

平成 26 年 6 月 13 日

第 5 回「生鮮食品・業務用食品調査会」への意見書

委員 立石幸一

取りまとめ報告書（案）においては、私が調査会で述べた意見および提出しました意見書は、
 についての下記事項が反映されておりませんので意見として追加ください。

2. 「生鮮食品」と「加工食品」の整理について

- 生鮮食品——加工食品品質表示基準第 2 条に規定するもの以外の飲食料品として生鮮食品品質表示基準の別表にかかげるものをいう。
 - 加工食品——製造または、加工された飲食料品として別表 1 に掲げるものをいう。
- ⇒新基準案では、製造、加工、調整、選別の定義を定め、定義にあてはめ整理する方向としたとあるが、「新しい属性の付加」という概念が、はっきりしない中、新しい属性の付加なる行為が加えられたら、「生鮮食品」から「加工食品」となる。異種混合の考え方で出された組合せ・盛合わせは生鮮食品となると、以下のような区分となる。

(現行 JAS 法での分類)

	生鮮食品		加工食品	
	食肉	加工品 (未加熱)	食肉製品 (未加熱)	食肉製品 (加熱)
食衛法上の食肉	部分肉	合挽きミンチ (異種混合)	味付け肉	
	スライス肉		パン粉をつけた生肉	
	ミンチ			ハム
			生ウインナー	
		← 焼肉異種盛合せ		ローストビーフ
		←	ネギ間串 (異種盛付)	

現行、食衛法上においては、パン粉をつけた生肉、味付け肉、生ウインナー、合挽きミンチは、「食肉」に分類されるが、JAS 法上では加工食品になる。食品衛生法の「食肉」の範囲の方が JAS 法より広く、6 月 5 日に開催された第 7 回加工食品に関する調査会で示された分類は間違っている。

(現行の JAS 法での分類——カット野菜の事例)

形態	生鮮食品			加工食品
	半切り	細切	同種混合 (キャベツ+赤キャベツ)	異種混合 (キャベツ+レタス+ピーマン)
主な加工場	パケット [※]	同一工場内でのほぼ同一の製造工程		
原産地表示	○	○	○	×

○生鮮食品に添加物を使用しても加工品とならない根拠

野菜、果実、鮮魚介類等の生鮮食品（細切、乾燥等簡易な調理、加工のみが施された食品を含む。）に保存料、酸化防止剤、殺菌剤、防虫剤、皮膜剤等の添加物を食品の保存の目的で使用、添加した場合であっても当該食品は、生鮮食品としての要件を欠くことは考えられないので加工食品とはみなさない。（昭和 45 年 8 月 1 日 環食 330）

○現行 JAS 法分類での生鮮食品と加工食品の表示項目

	生鮮食品	加工食品
名称	○	○
原産地	○同種盛合せの場合	△（22 食品群+4 品目）
添加物	△容器包装された柑橘類等に防ばい剤使用時（TBZ、OPP など）	○
原材料名	△	○
内容量	△食衛法で規定された	○
賞味期限（消費期限）	別表 1 の 14 品目。一部	○
保存方法	別の記載方法や省略可	○
製造者・加工者・輸入者・販売者	のものがある	○

△一部のみ対象

（課題）

- （1）焼肉異種盛合せ、ネギ間串は、今回提案された整理では、生鮮品に区分される。
- （2）カット野菜の事例では、同一の工場にてほぼ同一の作業で行われ、混合する行為にて新しい属性の付加とする定義と合致しないのではないか。
- （3）生鮮品としては、禁止されている着色料などが、新しい属性の付加なる要件で生鮮品から加工品となり、自由に使用することができるとされることはないか。
- （4）「生鮮食品」に新しい属性を付加することで「加工食品」になって変わるのは、加工食品としての表示で新たに必要となる「添加物」、「原材料」、「内容量」、「消費（賞味）期限」、「保存方法」、「製造者等」であるが、「原料原産地」は、22 食品群+4 品目だけが対象となる。

