

2014年5月12日

「消費者委員会 食品表示部会**第4回生鮮食品・業務用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

1. 生鮮食品、添加物、業務用食品等に関する用語の整理について(案)に関する意見…資料1**全体的なコメント**

- ・ 用語の整理については、まず、用いられてきた背景・用いられている関連法令などについてのレビューが必要であろう。また、それらの関連性に関して影響を及ぼすことがないか、注意しなくてはならない。
- ・ 事例はこれだけなのか。更なる例、存在する例をできるだけ多く示すべきであろう。
- ・ 海外との輸出入を予想し、国際的な定義も考慮すべきと考える。
- ・ 以上から、食品表示基準における用語の整理の提案に関しては見直しが必要である。

個別のコメント

(4 ページ) 食品表示基準における用語の使用に関する考え方について①

「●用語の整理の基本的方針」に関して：

- ・ 整理を検討している用語のそれぞれについて、用いられてきた背景・用いられている関連法令などについてのレビューが必要であろう。このレビューは用語の合理的な整理に当たって必要である。
- ・ また消費者の理解しやすさ、誤解を与えないことも考慮されるべきであろう。

(4 ページ) 食品表示基準における用語の使用に関する考え方について①

「(ア) 異なる用語(用語Aと用語B)が類似の意味を表している場合 → 使い分けを含めて検討。

例：「水産物」「鮮魚介類」に関して：

- ・ 更なる例、存在する例をできるだけ多く示すべきであろう。
- ・ 食品衛生法において、“店舗を設け、鮮魚介類を販売する営業は魚介類販売業である。”とされる。

(4 ページ) 食品表示基準における用語の使用に関する考え方について①

「(イ) 異なる用語 (用語 A と用語 B) が同範囲の意味を表している場合 → 用語をどちらかに統一。

例: 「食品添加物」「添加物」に関して:

- ・弊会において食品添加物および添加物の用語について調べてみた。
 - 食品衛生法第 4 条第 2 項において“添加物”の用語が規定されている¹。
 - 食品表示法の第 2 条において、「食品衛生法第 4 条第 2 項において規定する“添加物”」という記述が行われている、また第 4 条第 1 項において、表示されるべき事項の一つに“添加物”が挙げられている。
 - 現行の加工食品品質表示基準等においては、“食品添加物”という用語が用いられているが、これについての定義は示されていない、また“食品添加物”が食品衛生法第 4 条第 2 項において規定されている“添加物”のことを言っているのかも示されていない。
 - 食品衛生法第 21 条において、食品添加物公定書が言及され、“食品添加物”という用語が用いられているが、“食品添加物”と“添加物”との関係についての言及はない。
 - なお、“添加物”には、様々な添加物が存在する (例えば“飼料添加物”) ので、食品に関する法律が定義の部分において食品に特化した“添加物”に言及している場合には、“食品添加物”を用いるべきであろう。因みに、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律は、定義において“飼料添加物”の用語を用いている。
 - いずれにしても、現在の法律間で、用語“食品添加物”と“添加物”の統一性および相互言及性はない。
 - コーデックスの食品添加物一般原則 (CODEX STAN 192-1995) においては、“food additive”が定義され、また“additive”の言葉も用いられている。しかしながら、その他の規格、例えば事前包装食品の表示に関する一般規格 (CODEX STAN 1-1985) においては、“food additive”の言葉のみが用いられている。
 - EU の食品添加物に関する規則 (EC) No 1333/2008 においても、“food additive”が定義され、また“additive”の言葉も用いられている。しかしながら、その他の法律、例えば消費者に対する食品情報の提供に関する規則 No 1169/2011 においては、“food additive”の言葉のみが用いられている。
 - 従って、国際的には、“食品添加物”を規定、もしくは定義する法律においては、“添加物”という言葉が用いられるが、“食品添加物”を他の食品関連の法律が言及する場合には、“添加物”ではなく、“食品添加物”となっている。
- ・新しい品質表示基準において、“食品添加物”という用語が用いられる場合は、食品衛生法における定義が定められるべきであろう、あるいは“食品添加物”とは食品衛生法第 4 条第 2 項において規定する“添加物”のことを言っていることが、品質表示基準の中で明確に示されるべきであろう。
- ・一方、食品に特化した法律において言及される“添加物は、食品添加物以外の添加物ではないから、あえて食品添加物と言わなくてもよい”という考え方もあろう。
- ・“添加物”、“食品添加物”に関しては、今回の課題ではないが、その 定義の内容を国際的なものにすべきであろう。英語の翻訳文から一層その必要性が感じられる。

