

2014年2月28日

「消費者委員会 食品表示部会 第3回加工食品の表示に関する調査会 資料」  
に関するコメントペーパー

日本生活協同組合連合会  
品質保証本部  
安全政策推進部  
鬼武一夫

全体的なコメント

1. 記述は、その趣旨が委員および消費者を含め利害関係者に正しく理解してもらえるように、的確に行うべきである。(1-1～1-5)
2. 事実、実態をふまえたうえで、全体感ある提案をすべき。(1-8、1-9、1-12、2-1～2-3)
3. その他、個別のコメント。(1-6、1-7、1-10、1-11)

1. 加工食品における表示基準の統合について（各論）… **資料1**

1-1（6ページ）統合におけるポイント

論点1 個別品質表示基準の定義の統合について（P7～P10）

- ◆ 現行、個別の品質表示基準において規定されている定義については、原則、意味を変えずに食品表示基準においても規定する。ただし、実態と齟齬があるもの等については、現行の定義を修正または削除する。

この記述は、その趣旨が正確に理解されるためには、以下のように修正されるべきである（定義とは、名称を含む用語に関する定義であることを明確にする必要がある）。

論点1 個別品質表示基準の名称を含む用語の定義の統合について（P7～P10）

- ◆ 現行、個別の品質表示基準において規定されている名称を含む用語の定義は、原則として変更せずに食品表示基準においても規定する。ただし、実態と齟齬があるものについては、現行の名称を含む用語の定義を修正または削除する。

1-2（7ページ）論点1 個別品質表示基準の定義の統合について①

このタイトルは、何に関する定義であるのかを明らかにする必要があり、以下のように修正されるべきである。

論点1 個別品質表示基準の名称を含む用語の定義の統合について①

### 1-3 (7 ページ) 論点 1 個別品質表示基準の定義の統合について①

#### 1 「個別の定義の必要性」

品質表示基準において用いられる名称を含む用語は、品質表示基準ごとに異なるため、個々の品質表示基準において、名称を含む用語の定義を定める必要がある。上記は以下のように修正されるべきである：

##### 1 個別品質表示基準における名称を含む用語の定義の必要性

### 1-4 (7 ページ) 論点 1 個別品質表示基準の定義の統合について①

#### 個別の品質表示基準の中で定義されている用語とは

- |                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| ・ 名称                 | 例：ジャム、こいくちしょうゆ、冷凍えびフライ、… |
| ・ 形状                 | 例：全形、カット、乱切り、千切り、全顆粒、…   |
| ・ 大きさ                | 例：基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ 等   |
| ・ 色                  | 例：ホワイト、ホワイト・グリーンチルド、グリーン |
| ・ 使用される原材料について定義するもの | 例：うに、うきみ、濃縮トマト 等         |

・品質表示基準においては、名称、形状、大きさ、色、原材料に言及した用語が定義されているが、名称、形状、大きさ、色、原材料という言葉は定義されていない。よって、この部分は、以下のように修正されるべきであろう。

#### 個別の品質表示基準の中で定義されている名称を含む用語とは

- |                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| ・ <u>名称に言及した用語</u>        | 例：ジャム、こいくちしょうゆ、冷凍えびフライ、… |
| ・ <u>形状に言及した用語</u>        | 例：全形、カット、乱切り、千切り、全顆粒、…   |
| ・ <u>大きさに言及した用語</u>       | 例：基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ 等   |
| ・ <u>色に言及した用語</u>         | 例：ホワイト、ホワイト・グリーンチルド、グリーン |
| ・ 使用される原材料に <u>言及した用語</u> | 例：うに、うきみ、濃縮トマト 等         |

・なお、例えば、「ホワイト」という用語は、農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準において、「アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたもの又は白色若しくは乳白色のどん茎と頭部が黄緑色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎を詰めたものであって、頭部が帯色したどん茎が全個体数の 20%を超えないものをいう」と定義されているように、必ずしも色に関する用語ではない。