3. 業務用食品の表示について

■消費者が必要とする伝達すべき情報は何か。——第2回調査会提出「意見書」

食品は、我々の生命、健康を維持するものとして、個人個人が多様な価値を食品に求め、膨大な情報の中から自分の選択のために有益なものを手早く取捨選択することが必要とされ、どのような情報を必要とするかについては、消費者個人毎に異なっている。加工食品については、原材料に関する情報と製造場所を知りたいというのは大部分の消費者の要望である。

しかし、残念ながら、現在の表示においては、限られたスペースの問題もあり、そのことが十分に情報開示されておらず、商品に記載されている一括表示では、必要とする情報が十分に伝え切れていない。従って、消費者が必要とする情報を求められた場合、情報提供することが最終ラベルを作成した事業者としての責務である。このことから、最終的に一般消費者むけの食品の表示義務に従った正確な表示がなされれば十分であるとの考え方では不十分である。一般消費者向けの表示は最低限、伝達されるべき情報であるし、本来的にはプラスアルファの情報が伝達されるべきである。従って、業務用と一般消費者向けを区分する必要はない。

(提言) ——第2回調査会提出「意見書」

ごく稀ではあるが、企業秘密と称して原材料情報を明らかにしない事業者もあり、末端の小売段階で複数の加工食品を原材料として加工もしくは製造し表示ラベルを作成する際に重量の構成比がわからない等の支障をきたしている例もある。また、中間の卸業者において業務用向けを小売販売される場合も考えられ、原材料の情報を正しく一般消費者に伝えるために、業務用食品の業者間取り引きにおける表示の伝達義務については、現行は、外食・インストア加工向けは対象外としているが、義務化することが必要である。

(消費者庁原案の課題)

「選択の機会の確保に資する情報は、一般消費者むけの食品の表示義務に従った正確な表示がなされれば十分である。」という考え方により業務用食品と一般消費者向け食品の表示を区分することは、新たな食品表示法で「自主的かつ合理的な選択の機会の確保と消費者に必要な情報が提供されることが消費者の権利」との基本理念を侵害するものである。

4. 添加物の表示 第3回調査会提出「意見書」

- (1) スクラロースが指定された際に、「砂糖代替食品」という食品枠が設けられ、他の甘味料もそのように変更された。従って、消費者が添加物を直接摂取するものは、食品として規制すべきと考える。最近では、クエン酸を飲まれる方もおられ、この場合は例えば、「酸味食品」のような食品を設けるべき。又、逆に、「食品扱い」として販売されているものも、食品衛生法第4条の規定に当てはまる場合、食品添加物として規制すべき。これに該当するものに、一部の糖アルコール、一部の加工澱粉、醗酵調

味料（日持ち向上が目的）、一部の糖蜜（着色が目的）等が考えられる。

- (2) 海外製造された添加物が、輸入され小分け行為をもって、製造者として表示され販売されている実態がある。JAS法の加工食品品質表示基準においては、「バルクの状態で購入されたものを国内で容器包装した製品は、輸入品とされる」との考え方が示されているが、同様の考え方を添加物にも適用して原産国名を記載することを義務づけるべきである。

5. 生鮮食品関係の用語の統一

(現行食品衛生法)

食肉	食肉製品
部分肉	ハム
スライス肉	ローストビーフ
ミンチ	
合挽きミンチ（異種混合）	
味付け肉	
パン粉をつけた生肉	
焼肉異種盛合せ	
ネギ間串（異種盛付）	
生ウインナー	

(食品表示法)における整理

食肉（生鮮食品）	食肉製品（加工食品）
部分肉	ハム
スライス肉	ローストビーフ
ミンチ	合挽きミンチ（異種混合）
焼肉異種盛合せ	味付け肉
ネギ間串（異種盛付）	パン粉をつけた生肉

※焼肉異種盛合せ、ネギ間串は、食品表示法での整理では、生鮮品に区分される。

以 上