

食品表示部会
加工食品の表示に関する調査会
第3回議事録

内閣府消費者委員会事務局

食品表示部会 加工食品の表示に関する調査会（第3回） 議事次第

1. 日時 平成26年2月28日（金） 14:00～17:00

2. 場所 消費者委員会大会議室1

3. 出席者

（委員）

宇理須座長、池原委員、池戸委員、鬼武委員、栗山委員、河野委員、立石委員

（オブザーバー）

阿久澤委員、板倉委員、迫委員、夏目委員、宮地委員

（説明者）

消費者庁 竹田食品表示企画課長、平山企画官、谷口課長補佐、船田課長補佐、
岩城課長補佐

（事務局）

小田事務局長、大貫参事官

4. 議事

（1）開会

（2）個別品質表示基準の統合等について

（3）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

（4）閉会

《 1. 開会 》

○大貫参事官 本日は、皆様お忙しいところをお集まりいただき、ありがとうございます。
ただいまから、「加工食品の表示に関する調査会」の第3回会合を開催します。

本日は、安達座長代理と石川委員は所用により御欠席ですが、過半数に達しており、定足数を満たしております。

なお、オブザーバーとして、消費者委員会から阿久澤委員、夏目委員が、食品表示部会から板倉委員、迫委員、宮地委員が参加されています。部会におきまして、オブザーバーにも御発言していただけることが確認されていますので、活発な御議論をお願いいたします。

議事に入る前に配付資料の確認をさせていただきます。

お配りしております資料は、配付資料一覧に掲載のとおりでございます。

立石委員御提出のコメントペーパーが参考資料1、鬼武委員御提出のコメントペーパーが参考資料2となっております。委員提出の資料についても議論に御活用いただくようお願いいたします。

不足の資料がありましたら、事務局へお申しつけください。

本日も多くの傍聴の方がお越しいただいておりますので、御発言の際はマイクに近づいて御発言いただきますようお願いいたします。

それでは、宇理須座長に議事進行をお願いいたします。

○宇理須座長 きょうの座長を引き受けております宇理須です。よろしくをお願いいたします。

本日は、消費者庁のほうから竹田食品表示企画課長に出席いただいております。

本日の会議は公開で行います。議事録についても後日公開いたします。

それでは、本日の議題に入りたいと思いますけれども、本日は「個別品質表示基準の統合等について」、もう一つは「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」、2つをテーマとして取り上げたいと予定しております。

まずは、「個別品質表示基準の統合等について」でございます。

それでは、この議論につきまして資料の説明を消費者庁のほうからお願いいたします。

《 2. 個別品質表示基準の統合等について 》

○船田課長補佐 食品表示企画課の船田でございます。

私のほうから、本日の議題の1つ目でございます「加工食品における表示基準の統合について」御説明いたします。机上配布資料については、各委員の机上に論点1と論点5の補足資料という形で配付してありますので、それも御参考にしていただければと思います。あと、資料1の後段、食品衛生法関係の基準の部分について説明するところがあるので

けれども、そこは当課の岩城のほうから御説明いたしますので、よろしく申し上げます。

それでは、資料1をごらんください。第2回の調査会では、基準統合のイメージや策定方針、個別の品質表示基準の論点について御説明したところです。前回、品目を区切って審議いただくことを予定していたわけです。それで、農産物関係と飲料関係で基準を区切って提案したところですが、前回、品目を区切ると全体がわかりづらいという意見がございましたので、今回、論点ごとに全品目を通して、それぞれのポイントとか統合するときの変更点についてお示しすることとしております。

まず、3ページをごらんください。これは既にお示ししている統合のイメージ図になります。加工食品の表示基準は、新基準の第2章に規定することとしまして、現行のJAS法に係る加工食品の品質表示基準をベースとした上で、JAS法の個別基準とか食品衛生法の基準を横断的事項と個別的事項に分けて規定することを前回御説明しているところです。

続きまして、4ページをごらんください。

横断的事項に整理するものとしましては、前回も以下の3つの要件を想定して御説明しているところです。一つ目に原則として、加工食品全般に義務付けるもの。二つ目に横断的事項であって、個別の食品に表示方法の規定を設けているもの。もう一つ、加工食品のうち、一定の要件を満たした食品に義務付けるものということで御説明しているところです。

一方、個別的事項に整理するものですが、1つは、現行のJAS法に基づく個別の品質表示基準ということになりまして、個別の食品に限定して義務付けるものが該当します。これらの事項は、商品を外観からでは判断できない場合の情報になろうかと思えます。もう一つが現行の食品衛生法の表示基準府令とか食品衛生法の乳等表示基準府令という形で、個別の食品に限定して義務付けるものが該当することになります。

以上の考え方を踏まえまして、5ページから、まずJAS法の関係の基準統合の話をしてまいりたいと思っています。後半は、食品衛生法の個別の基準についてでございます。まず、JAS法の加工食品関係の個別品質表示基準は46本ありますけれども、その統合について御提案させていただきたいと思えます。

6ページをごらんください。個別の品質表示基準ですが、基本的に定義、義務表示事項、表示の方法、その他の表示事項、表示禁止事項という構成になっています。これは、これまで述べてきたことなのですが、各事項の検討を論点として、今回御提案することになるのですが、本日の調査会では、論点1、論点2、論点4、論点5を御審議いただこうと考えております。論点3、表示の方法につきましては、次回の調査会で別途御提案させていただきたいと考えております。