日本法令外国語訳データベースシステム - [法令本文表示] - 食品衛生法 (Japanese Law Translation)

The term “additives” as used in this Act shall mean substances which are used by being added,

¹食品衛生法第 4 条第 2 項では、「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいう。」と定義している。

mixes or infiltrated into food or by other methods in the process of producing food or for the purpose of processing or preserving food.

- ・用語の整理については更なる例、存在する例をできるだけ多く示すべきであろう。

(4 ページ) 食品表示基準における用語の使用に関する考え方について①

「(ウ) 同一の用語が異なる範囲の意味を表している場合→意味をどちらかに統一。例：「食肉」(JAS 法の「食肉」は、食品衛生法の「食肉製品」と「食肉」のどちらも示す意味を持つ点で、食品衛生法の「食肉」より広い意味を有する。) に関して：

- ・「食肉」と「食肉製品」の定義に関して、JAS 法と食品衛生法の定義の比較表を作って検討すべきであろう。同時に、参考としてその他の機関等の定義も示すべきである。
- ・今後、食肉の海外からの輸入が増加することを予想し、国際的な「食肉」と「食肉製品」に関する定義も考慮に入れるべきであろう。

「食肉」と「食肉製品」の定義

	JAS 法	食品衛生法	その他の機関
食肉	(品質表示基準に見当たらず)	鳥獣の生肉 (骨および臓器を含む)。生肉にパン粉を付したとんかつ材料等。 あぶり等で羽毛除去の目的で行われたもので、生の状態が保存されているもの。 味付け肉なども含まれる。	<ul style="list-style-type: none"> ・「食肉」とは、食用に供される獣鳥 (海獣を除く) の生肉 (骨及び臓器を含む) をいう (公正競争規約)。 ・ヒトの摂取を意図した、あるいはヒトの摂取に関して安全であり、かつ適切と判断された、ある動物のすべての部分 (コーデックス、CAC/RCP 58-2005)。 ・野生の状態以外で屠蓄されたバッファロー、ラクダ、牛、しか、山羊、野ウサギ、豚、家禽、ウサギまたは羊；もしくはヒトの摂取に関して認められたその他のすべての動物の枝肉の全体、あるいは部分 (オーストラリア・ニュージーランド、User guide to Standard 2.2.1)
食肉製品	加工食肉製品 (ハム類、ソーセージ類、ベーコン)、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品 (つくだ煮、かすづけ肉、ペースト類、肉のエキスなど) をいう。	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これに類するものをいい、缶詰・瓶詰や冷凍したものも含む。	<ul style="list-style-type: none"> ・processed meat の定義は、smoking, drying, salting, curing, fermenting, pickling, cooking, forming を含む (オーストラリア・ニュージーランド、User guide to Standard 2.2.1) ・processed meat は、非加熱処理食肉カットおよび加熱処理食肉カットに関する様々な処理を含む (コーデックス、CODEX STAN 192-1995)。

- ・現在「食肉」である生肉にパン粉を付したとんかつ材料が、ハム・ソーセージと同じ「食肉製品」に分類されることになると、今後も生肉にパン粉を付したとんかつ材料を販売する食肉販売業者は、食品衛生法に基づき、新たに食肉製品製造業の許可を得なければならないことが認識されるべきである。
- ・更なる例、存在する例をできるだけ多く示すべきであろう。

