を行うべきである。
- (4) 店舗における実行可能性の面から見た場合、原材料に関して業者間取引での情報が正しく伝達されているという前提に立てば、原材料表示は難しいものではなく、大きな負担にはならない。ただし、店舗サイドとしては、情報開示による販売への影響を懸念して必ずしも前向きではない実態もあり、このことは裏を返せば、選択に関する情報へのニーズに応えきれていない現状は、消費者の自主的合理的な食品選択を阻害していると言える。

2. 容器包装されず、バラで販売される加工食品の場合(写真2)

- (1) 生鮮品をバラで販売する場合、安全性のための表示は、基本的には義務表示にはなっていないが、選択のための表示(原産地)は義務表示となっている。しかし、加工食品になると安全性のための表示も選択のための表示も両方不要となる。このことは消費者が生鮮品には選択のための権利を行使できるが、加工食品になると選択の権利が行使できない状況が発生させ、加工食品と生鮮食品で異なる状況となっている。
- (2) 実行可能性の面から見た場合、選択のための表示(原材料表示)はさほど難しくな

く、主な原材料に関する原産地の情報（輸入原料か国産原料か）は表示対象とする
ことについては、表示方法を工夫することにより十分に可能である。

- (3) 安全性に関する表示では、食品衛生法上では、輸入フルーツを対象とした防ばい（防
かび）剤については、必ずしも義務となっていないものの表示が指導されるが、その
他の生鮮食品に保存料、酸化防止剤、殺菌剤、防虫剤、皮膜剤等を食品の保存の目的
で添加物を使用した場合は、加工食品としてみなされず、表示義務もないことから、
このことは、安全性の観点からも課題であり、現行法律の問題点のひとつである。

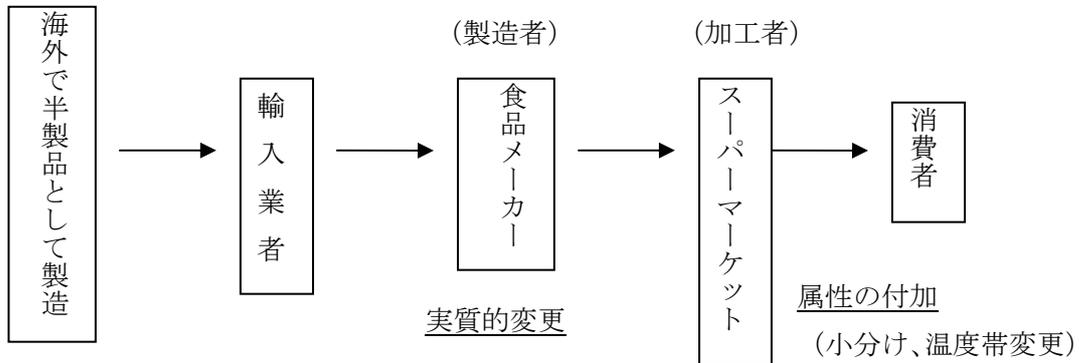
3. 設備を設けてその場で飲食させる場合

- (1) 外食についても、原材料となる食材を納品する業者は、食品衛生法上の情報（添加
物、アレルギー、期限表示、遺伝子組換え）伝達は義務づけられている。このため、
添加物、アレルギーに関する情報については、表示義務はなくても、お店の販売員に
確認することができる。ただし、現在も米トレーサビリティ法（使用されている米飯
についての原産地表示）に関する表示と牛トレーサビリティ法にもとづく表示（個体
識別番号表示）は、外食にも義務づけられ実際に表示がなされ消費者の食品選択の情
報として活用されている。（写真6）
- (2) しかし、米と牛肉以外については、現在は原材料に関する情報伝達の義務化対象か
ら外れており、消費者から原材料の情報を聞かれた場合、正確な情報提供ができない
恐れがあり、この点は義務化を図るべきである。さらに、今般問題となった特色のあ
る原材料表示（九条ネギ、芝えび等）を行う場合は、消費者に誤認を与える表示が多
発したこともあり、再発防止に向けても納品書等の証憑書類の保存の義務を課すこと
が必要である。