統合のポイントとしまして、論点1の定義、論点5の個別品質表示基準の表示禁止事項に関しましては、一部変更箇所がありますけれども、論点2の義務表示事項、論点4のその他の表示事項につきましては、新基準に移行するときに引き続き変更せずに規定することを考えております。

続きまして、7ページをごらんください。まず、論点1 個別品質表示基準の定義についてです。名称等の定義については、消費者・事業者ともに商品を区別する場合のよりどころとなっておりますので、引き続き個別の定義は必要であろうと考えております。現行、個別の基準の中では、名称、形状、大きさなどの各用語について、品目ごとにそれぞれ定義が決められております。これは、これまでも述べてきたことです。

それで、8ページをごらんください。新基準で定義はどのように整理するのかということでございますが、(1)用語の意味は基本的に変更しない。(2)名称、形状、大きさ等はそれぞれ別にまとめるということを想定しています。

8ページ、9ページは、定義を整理したときのイメージ(案)になります。今回、パワーポイントの資料ということで、全部お見せすることはできなかったのですが、一部品目のみの例示となっております。品目別に現行の規定の意味を変えずにまとめていくというのが基本原則になります。

10ページを開いていただきまして、今回、定義については原則意味を変えないと今、述べたのですが、次のような場合には定義の修正等を行ってもよいのではないかと考えているところです。①現行定められている名称の定義の範囲が、その品目の実態に合わなくなってきているもの。②統合に当たりまして、表示方法等について横断ルールを適用するもの、つまり、今回1つのルールとしますと、そのときにあえて定義が必要なくなるものが出るのではないかと考えています。

①に該当するものとしまして、今、考えられるのは、マカロニの定義を挙げてあります。現行のマカロニの定義につきましては、使用できる原材料をデュラム小麦と強力小麦という2つに限っている状況でございます。原材料に使用される小麦の実態としましては、強力小麦以外のものも現在開発されていることを聞いておりますので、実態に合わせるということであれば、変更部分にある「強力小麦」の後に「等」という文字をつけまして、「強力小麦等」という形で範囲の拡大を図ってはどうかということを御提案しております。

②に該当するものとしましては、なかなか難しいのですが、とりあえず今回、めん類等用つゆの名称の定義を挙げさせていただいております。理由としましては、ちょっとわかりづらいですが、加工食品品質表示基準の横断ルールを採用することによりまして、個別に表示すべき事項がなくなってしまった場合、あえて定義を置くことはないのではないかという趣旨でございます。要は、めん類等用つゆという商品群、品目の定義は今あるわけですが、めん類等用つゆの定義の中で、しょうゆという原料を品質原料としております。表示の仕方もめんつゆ、もしくはつゆと書くことが規定されているところでございます。

現在、しょうゆベースではなくて、例えばみそやごまなどをベースにしたものなども商品として流通している実態がありますので、つゆという用途は同じなのですが、つゆと書けないものが結構あるということで、こういったものについては一般的名称で書ける形にしてはどうかという提案でございます。

続きまして、11 ページに移ります。論点 2 個別品質表示基準の義務表示事項についてということになります。現行、個別の品質表示基準の義務表示事項につきましては、個別の品目に特有な情報を提供するために、品目ごとに個別に義務表示として規定されています。

具体的には、そこの表にお示ししたとおりでございますけれども、表示例を一部、右側に掲載しています。例えば農産物缶詰のみかん缶詰の例でございますが、形状、果粒の大きさ、使用上の注意の表示が義務となっております。

次に、合成酢の例が示してありますけれども、この場合、酸度、醸造酢の混合割合、希釈倍数の表示が義務表示となっております。

もう一つ、調理冷凍食品のコロッケの例を示しておりますが、衣の率が義務表示として表示されている例でございます。

12 ページが義務表示事項の整理をしたイメージ案になります。具体的には、品目別に定められた義務表示事項は、新基準でも基本的にそのまま移行する。その場合、商品ごとに基準を検索しやすくするために、品目ごとに整理してはどうかということを提案しております。

13 ページは、12 ページの表を事項別に並べ変えた表になります。ですので、12 ページと 13 ページ、意味合いが同じなのですけれども、まとめ方の視点がちょっと違うということになります。ただ、13 ページのように事項別に取りまとめた場合、品目ごとの該当する義務表示事項を、例えば事業者の方が把握するために全ての表示項目をチェックしなければならないことになりまして、一見して該当する義務表示事項を探しにくいというデメリットが生じることになります。消費者庁としましては、新基準の整理イメージとしては、12 ページの表で取りまとめたということを御提案させていただきたいということでございます。

続きまして、14 ページは一括表示枠外のその他の表示事項になりますが、論点 2 と同様に、一括表示枠外のその他の表示について、これも義務表示事項には変わりません。枠外表示についても、消費者の誤認防止の観点などから、必要な表示をこれまで義務付けているものになりますので、論点 4 の一括表示枠外の表示事項というものも、論点 2 と同様に変更することはなしに、新基準でもそのまま規定していくということを考えております。

表示例をお示ししております。商品名に近接した箇所の例としまして、例 1 トマトジュースにおける濃縮トマト還元という表示をお示ししているところでございます。例 2 は、調理冷凍食品の冷凍ハンバーグの例になりますが、こちらについては内容個数とか食肉又は魚肉の含有率が義務表示となってきます。

