

2014年3月14日

## 「凍結前加熱の有無」という表示についての改善の提案

委員 板倉ゆか子

前回、加工食品に関する調査会においても、発言した内容ですが、今回の生鮮食品の対象とした場合に冷凍野菜（野菜冷凍食品品質表示基準で定められている）<sup>\*1</sup>についても、同様のわかりにくさがあると考えられるため、以下に問題点の整理と表示改善案を提出したいと思います。

表示改善案については、あくまでたたき台ですので、ぜひよりわかりやすい代案をお示し戴きたくお願いいたします。

1. 凍結前加熱の有無に関連する規格基準等  
凍結前加熱の有無は、厚生労働省が食品衛生監視のために、その冷凍食品の製造時の基準レベルがどこにあるかを知るための手がかりとなっています<sup>\*2</sup>。  
また、食品衛生法の規定を引き継ぐ形で内閣府令ができています<sup>\*3</sup>。

2. わかりにくい表示という面で問題点  
平成14年の食品の表示制度に関する懇談会の資料  
[www.maff.go.jp/j/ias/kaigi/pdf/kondan\\_020628bc.pdf](http://www.maff.go.jp/j/ias/kaigi/pdf/kondan_020628bc.pdf)  
(3ページ目の最後に⑤)をみると以前から事業者側からと思われる指摘があります。

一方、消費者からもこの表示に関しては「加熱してみえるのになぜ『加熱していない』と書かれているのか」という疑問や『加熱していない』と書かれていたので、加熱しすぎてしまった」という苦情があるため、冷凍食品を扱っている企業では、Q&Aで対応をはかっています。

コープ商品についての Q&A <http://goods.jccu.coop/faq/2011/05/003140.html>  
ニッスイ 商品 Q&A <http://www.nissui.co.jp/ga/answer/a025.html> など

3. 衛生基準が異なることの影響  
衛生基準からみると、「凍結前加熱あり」の場合の生菌数等の基準は、そのまま解凍し食べるものと同等<sup>\*2</sup>ですが、「凍結前加熱なし」というものであっても、表示されている調理方法どおりの加熱で差はないと思われます（たとえば、フライドポテトのようなもの場合、「凍結前加熱の有無」については、両方が存在しますが、同じように加熱します）。  
ただし、そのまま解凍して食べたり、表示以外の調理等として、電子レンジ等で加熱した場合は、加熱むらが生じるので、油断すると微生物の増加による食中毒は起きるかもしれません。いずれにしろ、冷凍状態が十分に保たれない場合には、どちらであっても、腐敗につながると考えられます。
4. 「加熱調理の必要性」に関する修正案  
「凍結前加熱の有無」は、正確には「凍結直前の加熱の有無」ですが、いずれであ

っても、消費者には加熱後の微生物汚染のレベルの違いを示していることはわかりません。しかし、監視時、表示でどちらかがチェックができることも求められます。

そこで、「凍結前加熱の有無」を省略して、「加熱調理の必要性」の部分の文言を、今まで凍結前加熱の有無について「加熱していません」と表示すべき衛生レベルの食品については、「むらなく加熱すること」とし、「加熱してあります」と表示すべき衛生レベルの食品については「おいしく食べるために加熱すること」といった表示をすることを提案します。

ただし、加熱しすぎの苦情を避ける表現の工夫は必要になるかと思えます。

#### ※1 野菜冷凍食品品質表示基準

(野菜冷凍食品の表示の方法)

第4条 加熱調理の必要性、凍結前加熱の有無及び原料原産地名の表示に際しては、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) 加熱調理の必要性

飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を記載すること。

##### (2) 凍結前加熱の有無

凍結させる直前に加熱したものであるかどうかの別を記載すること。

#### ※2 ○食品、添加物等の規格基準（抜粋）（昭和34年厚生省告示第370号）

(1) 無加熱摂取冷凍食品(冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要しないとされているものをいう。以下この項において同じ。)は、細菌数(生菌数)が検体1gにつき100,000以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。(以下略)

(2) 加熱後摂取冷凍食品(冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、無加熱摂取冷凍食品以外のものをいう。以下この項において同じ。)であって凍結させる直前に加熱されたものは、細菌数(生菌数)が検体1gにつき100,000以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。

(3) 加熱後摂取冷凍食品であって、凍結させる直前に加熱されたもの以外のものは、細菌数(生菌数)が検体1gにつき3,000,000以下で、かつ、E. coliが陰性でなければならない。(ただし、小麦粉を主たる原材料とし、摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品については、E. coliが陰性であることを要しない。)

#### ※3 ○食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（抜粋） (平成23年内閣府令第45号)

##### 第一条2項

二十七 製造し、又は加工した食品を凍結させたものにあつては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別

二十八 加熱後摂取冷凍食品(製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。)にあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別