4. インストア・外食を対象とする「原材料」情報伝達の義務化

- (1) 「対面で販売するような食品は、食品の情報を販売員に確認することができるた
め食品表示が必ずしも必要とならない」とあるが、その前提は、消費者が購入時に
疑問が生じた場合に販売員が対応できるとされているからである。消費者からの質
問は多様であるが、少なくとも安全と選択に関する基本的な情報に関しては、事業
者としては可能な限り答える責務がある。
- (2) しかし、食品衛生法上の表示事項は業者間取引においても伝達されているが、現
行のJAS法では、「原材料」に関する情報伝達が、義務対象から外れている。こ
のため、業者間取引された加工食品については、最終加工者が表示義務を負うが、
その前段階での実際の「製造者」が原材料に関する情報を最終加工者に伝えていな
い場合もあり、原材料に関する問い合わせに対し、消費者からの質問に答えられな
い等の支障が発生している。このため、情報伝達の義務化を図る必要がある。

■海外にて半加工した焼き鳥を国内にて味付けし容器包装した例



(写真1)



炭火焼き
やきとり

国内
製造



名称 炭火焼焼鳥
(ぼんじり串5本)
原材料名 鶏肉、醤油、砂糖、水飴、
みりん、澱粉、香辛料、食塩、醸造酢、
調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、
着色料(カラメル、紅麹)、(原材料の
一部に小麦、大豆を含む)
内容量 5本
賞味期限 2013. 3. 6
保存方法 要冷蔵 10℃以下
製造者 ○○株式会社 T1
東京都千代田区大手町1-3-1
Tel ○○○-○○○-○○○○

■ 容器包装されず、バラで販売される加工食品の例



(写真 2 - 1)

「焼き鳥」 すべて中国産——原産地表示は、されていない。



(写真 2 - 2)

「いか天」には、任意でアレルギー表示「乳、小麦、卵」の記載あり、原産地は表示されていない。

<インスタア加工した惣菜の表示>

■ブラジル産チキン（下処理済み）を店内でフライに揚げる場合

(写真3)



加工日
任意表示

製造者
義務表示

【添加物、アレルギー】
加工澱粉、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na, Ca）、ベーキングパウダー、着色料（カロチノイド色素）、香辛料抽出物、増粘多糖類、（原材料の一部に鶏肉、小麦、大豆、卵、乳を含む）

※インスタア加工なので、原材料は省略され、添加物とアレルギー表示のみが対象。
※チキンの原料原産地のブラジルは、記載されていない。

■「たたきゴボウ」をバルク仕入れし、インスタアにて小分けした場合

(写真4)



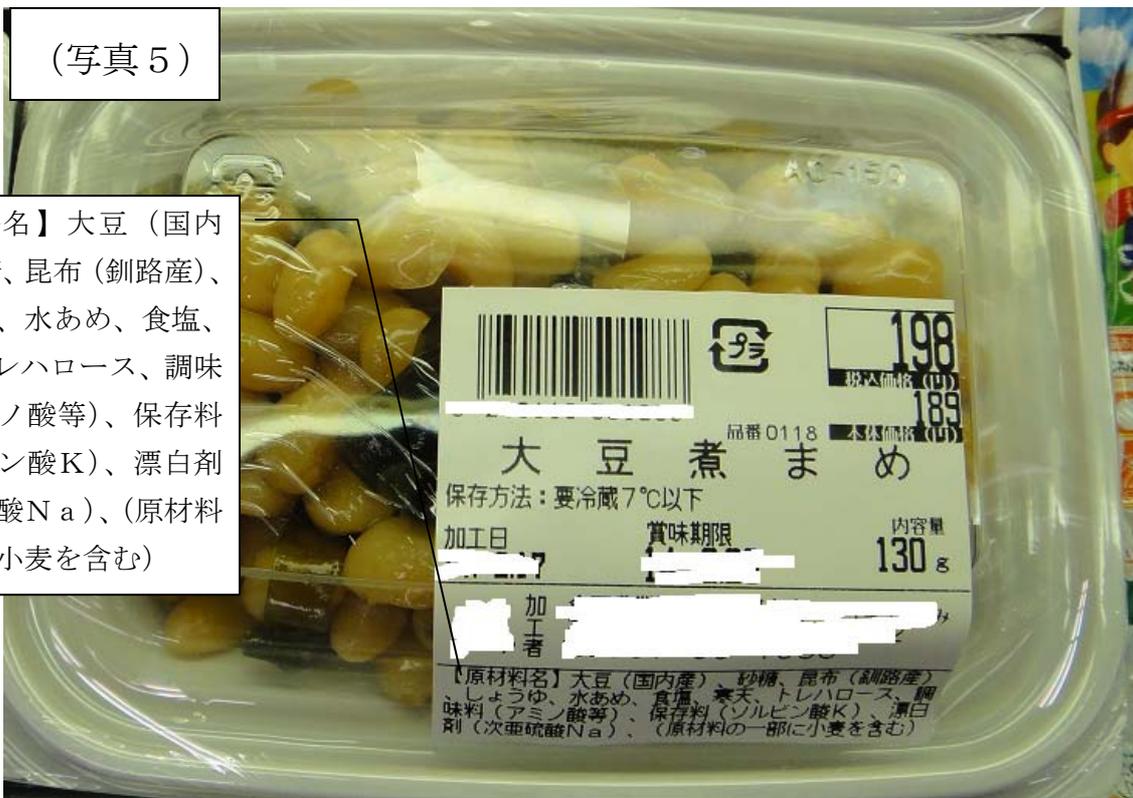
【原材料名】ごぼう、砂糖、たん白加水分解物、しょうゆ、砂糖、ごま、寒天、調味料（アミノ酸）、酸味料、リン酸塩（Na）、グリセリンエステル、酸化防止剤（V.C）、着色料（黄4、黄5）、ミョウバン、漂白剤（次亜硫酸Na）、（原材料の一部に小麦を含む）