15 ページがその他の表示の新基準で整理をしたイメージ案になります。先ほど申しましたように、論点 2 と同様に消費者の選択等の際に有用な表示であると考えられますので、新基準におきましても品目ごとに現行の基準をそのまま採用することを考えております。

先ほどの論点 2 と同様に、16 ページに 15 ページの表を類型別にまとめたときにはこう

なりますというのを御参考につけてあります。ただ、先ほどの理由と同じで、16 ページの表はちょっとわかりづらくなってしまいますので、こちらとしては 15 ページの表で整理したいということを今回御提案したいということでございます。

最後、17 ページ以降、論点 5 表示禁止事項になります。

17 ページは、個別の品質表示基準の表示禁止事項のうち、複数の品目にまたがって規定されているものをお示ししたのになります。18 ページは、特定の品目のみに規定されている、こちらは品目の重複がないものです。17 ページと 18 ページをあわせて、今、規定されている表示禁止事項になります。

例えば 17 ページは品目間で重複するものとして規定されているものについてなのですが、等級がある日本農林規格の格付対象品目と書いてあるのですが、特級や上級などの JAS マークがつけられるような品目については、JAS マークがついていないものに等級をつけるのはいけないという表示禁止事項になります。

あと、生、フレッシュとか天然、自然、純正等の用語も、この品目が幾つか重複して規定されているものになります。

もう一つ、特徴的なのは、原材料の一部を強調する用語。これも右側に該当品目を書いていますけれども、20 品目程度重複して規定されているものになっております。

あとは、品評会で受賞したものであるかのように誤認させる用語もでございます。これも 18 品目ほど、重複して規定されているものになっております。

18 ページに、特定の品目で現行規定があるものとしましては、そこに網羅的に載せてあるのですが、例えばトマト加工品の場合ですと、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。トマト果汁飲料というのは 100%ということではなくて、50%以上のものであるのですが、片やジュースというのは果実飲料だとほとんど 100%という意味になりますので、100%でないものに 100%を意味するようなものは使ってはいけませんよというのが、今、表示禁止事項になっているということです。

同様に、例えばジャムでは低糖度を示す用語とか、しいたけでは「名産」と書いてはダメです。

乾めん類については、「手延べ」については、事実であればいいですが、手延べでないものに手延べと書いてはいけませんということがそれぞれ規定されているということでございます。

続きまして 19 ページをごらんください。いろいろな表示禁止事項があるのですが、新しい基準での整理の考え方をお示ししたところです。現行、品目ごとに定められている表示事項のうち、加工食品全般に係るものについては、一般的な表示禁止事項、言い換えれば、品目に限らず、横断的なルールとして新基準として規定することとしたいということになります。それに対して、商品特性を考慮すべきもの、いろいろな品目によって商品特性がございまして、品目が重複する場合はある程度まとめることも考えた上で、個別の事項として規定していくことを考えております。

具体的には3パターンになろうかと考えているところでございます。

1つ目のパターンとしまして、加工食品全般に係るものでございます。これは、現行の加工食品の品質表示基準の中に①から④の表示禁止事項が既にありますので、これを横断的なルールとして表示禁止事項とし、ほかに、この横断的なルールとして置けるものはないのかと見たときに、個別の品質表示基準の中に、先ほど申しました等級がある日本農林規格で云々というものがありませんでした。これについては、加工食品全般に係る横断的な表示禁止事項として規定しても問題ないのではないかということで、御提案させていただくということでございます。

2つ目のパターンが20ページになりますけれども、商品特性に応じて、品目をまとめた上で、用語の表示禁止事項を定めるものになります。

先ほども申しましたように、(1)「生」、「フレッシュ」。(2)「天然」、「自然」、「純正」。(3)でん粉等のつなぎを使用したもの云々。(4)魚肉、臓器云々とありまして、原材料の全てに食肉であるかのように誤認させる用語。(5)品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語。これらについて、現在、品目ごと、その商品特性に応じて禁止事項になっておりますので、これらについては、その品目については引き続き禁止するというので提案したいということでございます。

3つ目のパターンは、その品目独特の表示禁止事項という形になるかと思っておりますけれども、21ページです。(1)と(2)と場合を分けて事例を記載してありますが、(1)は個別品目ごとに言い回しがちょっと異なってくるのですけれども、複数の原材料を使用する場合に、原材料の一部、つまり特定のものだけ強調するようなものは禁止する規定になります。(2)は、まさにその品目のみに限られる独自の禁止事項として示したものです。

(1)の例示として、レトルトパウチ食品。そこに表示禁止事項がそのまま書いてありますけれども、2種類以上の食肉若しくはその他云々。特定の種類のものを特に強調する用語は表示できないということです。こういった事項については、その品目独特の表示禁止事項として定めていくことを考えております。

(2)は特定の品目に限られるということなので、これも新たな表示基準のほうにそのまま移行することを考えております。そこにトマト加工品とか食酢、みそ、削りぶし。一部の例になってしまいますけれども、お示ししております。

以上のような整理の考え方をもって整理したときに、イメージとしてはどうなるのが22ページ、23ページになります。これも一部しか例示していないのですけれども、冒頭、机上配付している資料をおつけしているのですけれども、表示禁止事項を一覧で3パターンに分けて整理したときには、こうなるというイメージのものを机の上に置かせていただいております。御参考に見ていただければと考えております。