### 1-5 (8 ページ) 論点 1 個別品質表示基準の定義の統合について②

- |            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| <b>新基準</b> | <b>基本的には、次の（１）及び（２）のように整理する。</b> |
|            | <b>（１）用語の意味は、原則、変更しない。</b>       |
|            | <b>（２）名称、形状、大きさ等はそれぞれ別にまとめる。</b> |

以下のように、修正されるべきであろう。

論点1 個別品質表示基準の名称を含む用語の定義の統合について②

新基準 基本的には、次の（１）及び（２）のように整理する。

- （１）用語の定義は、原則的に、変更しない。
- （２）名称、形状、大きさ等に言及する用語はそれぞれ別にまとめる。

なお、定義のレビューも必要であろう。

乾めん類の定義（下）において、「小麦粉又はそば粉に…」は、「小麦粉 and/or そば粉に…」を意味するように（即ち、「小麦粉およびそば粉に…」をも含むように）修正すべきであろう。

(定義)

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 2 1に調味料、やくみ等を添付したもの

例えば、即席めんに関するコーデックス規格（CODEX STAN 249-2006）において、規格の内容が正確に理解されるために、以下のような記述が行われている。

小麦粉 and/or 米粉 and/or その他の粉 and/or でん粉

1-6 (11 ページ) 論点2 個別品質表示基準の義務表示事項について①

**現行 個別の品質表示基準の義務表示事項は、個別の品目に特有な情報を提供するため、義務表示として規定されている。**

冷凍食品のコロッケの表示において、保存方法は、「-18℃以下で保存してください」と表示されている。一方、食品衛生法の規定では、冷凍食品は-15℃以下の保存が義務付けられている。この温度の違いは、今後どうなるのか。より低い温度で保存する方が好ましいことは当然であるが、法律上保存方法を一本化するのか？

※14 ページの調理冷凍食品の例（ハンバーグ）も同様

なお、調理冷凍食品の日本農林規格（JAS 規格）では「品温が-18℃以下であること」と定義されていたが、平成 25 年 12 月 12 日に同規格の廃止が決定され、法制度上では、この基準はなくなっている。

一方、コーデックス規格の「急速冷凍食品の加工及び取扱に関する国際的実施規範（CAC/RCP 8-1976）において、急速冷凍食品は-18℃以下で保存されていることを規定している。

## 1-7 (14 ページ) 論点 4 個別品質表示基準の一括表示枠外のその他の表示事項について①

現行 商品名の近接した箇所等に消費者の誤認防止の観点等から必要な表示を義務付けるもの。

### 例 1 トマトジュースにおける例 (「濃縮トマト還元」の表示)

図示されている包装の、トマト 100% (濃縮トマト還元) の上の語句、「完熟トマト 14 個分」は、適切な表現であるか、あるいは消費者に (優良) 誤認を与える語句にならないかに関してコメントすべきであろう。

「完熟トマト 14 個分」は、消費者が検証できない語句である。大量の完熟トマトを用いていることを強調したいのか？

## 1-8 (15 ページ) 論点 4 個別品質表示基準の一括表示枠外のその他の表示事項について②

### 新基準

#### 整理イメージ案：品目毎に整理した場合

品目名と表示の方法 (イメージ) において語句の修正が必要と考えられるもの

- ・果実飲料の「砂糖類」は、「糖類」にすべきであろう。

理由：果実飲料品質表示基準において言及されている「砂糖類」には、「砂糖 (しょ糖)」以外の糖類が含まれている。従って用いるべき用語は、英語で表記すれば「sugars」となるであろう。農水省のコーデックス委員会のホームページのコーデックス委員会の組織図 (2013 年 8 月現在) には、Codex Committee on Sugars は、糖類部会と説明されている。なお、Codex Standard for Sugars (CODEX STAN 212-1999) のセクション 1 に、Sugars の範囲と説明が示されている。