(5 ページ) 食品表示基準における用語の使用の考え方について②

「●(ア)【使い分けを含めて検討】の整理の考え方」に関して：

- ・具体的な実例を挙げて説明すべきであろう。

(5 ページ) 食品表示基準における用語の使用の考え方について②

「●(イ)【用語をどちらかに統一】と(ウ)【意味をどちらかに統一】の整理の考え方」に関して：

- ・具体的な実例を挙げて説明すべきであろう。
- ・「...世間でより認知されていると思われる用語や事業者になじみのある用語に整理する。」と述べられているが、消費者に理解されやすいこと、消費者を誤認させないこと、関連事業者への影響の可能性、国際的な用語の定義等を考慮に入れることも必要であろう。生肉にパン粉を付したとんかつ材料、味付け肉等が、現行の「食肉」から「食肉製品」と変更されると、事業者の一部に影響が生じるであろう。

(7 ページ) 食品表示基準における用語の整理(ア)(具体例)

(ア) 異なる用語(用語Aと用語B)が類似の意味を表している場合→使い分けを含めて検討
JAS法の塩蔵、塩漬け、塩漬(えんせき)および食品衛生法の塩漬けに関して：

- ・弊会において塩蔵、塩漬け、塩漬について調べてみた。
 - JAS法の“塩蔵”は、「塩蔵わかめ品質表示基準」において、“塩漬け”は、「農産物漬物の日本農林規格」において、また“塩漬(えんせき)”は、「畜産物缶詰及び直産物瓶詰品質表示基準」において、用いられている。
 - また、食品衛生法の“塩漬け”は、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第1条第1項22非加熱食肉製品(食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつその中心部の温度を摂氏63度で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。)において用いられている。
 - 食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令において用いられている“塩漬け”は、JAS法の“塩漬(えんせき)”と同じ意味で、英語で表記すれば、“cured”であり、「農産物漬物の日本農林規格」において用いられている“塩漬け”とは異なる。
 - 更に、JAS法の「農産物漬物の日本農林規格」において用いられている“塩漬け”は、文書「漬物の衛生規範の改正等について(食安監発1213第2号、平成25年12月13日)」において定義されている、“塩漬”に相当する。
- ・従って、“「塩蔵」、「塩漬け」、「塩漬(えんせき)」を使い分ける。”という表現および【理由】の中の説明は「再整理するといった内容」に修正されるべきであろう。

(7 ページ) 食品表示基準における用語の整理 (ア) (具体例)

JAS 法の水産物、魚介類および食品衛生法の鮮魚介類に関して：

- ・食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第 1 条第 1 項 29 と 30 において、「切り身又はむき身にした鮮魚介類」という言葉が用いられているが、これも修正されるということか。
- ・食品衛生法上、魚介類販売業者は、店舗を設け、鮮魚介類を販売する営業と定義されているが、この定義からも鮮魚介類を削除するのか。

(8 ページ) 食品表示基準における用語の整理 (イ) (具体例)

(イ) 異なる用語 (用語 A と用語 B) が同範囲の意味を表している場合 → 用語をどちらかに統一
JAS 法の食品添加物および食品衛生法の食品添加物、添加物に関して：

- ・すでに述べたとおり。

(8 ページ) 食品表示基準における用語の整理 (イ) (具体例)

(イ) 異なる用語 (用語 A と用語 B) が同範囲の意味を表している場合 → 用語をどちらかに統一
JAS 法の遺伝子組換え農産物および食品衛生法の組換え DNA 技術応用作物に関して：

- ・食品衛生法施行規則第 21 条に規定する表示基準の内閣府令において、「組換え DNA 技術応用作物」の用語が用いられているが、この場合も「遺伝子組換え農産物」とするのか。

(9 ページ) 食品表示基準における用語の整理 (ウ) (具体例)

(ウ) 同一の用語が異なる範囲の意味を表している場合 → 意味をどちらかに統一
JAS 法の「主な原材料」および食品衛生法の「主な原材料」に関して：

- ・“食品衛生法 (遺伝子組換え表示) の「主な原材料」を使用し、JAS 法 (原料原産地) の「主な原材料」は「表示対象原材料」とする”における「表示対象原材料」は誤解を与える用語である。というのは、原材料は基本的には表示しなければならないのに、「表示対象原材料」が存在するのは不可解であるからである。
- ・一部の言葉だけを抜き出さず、「原料原産地表示における主な原材料」と「遺伝子組換えにおける主な原材料」を用いればよいであろう。