最後に、5番目としまして、変更するもの。これも前回お話ししてあるのですけれども、「中華めん」とか「即席」という用語については、現状と合わなくなったので廃止といたしますか、新たな基準では規定しないことを御提案させていただきたいと思っております。

以上、私のほうから JAS 法の関係を御説明しましたけれども、引き続き食品衛生法の関係を当課の岩城のほうから御説明しますので、よろしく願いいたします。

○岩城課長補佐 食品表示企画課の岩城と申します。引き続きまして、私のほうから食品衛生法関係の表示事項について御説明させていただきたいと思っております。資料の 25 ページになります。

食品衛生法関係の表示の基準につきましては、皆さん御承知のとおりですけれども、「食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく内閣府令」、いわゆる表示基準府令と呼んでおりますけれども、それと「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に関する内閣府令」、いわゆる乳等表示基準府令において、生鮮食品・加工食品という区別をせず、食品衛生法では表示が必要な対象食品に対して、必要な表示事項を規定しているところでございます。

対象食品につきましては、中段にありますように、まず表示基準府令の対象食品といたしまして 14 項目、乳等表示基準府令は 4 項目が対象食品として規定されておりまして、それぞれにつきまして表示基準が定められているということになっております。

食品表示法の表示基準におきましては、この食品衛生法の表示対象食品を生鮮食品調査会で議論しております「生鮮食品」と「加工食品」の区分に併せて整理することとなっておりますが、どちらの区分に整理したとしても、横断的事項以外の表示につきましては、個別的事項で表示させていただくことを考えております。

具体的にその表示例といたしましては、次の 26 ページに示しております。

まず、横断的事項といたしましては、名称、期限表示、製造所等の所在地及び製造者等の名称、添加物、アレルギー、保存方法としております。

個別的事項といたしましては、4 つほど代表例を挙げておりますけれども、食肉製品の場合、冷凍食品の場合、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の場合、食肉の場合、このような表示基準がありますけれども、これらを個別事項として現行の食品衛生法の表示基準をそのまま移行して統合することを考えております。

次に、27 ページからですけれども、横断的事項及び個別的事項を表示例とともに示したものにになります。

まず、横断的事項につきましては、先ほど申し上げたとおり、名称、期限表示等になりまして、青枠で示しております。

個別的事項といたしまして、例 1 として、食肉製品の非加熱食肉製品を示してありますけれども、表示基準といたしましては、横断的事項につきましては青枠で示しております。個別的事項につきましては、非加熱食肉製品である旨、水素イオン指数及び水分活性を表示することとしておりまして、赤枠で示しております。その実際の表示例を右側に示しております。

次に、例 2 食肉製品の加熱食肉製品（加熱後包装）の場合ですけれども、同様に加熱食肉製品である旨、容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に

入れたものかの別を個別的事項として表示することとしております。

次のページ、冷凍食品の場合ですけれども、同様に個別的事項といたしまして、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、あと凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別。

その下になりますけれども、生食用冷凍鮮魚介類、生食用であるかないかの別等を同様に青枠と赤枠で示すこととしております。

ただ、冷凍食品につきましては、左側下に緑枠でありますけれども、「食品衛生法に基づく表示について」という通知で、「冷凍食品にあつては、名称のほか、冷凍食品である旨を表示する」と指導してございまして、表示例でいいますと、緑枠のとおり表示されております。

次、29ページ、最後になりますけれども、ここでは容器包装詰加圧加熱殺菌食品を例として挙げていますけれども、個別的事項といたしまして、食品を機密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨。

その下になりますけれども、食肉（成形肉等）につきましては、個別的事項といたしまして、鳥獣の種類、処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨を個別的事項として表示していくことと考えております。

食品衛生法に関する表示につきましては、最初にもお話ししましたように、現行の表示基準をそのまま移行して統合することとしております。

私のほうからは、以上でございます。

○宇理須座長 ありがとうございます。

幾つかの論点が出ました。5つあるわけですけれども、きょうは論点1と2、4と5の4つをやろうということですのでけれども、大枠論点1と論点2と4、そして論点5の3つと、今の食品衛生法に基づくというところですね。大きく4つに分かれると思いますけれども、順番といたしまして、まず論点1の個別品質表示基準の定義の統合について議論を進めたいと思います。これに関しまして、基本的には現行のままいくわけですけれども、実態と齟齬のあるものに関しては変更していこう、削除しようという基本的な考え方が示されたわけでありまして。

これについて、いかがでしょうか。御意見を聞かせていただけるとありがたいと思いません。どうぞ。

○鬼武委員 余り意見がないようなので、私の方からコメントペーパーをつくってきたので、表現として気になったところがありますので、それを最初に挙げたいと思っています。

まず、各論の資料1の6ページに書いてある論点1ということで、定義について、原則、意味を変えずにと書いてあるのですけれども、この後にも出てきますけれども、これは実際的には、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と変えたほうがわかりやすいのではないかと思うのが1点目でございます。それが6ページの最初の表題にもありますし、7ページの論点にも出てきますので、もし可能であれば、この表現

を変えていただければと思っています。

もう一点は、7ページも、個別品質表示基準の中で定義されている用語はと書いてありまして、名称、形状を記載後、使用されている原材料について定義するものと書いてありますけれども、これについても、例えば全部同じように統一するとして、名称に言及した用語、形状に言及した用語、大きさに言及した用語と加筆したほうがわかりやすいと私は思います。