- ・魚肉ハム及び魚肉ソーセージの「フィッシュハム」は、止めるべきであろう。

#### (表示の方法)

第 4 条 名称、原材料名、でん粉含有率及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

#### (1) 名称

加工食品品質表示基準第 4 条第 1 項第 1 号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 魚肉ハムにあつては「魚肉ハム」又は「フィッシュハム」と、普通魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ」又は「フィッシュソーセージ」と、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ」又は「特種フィッシュソーセージ」と記載すること。

(魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準より抜粋)

理由：「フィッシュハム」という用語が、「fish ham」として国際的に存在しているような誤解を与える。コーデックスには、フィッシュハムに関する規格はない。また、コーデックスの規格において、cooked cured ham という言葉が用いられているが、その原料は豚の後脚肉である。

1-9 (18 ページ) 論点 5 個別品質表示基準の禁止事項の統合について②

品目名	表示禁止事項
トマト加工品	トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語

トマト加工品に関して、トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語が禁止されているが、その根拠を明らかにすべきであろう。

理由：トマト果汁飲料を英語で表記すると、tomato juice drinks ではないかと普通思われる。以下にトマト加工品品質表示基準の定義部分を抜粋（トマト 100%もしくはこれに塩を加えたもののみがトマトジュースといえる）。

(定義)

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
トマト加工品	トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー及びトマトペーストをいう。
トマトジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 2 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの
トマト果汁飲料	次に掲げるもののうち、トマトの搾汁が50%以上のものをいう。 1 トマトの搾汁を希釈したもの 2 濃縮トマトを希釈してトマトの搾汁を希釈した状態となるもの 3 1又は2に食塩、砂糖類、香辛料等を加えたもの

トマト加工品品質表示基準より抜粋

1-10 (19 ページ) 論点 5 個別品質表示基準の禁止事項の統合について③

- (1) 現行の加工食品品質表示基準に規定する次の表示禁止事項については、加工食品全般に係わる横断的な表示禁止事項として規定する。
- (2) 現行の個別の品質表示基準に規定する次の表示禁止事項については、加工食品全般に係わる横断的な表示禁止事項として規定する。

と記述されているが、横断的な表示禁止事項を定める場合には、現在指摘されている問題も検討されるべきであろう（例えば、無添加表示など）。

## 5 現行の表示禁止事項を変更するもの

以下の表示禁止事項については、現状のそぐわないため削除する。

品目名		理由
即席めん 調理冷凍食品	「中華めん」の用語を削除	現行、即席めん品質表示基準第 5 条及び調理冷凍食品品質表示基準第 6 条において、「中華めん」の用語は、かんすいを使用しているものにしか表示できない。しかしながら、かんすいを使用していないものは「ラーメン」等の類似の用語で流通している商品があることから、現状にそぐわないため。

ここに述べられた理由に特段異議を唱えるものではない。ただ、即席中華めんを含む即席めんが大量に国際的に流通される食品となっていることに鑑み、コーデックス委員会が 2006 年に、かんすい処理が行われて作られる即席めん（中華めん）、およびかんすいを用いずに作られる即席めんを同時にカバーする単一の、即席めん（インスタントヌードル）に関するコーデックス規格（CODEX STAN 249-2006）を採択した以上、かんすい処理が行われて作られる即席めん（中華めん）とかんすいを用いずに作られる即席めんとを区別する理由がもはや存在しないことも、認識されるべきである。

参考として、引用したコーデックス規格（CODEX STAN 249-2006）のセクション 1 範囲とセクション 2 説明の部分を以下に示す：

## 1 範囲

この規格は、様々な種類のヌードルに適用されねばならない。即席めん（インスタントヌードル）は、めんシーズニング（調味料）と共に、あるいは調味されためんの状態、かつ別の小袋（パウチ）に入っためんのかやくと共に、またはこれなしに、あるいはめん表面に噴霧され、そして脱水プロセスの後摂取できるよう整えられて、充填されるかも知れない。