2. 食品表示基準における生鮮食品と加工食品の区分の例について(案)・・・資料3

全体的なコメント

- ・ そもそも、この具体例を行為別に分類する作業は何のため行われたのか、「製造」と「加工」に関してはどの具体例がそれに該当するのか、例示しないのか。
- ・ 行為の程度によって食品表示基準における分類が異なる(表示作成作業においてその区分が異なると表記内容が異なる)ことから、その行為と具体例を分類し、判断に資するものとするのが目的ではなかったのか。

個別のコメント

(2 ページ)

“生鮮食品と加工食品の区分について(用語の定義)【第2回調査会資料3-1の2頁より】”に関して：

- ・ 弊会において「調整」、「選別」について調べてみた。
 - 「調整」、「選別」という用語は、生鮮食品品質表示基準 別表(2条関係)において、“(5) 野菜(収穫後 **調整**、**選別**、水洗い等を行ったもの、...)…”に用いられている。
 - ここでは「調整」、「選別」は、「製造」という工程も、また「加工」という工程も行われずに、単に「調整」、「選別」の工程のみが行われて消費者あるいは食品製造者等に提供される農産物や水産物等のみに関連するものとして使用されているのか。
 - なお、「加工」も「製造」も行われない生鮮果実・野菜に関する多くの様々なコーデックス規格の中の生産物の定義に関するパラグラフにおいては、“...to be supplied fresh to the consumer, after preparation and packaging.”という表現が常に現れる。そして preparation には、クラス分け、サイズ分けなどが含まれる。コーデックスの規格に基づけば、「調整」、「選別」は、“preparation (調製作業)”に包含されるものと思われる。
- ・ 「製造」と「加工」の定義に関しては平成26年3月14日食品表示部会第3回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会において、その内容が概ね認められたところであるが、食品に特化されたものではない点には注意すべきと考える。
- ・ 「製造」、「加工」、「調整」および「選別」から成る一組の用語の提案は、農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の第14条(農林物質の製造、加工(調整又は選別を含む。…)、…)に由来するものである。
- ・ この法律は、「製造」の工程も、また「加工」の工程が行われずに、単に「調整」、「選別」の処理のみが行われて消費者あるいは事業者等に提供される、食品以外の農林物質(例えば、いぐさ製品、生糸、木炭)をもカバーするものである。従ってこの法律に基づいて「製造」、「加工」に関する定義を定める場合には、このような定義は、食品に適用されることを意図したとしても、食品および非食品を含むすべての農林物質に適用されることが前提となり、必ずしも食品に特化した定義とはならないことから、食品に特化した食品衛生法の製造と加工の定義の採用を検討すべきではないか。

【食品衛生法の「製造」と「加工」の定義】

「製造」：ある物に工作を加えて、その本質を変化させ、別の物を作り出すこと。

「加工」：ある物に工作を加える点では製造と同様であるが、その物の本質を変えないで形態だけを変化させること。

(3 ページ) “行為別の類型化について”

“しかしながら、食品表示基準の「製造」「加工」「調整」を行為別に類型化することは、加工食品には複数の工程が存在すること、一つの工程で複数の付加価値を得ること、行為の程度によって食品表示基準における分類が異なることから困難である。そのため、一概に行為別に類型化することはできないが、加工食品と生鮮食品の区分を判断する参考とするために、具体例を行為別に類型化する。” に関して：

- ・ある食品製品が出来上がるまでに、原材料を含め、様々なプロセスが行われており、ある特定のプロセスが、「製造」であるのか「加工」であるのかを規定することが、当調査会の任務でなかったのか。

(3 ページ) “行為別の類型化について”