あわせて、最後の色なのですけれども、これは実際にはホワイトアスパラ等のアスパラガスの缶詰についての色に言及されていますが、これをよく見ますと、必ずしも色に関して言及している用語でないということは読み取れるところでございます。

とりあえず、気づいた点は以上でございます。よろしく申し上げます。

○宇理須座長 ありがとうございます。より精密な表現にしようという御提案だと思えますけれども、この点に関しては消費者庁のほうの御意見はいかがでしょうか。

○船田課長補佐 今、鬼武委員から御指摘を受けた点については、鬼武委員のおっしゃるとおりですので、こちらとして修正することを検討したいと思えます。

○宇理須座長 ありがとうございます。それでは、用語は大事なので、訂正するという事でまとめさせていただきます。よろしく申し上げます。

それ以外はいかがでしょうか。どうぞ。

○池戸委員 今は、論点1のところですね。今の議論の議事次第のテーマが「個別品質表示基準の統合等について」ということなのですが、中身は食衛法の基準も一緒ということなので、今度、品表の名前がなくなるわけですね。品質表示基準という言い方がなくなるわけですから、テーマがおかしい。

それで、10ページの①、②の規定でマカロニとめんつゆの話が出ていますのですけれども、今回は具体的にはこの2つと考えるよろしいわけですか。例示じゃなくて。

○宇理須座長 2つだけの変更なのかということですね。ほかにもあるかという。いかがでしょう。

○船田課長補佐 今のところ、この2つを考えています。この2つも、変えるかどうか、今、検討中ということでございまして、この調査会で御了承いただければ進めるということにしたいと思えますけれども、定義の部分については、これまで定義ということで、従来あったものをなくすところとか拡大するところについては、ちょっと慎重な検討も必要かなと考えておりますが、とりあえず今、考えているのはこの2つでございます。

○宇理須座長 それでは、どうでしょうか。この2つに対して、「強力小麦」に「強力小麦等」という「等」をつけることと、めん類等を削除するという点に関して、御意見が特になければ、これを委員会としては。どうぞ。

○鬼武委員 船田さんの説明で、この2点については、現行の実態としてある商品と中身が合っていないということの変更なので、私はこの点を修正することについては賛同いたします。

○宇理須座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○河野委員 私も、この2つだけしかないのかなというところが、今の池戸委員の御指摘と同様です。今の商品の実態に合っているという御説明を私も受けたので、こういう形に変更することには異論はございませんが、これ以外にもしかしたら現行と合っていないものがあるのではないかと。この2つを今回修正できるのであれば、同様にわかりやすさというところを考えると、もし事務局のほうでそういった事例を持っていらっしゃる。あとは、業界の方との間で現在の製造状況と商品実態とあわせて、もし過不足があれば、そこを変えるということが必要ではないかと感じています。

○宇理須座長 確かにそうですけれども、まずマカロニとめんつゆに関してはよろしいということで、2つに関しましては先に進めてもよろしいでしょうか。どうぞ。

○池原委員 これは、この2つの個別品表を持たれている業界団体の意向は、もう確認いただいているという理解でよろしいでしょうか。念のため、確認です。

○宇理須座長 それはいかがですか。

○船田課長補佐 関係する業界とは、お話はしてあるということでございます。

○宇理須座長 この2点に関しては、まずよしと。それ以外にあるかという論点ですけれども、これは委員のほうから提案があれば、当然議論できますし、特に議論がなければ事務局のほうから提案していただくことになるかと思えますけれども、それでよろしいでしょうか。そうすると、きょうは提案できないということであれば、これからきっと精査されると思えますから、精査した段階でまた出していただくという手順で進めてよろしいでしょうか。いかがでしょうか。今、委員の中でこれがあるよという提案があればいいでしょうけれども、なかなか今、イメージ化するのは難しいかと思えます。よろしいでしょうか。

それでは、事務局のほうで、これ以外にあるかという質問に対して答えていただいて、もしもあればそれを提示していただくという意見でまとめさせていただいてよろしいでしょうか。 はい。

○鬼武委員 もう一点だけ、これも変えられるかどうかわからないのですが、8ページで乾めん類の定義がありますが、この中で現行書かれてある定義が小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも等々となっておるのですが、Codex等では「及び (and)」、「又は (or)」という表現になっているのが現状、多いのですが、こういうものは修正が必要ないのでしょうかという点についてお尋ねします。

○宇理須座長 この点はいかがですか。アンド、オアというのはちょっとなじまないのですけれども、趣旨ですね。趣旨を反映するかということかと思うのですが、これはいかがなのでしょう。

○船田課長補佐 今回お示した案は、現状のそのまま持ってきているということなのですが、言い回しについて修正できるのかどうか。意味合いが変わってしまうと、ち

よっと定義が変わる話になってしまいますので、変わらないということであれば、こちらで検討させていただきたいと思います。

○鬼武委員 では、事務局のほうにお任せしますので、現状と実態と合っているかどうか検討していただければ結構です。

○宇理須座長 意味が大事だということですね。その点では、先ほどの齟齬ということになると思うのです。齟齬があれば修正していくということですね。

どうぞ。

○板倉委員 単に質問なのですけれども、8ページ、例えば干しそばの場合に、乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいうと書かれていますけれども、この使用した場合の割合は幾ら以上と考えたらよろしいのでしょうか。