## 2. 説明

即席めん（インスタントヌードル）は、主要原材料としての小麦粉および/あるいは米粉および/あるいはその他の粉および/あるいはでん粉から、その他の原材料を添加して、あるいは添加せずに、作られる製品である。即席めん（インスタントヌードル）は、アルカリ化剤によって処理してもよい。即席めん（インスタントヌードル）は、フライ（油揚げ）によるか、あるいはその他の方法によるかのいずれかで、アルファ化プロセスと脱水を用いることによって特徴づけられる。製品は、以下のスタイルのひとつとして提示されるべきである：

## 2.1 油揚げめん

## 2.2 非揚げめん

- 個別的事項 ○ 食肉製品  
○ 冷凍食品  
○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品  
○ 食肉

食品衛生法関係の表示事項について個別的事項としてはこれだけなのか。全体感を示す中で、論点を提示すべきであり、その際に参考にすべき資料として「食品衛生法に基づく表示について（平成24年2月24日消食表第46号）」を参照とすべき（食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準：別表1（参考1）、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：別表3（参考2））。

また、この内容に合わせて3ページの食品表示基準（加工食品イメージ）（案）は正しく書かれなくてはならない。

## 2. 食品表示基準における販売形態ごとの適用範囲について… 資料2

### 2-1 (9 ページ) 食品表示基準における適用対象の検討（案）

10 ページから 14 ページにおいて、4 つのケース、即ち

- ① 容器包装され、製造場所以外で販売される場合〔例：スーパーで販売されているお菓子や牛乳、コンビニで販売されている工場で作られたお弁当 等〕
- ② 容器包装され、製造場所で直接販売される場合〔例：スーパーで製造されて店頭で陳列して売られている弁当 等〕
- ③ あらかじめ容器包装されず、販売される場合（注文に応じて容器に詰められるものを含む。）〔例：デパ地下で対面販売されている惣菜、注文を受けてから調理し、持ち帰り用の容器包装に詰められて販売されるお弁当 等〕
- ④ 設備を設けてその場で飲食させる場合〔例：レストランで提供される食事、会社の食堂で提供される食事 等〕

に関して検討を行っているが、検討すべきその他のケースも存在するであろう。

例えば、

- ・異なる場所で製造されて店頭で容器包装されずに、陳列して売られている惣菜等
- ・異なる場所で調味付けされた包装されていない魚の切り身をトングで取って購入する等
- ・また、13 ページの生鮮食品の適用範囲において議論されることになるかもしれないが、無人販売所において販売される青果物等

### 2-2 (16 ページ) 生鮮食品の適用範囲について

「生鮮食品」は、「加工食品」とは異なり、一般的に容器包装されずに販売されることが多いため、容器包装されたものであるか否かを問わない。

第2回生鮮食品・業務用食品調査会において議論されたように、ここに記述されているような「生鮮食品」と「加工食品」とは簡単に区分されない。その典型例は、牛ひき肉と、合挽肉である。その点は忘れてはならない。



2-3 (22 ページ) 販売形態ごとの適用範囲について (食品表示基準) (案)

	販売形態(加工食品)			
	①容器包装され、製造場所以外で販売される場合	②容器包装され、製造場所で直接販売される場合	③あらかじめ容器包装されず、販売される場合 (注文に応じて容器に詰められるものを含む。)	④設備を設けてその場で飲食させる場合
食品表示法 (食品表示基準)	○	●	× (注1)	× (注1)

	販売形態(生鮮食品)				
	生産場所以外で販売される場合		生産場所で直接販売される場合		④設備を設けてその場で飲食させる場合
	⑦容器包装なし	⑧容器包装あり	⑨容器包装なし	⑩容器包装あり	
食品表示法 (食品表示基準)	●	○	× (注1)	●	× (注1)

凡例:○は適用対象、●は適用対象だが、義務表示とする表示事項を限定するもの、×は適用対象外  
注1:生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象とする。

2-1 で例示したようなケースも考慮すると、販売形態ごとの適用範囲について (食品表示基準) の考え方としては包装されているか (2 パターン)、直接販売されるか (2 パターン) の組合せと飲食させるかの 5 パターンで加工食品も生鮮食品も考えられるのか。その中で、適用外を改めて整理するのがよいのではないかと。

以上