※小分けの場合は、店名を記載し、原材料から記載が必要。
※ゴボウの原産地の中国産は、記載されない。

■「大豆煮豆」をバルク仕入れし、インストアにて小分けした場合

(写真5)

【原材料名】大豆（国内産）、砂糖、昆布（釧路産）、しょうゆ、水あめ、食塩、寒天、トレハロース、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）、漂白剤（次亜硫酸Na）、（原材料の一部に小麦を含む）



※原料原産地として大豆（国内産）、昆布（釧路産）の表示は、任意。

■課題と対応方向

- (1) インストアにて、製造（調味、味付け）した場合は、通常は当該店舗が「製造者」となり、住所が記載され、安全性に関する情報は表示されるが、原材料表示は不要となる。小分けを施した場合は、「製造者」となり、同様に店舗の住所が記載され、原材料表示が必要となるが、実際の製造者は表示されない。
- (2) 小分けの場合、店舗における表示は、実際に製造されたところでの表示を引き継ぐが、原材料に関する情報伝達の義務がないため、原料の原産地情報は伝達されない場合が多く、このため、消費者からの問い合わせに対して正確に答えられない場合が多い。また、実際に製造した製造者は、販売上不利になると考える原産地情報は情報開示されないことがある。
- (3) 従って、消費者からの問い合わせに対応するためにも、現行、情報伝達の義務化が外れているインストア加工についても義務化を課す必要がある。さらに加工食品については、主な原材料に関する原産地の情報（輸入原料か国産原料か）が消費者からわかるように表示義務の対象とすることが必要である。

■外食における牛トレーサビリティ表示と米トレーサビリティ表示の例

(写真 6 - 1)



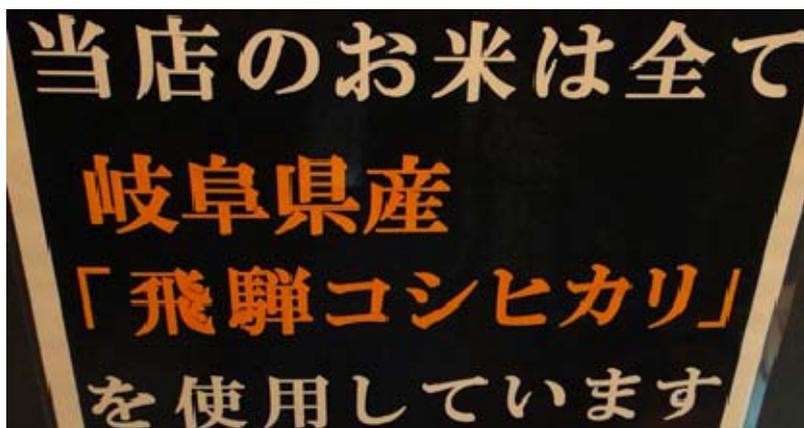
本日のお肉	
福島牛	個体識別番号
	130221220
	1337384238
	1173487100
ふくしま燐牛	個体識別番号
	1334699212
	1369807071
	1338176023

2014.01.28.15.45

当店は福島県産コシヒカリを使用しています。

当店は福島県産コシヒカリを使用しています。

(写真 6 - 2)



当店のお米は全て
岐阜県産
「飛騨コシヒカリ」
を使用しています

以上