○宇理須座長 いかがでしょうか。どこかにあったような気がします。定義の表示ですね。それも後からありましたね。

○船田課長補佐 今、乾めん類の品質表示基準の中にそば粉の割合を書くという規定があります。そば粉の割合、原則何%使いなさいという基準ではなくて、そば粉を使用している割合が少なければ、その割合をちゃんと書きなさいという基準になっております。なので、たしか30%以下であれば書くという形になっていますけれども、5%しか使っていないものがあつたとすれば、ちゃんと5%しか使っていませんよということを書くことになります。

○板倉委員 そば粉の場合に、一番少ないものとして10%未満というのがあるのですね。未満はわかるのですけれども、それが1%でもいいのか、5%なければいけないのかというのがわからないということ。それから、30%以上であれば割合を書かなくてもいいという表示がありますので、消費者からすれば、30%以上含んでいけば、皆、干しそばと読めて、おそばの割合は書かなくてもいいので全然わからない状況になっているので、念のためお聞きしたのです。10%未満という書き方も含めてです。

○宇理須座長 その辺はどうなっていくのでしょうか。30%以上はもう具体的な数字は要らない。10%未満も具体的な数字は要らないということですね。そこに関しては。

○船田課長補佐 今、乾めんの品質表示基準の中であるのは、確かに30%未満の場合にはパーセントを書くということしか書いていなくて、そのパーセントの議論をここの調査会の中で最後まで詰めるのは難しいと考えております。御意見として承って、今後検討する場があれば、そこでまた検討する形になろうかなと思っております。その30%の意味合いですけれども、なぜ30%になったのかということも、こちらとしては余り詳しく把握していないので、この場では詳しくは言えません。申しわけありません。

○宇理須座長 では、これは宿題といたしまして、今の表示をどうするかというのを消費者庁のほうから提案していただくということでもよろしいでしょうか。では、よろしく願いいたします。

論点1について、そのぐらいでよろしいでしょうか。

では、次に論点2に進みたいと思います。論点2は、個別品質表示基準の義務表示事項についてという点でございます。論点2と論点4をまとめてやろうということでしたね。これに関しては、現行のまま整理していこうと理解いたしましたけれども、御意見ございますでしょうか。まとめ方として、品目ごとで行こう。対峙する意見として、表示事項で整理した場合というのがございましたけれども、そのほうがわかりにくいだろう。品目ごとで整理したほうがいいのではないかという、まとめ方に関しましては1つ提案があったと理解しておりますけれども、いかがでしょうか。

○板倉委員 今、食品についてもいろいろな新食品が出てきているということがありますと、品目で整理してしまうと、その品目がない限りは基準とは全然つながっていかないことが多分にあると思うのですね。Q&A という形で品目ごとにちゃんとわかるようにしておくという形はあっていいと思うのですけれども、物事の考え方としては、基本的に、例えば大きさとしてはどういうものについて整理するかみたいにやっていったほうが、中間的な食品が今後出てきたときにも、それを運用する形である程度きちんとわかりやすい表示ができるのではないかと考えております。

○宇理須座長 と申しますと、表示ごとのほうがいいと。

○板倉委員 なるべく表示ごとで考えていくほうがいいと思うのです。それで、例えばグリーンピースのサイズというところについては、別の形で見られるようにすればいい。大きさについてどう考えるかということで整理していったほうが物事がすっきりするような気がするのです。今の品質表示基準をそのまま束ねて、簡単にまとめて終わりにするというのだったら、こういう考え方もいいかもしれませんけれども、品質表示基準の中には非常にわかりにくいものがたくさんあるのです。

この前も意見を申し上げましたけれども、例えばジュース類のように野菜ジュース、野菜ミックスジュース、トマトジュースというものがあって、しかも最近、青汁みたいなものもある状況で、それぞれの品目がどこに入るのか見落とししたりすることもあり得るのです。ですから、そうではなくて、搾汁の場合にどういう表示が必要かという考え方で一度見てみるのがあっていいと思うのです。

例えば濃縮トマトですけれども、濃縮トマトというのはないので濃縮トマト果汁だと思えます。言葉1つにしても、濃縮トマト還元みたいな言葉があったり、オレンジジュースの場合にオレンジ（濃縮還元）という表示が認められていて非常にわかりにくいというのが、問題になると思うのです。

実際、野菜ジュースの場合には、事業者さんによっては濃縮還元というのをわざわざ書いてくださって、ストレートの場合は書いていないという表示をされているようだけれども、今のところは「濃縮還元」という表示は、実際には濃縮還元の野菜汁を使っているけれども、表示する必要がないということがあったりしているわけですから、商品によっての違いをそのまま残して貼りつけるというよりは、なるべくシンプルに切っていけるような形を考えたほうが、最終的にはいいのではないかと思います。

最終的に品目ごとになるということはあるかもしれないけれども、最初から品目ごとにやることになってしまって、そういうことについて何も考えないというのは、せっかくわかりやすい表示を目指している、こういう会議では余り好ましくないと思っております。

○宇理須座長 いかがでしょうか。今の意見は、表示ごとにやり、品目に関しては Q&A でいこうという考え方と理解してもよろしいでしょうか。ただ、表示ごとでやる場合のデメリットもここに書いてあるわけですが、どうでしょうか。皆さん、委員の意見を、オブザーバーの方も発言していただいて構わないのですけれども、ごめんなさい、オブザーバーも発言されていました。当然発言していいのですけれども、いかがでしょうか。どうぞ。