“これらの作為（行為）は、「選別」を除いた「製造」、「加工」、「調整」に該当するものと考えられる。” に関して：

- ・食品の行為から「選別」を除いた理由は何なのか。
- ・消費者に対して安全であり、保存性がよく、消費者の嗜好を満足させる商品を提供する場合、例えばバターピーナッツを製造する上で、状態の悪いものを取り除く、大きさをそろえる、異物を取り除くといった「選別」は重要な工程である。「選別」は、前のパラグラフの言う様々な作為のひとつではないのか。

(3 ページ) “行為別の類型化について”

“しかしながら、食品表示基準の「製造」、「加工」、「調整」を行為別に類型化することは、加工食品には複数の工程が存在すること、一つの工程で複数の付加価値を得ること、行為の程度によって食品表示基準における分類が異なることから困難である。” に関して：

- ・一般的に、定義を定めた場合、法律上齟齬が生じないようにするために、ある行為が合法であるか否かに関する詳しい説明を付け加えることが必要であろう。
- ・これが困難であると述べるのは、定義が適切でないからであろう。

(3 ページ) “行為別の類型化について”

“(行為別に類型化が困難な例示)” に関して：

- ・野菜の芽止め（発芽防止）は、一種のポストハーベスト処理である。「調整」の用語が設定された当初、「調整」には、ポストハーベスト処理が含まれていたのか。
- ・発芽防止には、加熱以外に、薬剤処理、照射があるが、これらも「調整」ととらえてよいのか。
- ・加熱による野菜のブランチングは「製造」であるのか、「加工」であるのかを特定する必要がある。なぜならば、「製造」と「加工」とは異なる定義になっているからである。
- ・乾燥による果実の乾燥は、「製造」であるのか、あるいは「加工」であるのかを特定する必要がある。

- ・この表で言いたいことは、加熱、乾燥という行為が、具体のケースによって「調整」にも、また「製造又は加工」にもなるということであるのか。そうであれば、野菜の芽止めのための加熱、あるいは果実の乾燥のための乾燥と言う行為の類型を設定するだけで済む話なのではないか。

(4 ページ) “「製造」又は「加工」に該当する行為の例①” に関して：

- ・「製造」又は「加工」に該当する行為の例が挙げられているが、具体例において、どれが製造で、どれが加工なのか。
- ・提案されている定義では、「製造」と「加工」との区別がなされていない。加熱が「製造」に該当するのか、それとも「加工」に該当するのかが示されていない。塩蔵もそうである。

(5 ページ) “「製造」又は「加工」に該当する行為の例②【前頁の続き】” に関して：

- ・「製造」又は「加工」に該当する行為の例が挙げられているが、具体例において、どれが製造で、どれが加工なのか。

(6 ページ) 「加工」に至らない行為の例① (2 頁の「調整」、「選別」に該当) に関して：

- ・袋詰め、詰め合わせが「調整」、「選別」に該当すると説明され、そして具体例として“しいたけの袋詰めや包装をする”が挙げられているが、コーデックスの規格に従えば、消費者に提供される、しいたけの袋詰めや、その他、例えばトマト・ミカンの箱詰めは packaging である。
- ・また、生鮮食品品質表示基準 別表 (2 条関係)、(5) 野菜 (収穫後 調整、選別、水洗い等を行ったもの、...) と比べて適切な内容なのか。
- ・ここで示された行為は「調整」「選別」どちらに該当するのか。

(7 ページ) 「加工」に至らない行為の例② (2 頁の「調整」、「選別」に該当) に関して：

- ・“オゾン水、次亜塩素酸ソーダによる殺菌洗浄をする”ことは、“単に菌を除去した状態にするだけで、新たな属性は付加されない”「調整」、「選別」であると説明されている。食品の加工や製造における、漂白剤・殺菌剤である次亜塩素酸ソーダによる処理や、製造用剤、防かび剤、酸化防止剤等の添加物による処理が、「調整」、「選別」に該当するか否かは十分検討すべきであろう。實際上、漂白剤・殺菌剤である次亜塩素酸ソーダによる処理が「調整」の一環として行われるのではなく、例えば白菜浅漬けのような食品の加工又は製造の一環として行われるのが普通である。
- ・ここで示された行為は「調整」「選別」どちらに該当するのか。

以上