○宮地委員 新しい食品ができてくると、そのときにいろいろな表示をどうするのかということを検討しなきゃならないと思っておりますが、売り場を見ていると、形態ごとに現状、並んでいますので、一般の方が探すのに、その形態から入っていくのだと思っております。ですから、形態ごとにどういう表示にしなければならないのか、分けするのがよいと思っております。私は、消費者庁さんの現状の案でいいのではないかと考えています。

○宇理須座長 いかがでしょうか。どうぞ。

○板倉委員 例えば瓶詰めの場合は、内面塗装は関係ないわけですが、瓶詰めと缶詰と一緒にグループの中に、内面塗装缶以外のという話が入っていたりするわけですね。ですから、今の品質表示基準であっても、そもそも瓶詰めと缶詰というところで違いが明らかにあるということがあり得ると思うのです。

○宇理須座長 ほかはいかがでしょうか。鬼武さん。

○鬼武委員 私は、この2つの表を見て一長一短あると思えました。ですから、どちらをメインにしてというよりも、整理の仕方としては、最初の3ページにある表でいきますと、横断的な下に個別的、品目ごとにとということで、右のほうに出ている JAS の 46 基準があってということであれば、品目ごとにまず整理したものがあって、一方で、そのほかにそういう品目ではないものと見る場合には、表示事項ごとに整理した場合のほうが見やすいということであるとすればそちらが見やすいので、あとは表示事業者として作業する場合と、消費者として見る場合と視点は違うと思っておりますので、両方の形で整理して提案していけば、別に問題はない。現時点で余り大きな議論をすることは無いと思っております。

○宇理須座長 いかがでしょうか。折衷案というか、あわせたようなもので、両方いこうという。確かにそうならば、消費者庁の手間はふえるかもしれませんが、見る側にしてみると、自分の都合のわかりやすいほうを目的に応じて見ればいい。確かにそう思いますので、2つまとめるというのもありかなとは思いますが、どうぞ。

○池戸委員 恐らく、最終的に府令でどう書くかということにも影響すると思っております。それで、委員が言われたように、品目ごとでやるにしろ、表示事項ごとでやるにしろ、実際理解していただければいい話だと思うのです。検索とかやる場合、品目ごとでやる方のほ

うが多いのかなという感じが私はするのです。ただ、形状とはどういう意味かとか、取り扱い上の注意はどうか、この辺は逆に Q&A できちんと解説して理解していただけるような形のほうがいいのかなという感じがします。

○宇理須座長 そうすると、板倉委員とちょっと違うのは、品目ごとでまとめていただいて、Q&A でむしろ注意点、表示等をまとめようという、ある意味どっちを先にするかみたいなところで、要は大きく言うと鬼武委員の両方いこうと。そして、まとめ方の違いだという理解でもいいわけでしょうか。

○池戸委員 基準の書き方のところは、両方というわけにもいかないと思うので、今までは品目ごとで書いていますので、見る方もその延長線上で見やすいかなという感じがします。

○宇理須座長 あえて変えないほうがわかりやすい。今までの延長線のほうがいいのではないかという意見ですね。どうぞ。

○板倉委員 品目が農産物缶詰とか瓶詰という形で今、グルーピングされていますね。そのときに、例えばトマト加工品の中にトマトジュースが入っているということは、消費者からはわからないわけです。果実・野菜ミックスのジュースというのは果実飲料のほうに入っていて、トマトジュースだったらトマト加工品の品目の中に入っているということは、私たち消費者から見るとわからない。しかも、野菜と果汁のミックスのジュースが最近非常に多いのですけれども、その野菜汁が 50% を越えてしまうと、今のところはどの品目にも入っていない状況があったりするわけですね。

だから、品目ごとというよりも、どちらかという商品ごとにどこの品目に入って、それはどういう規制になっているかがわからないと、最終的には正しく表示されているかどうかの判断が消費者からもわからないという状況です。

○宇理須座長 極論を言うと、商品ごとという意見でしょうか。

○板倉委員 そうです。品目でグルーピングをしても。

○宇理須座長 表示ごとじゃなくて、商品ごとの。何か商品でたぐれるような方法があればいいのかもしれませんがね。ある意味では、さらに詳細にするという意味では、品目ごとに近いような。さらに、詳細な商品ごとでも検索ができればいいということですね。

○板倉委員 だから、今の品目では、必ずしも消費者の認識と一致していないだろうから、その今の品目の規制をそのままつなぎ合わせても、消費者にとってわかりやすいものにはならないだろうという意見であって、議論自体はどういう方向からやっていただいても構わないです。けれども、最初からホチキスで貼りつけるみたいな感じで提案されて、そのまま中身もわからないままにいいですよという形で通してしまうと、後から結局少しもわかりやすくなっていなかったという問題が起きるのではないかという心配をしております。

○宇理須座長 よくわかりました。要は、わかりやすいということが大前提だということ

は、皆さん共通だと思っております。

どうぞ。

○池原委員 これは言うまでもございませんが、事業者の立場、事業者から見たわかりやすさという点では、当然品目ごとに並べていただく、要は、デメリットとするところで書いていただいているとおりののですけれども、品目ごとにきっちりと検索できて、その一つの品目に対して必要なルールがそこに漏れなく網羅されているということは、事業者側のミスを防ぐという意味では、これは必須だと思います。少なくとも、その体系自体は維持していただきたい。板倉委員がおっしゃったようなものすごく大きなお話もございましたけれども、それについては違う形で、何か工夫する、ということではないかと思っております。

以上です。

○宇理須座長 確かに工夫の余地はありますね。今どき、検索項目を入れたら、それが拾えるような。板倉さんのおっしゃったことは、もう少しテクニックで解決できるような気もいたします。

どうぞ。

○河野委員 私も板倉委員のおっしゃっていることはよくわかりますし、そういう形になれば、よりわかりやすくなると思うのですが、商品実態と個別品質表示基準をつくった時点での、当時の商品流通の実態と、現在の技術等が進んだところで一まとめに品目名としてくくられているものと流通実態がかなり合っていないのだと思うのです。さまざまな新しい形態、レトルトパウチが15ページの一番下に入っていますけれども、ほかにもドライパックの缶詰とかフリーズドライの製品とか、本当に新しい技術を応用した商品がどんどん出てきているのだと思うのです。そのときに、この品目名というのは現状あるもので全てを網羅できるのかということも、今後に向けては心配になります。

私自身は、どちらの案も一長一短があるかなと思っています。どちらにしてもわかりにくいという視点だけで言えば、非常にわかりにくいとは思っています。ですが、そのあたりを例えば表示ごとに、今後に向けても、それがどんな形なのかは、皆さんのお知恵を合わせていただければと思うのですけれども、何らかの形でそういったあたりの消費者のわかりにくさも救っていただけるように、補完していただけるような形をお願いしたいと思います。

○宇理須座長 今、御提案があった新規の食品が、この品目ごとだと入らないものが出てくるおそれがあると。そういうのはどうやって扱っていくことになるのでしょうか。

○船田課長補佐 現行は、確かにいろいろな食品があります。今のJASの基準では、加工食品の品質表示基準というのがございますというのは、従来ずっと言っているところで、これは新食品であっても、全部加工食品の品質表示基準に沿った最低限の表示をしていただく形になりますので、基準から漏れるということはない状況でございます。その上乘せという形とだけいただければと思うのですが、個別の品質表示基準が今、46本存在しているということでございます。

○宇理須座長 新規のものは、また個別の基準ができるという理解でいいのですか。

○船田課長補佐 新たに基準をつくるということも想定される。つくらずに、今の加工食品の品質表示基準、基本的な表示基準の事項でいいということであれば、新たにふやすことはないのではないかと考えております。

○宇理須座長 そういう意味では、新規のものに対しては臨機応変でやっていくことではないわけですね。

どうぞ。

○立石委員 事業者から見た場合、今までのとおりのほうがやりやすいですし、これからもいろいろな小さい運用、ルールの中で Q&A でフォローするものが出てくるでしょうし、1本にしたということで見れば、新しい商品が出たときに新しい基準をつくるというのは、これまでよりは極めて易くなるのではないかとという感度です。

ただ、私はこの時点で言いたいのは、板倉委員が言われたように、もしいろいろな不自然さとか違いがあったときは、この機会に直しておかないと、そのままホチキスだけでは不十分ですねということで、それは余りないのであれば今の形でいいのかなと思っています。

○宇理須座長 ありがとうございます。要は、商品ごと、あるいは品目ごと、そしてあとは表示ごとでしょうか、そういうものがあると思うのですけれども、商品ごとというのは、ある意味品目ごとの一つの大きなものの中に入るような気がしますし、品目ごとで検索ができるようなわかりやすくするという意味では、テクニク的なものでカバーできると思います。

そういう意味では、少なくとも品目ごとのまとめがないと事業者としては困るということなので、品目ごとを前提とし、それに Q&A で表示ごととか何かの補い。あと、商品ごとに関しましては、テクニカルな今の検索機能か何かでわかるようにするといった工夫で、皆様の意見は、希望は通るような気もいたしましたけれども、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。はい。

○鬼武委員 1つ確認ですけれども、冷凍食品のところで、後ほど食品衛生法でも出てくるのですけれども、温度帯がマイナス 15℃とマイナス 18℃という2つの温度帯があるわけですけれども、これはどういうふうに整理していくと考えているのでしょうか。

○宇理須座長 保存温度が少し違っているのではないかとということですね。これはいかがでしょうか。

○船田課長補佐 食品衛生法のほうでは、マイナス 15℃です。これまで JAS もたしか規格があって、JAS の規格のほうが今回廃止されてしまったわけですけれども、そこではマイナス 18℃ということを表示例として挙げていたと思うのですが、現在の冷凍食品の品質表示基準の中では、たしか表示温度は特段規定がないと思いますので、そこの扱いをどうするのかというのは、言ってしまうと基準の話ではなくて、例えば Q&A のところで整理するというところに、今、考えるとそのぐらいしかないのかなと思っています。

要は、表示の方法論だと思うのです。食品衛生法のほうは、マイナス 15℃以下であればいい。マイナス 18℃はさらに低い温度なので、現在は余り問題とはなっていないのですけれども、鬼武委員が言うように、規格もなくなったし、どうするのですかというところについては、今回の基準の話とは別途、切り離して考えなきゃならないのかなと思っております。

○鬼武委員 私も別に議論を大きくするつもりはないのだけれども、整理されてなくなったときにどういうふうになるのかということと、いろいろな形で温度帯というのが実情とされているものと、また乖離があっても困るし、今回の提案は、全体として原則はほとんど規則を変えないという提案だったら、その趣旨で少し調べていただいて、実現性のある表示の仕方、運用は別にいいと思います。事務局にお任せします。

○宇理須座長 きょうは、その辺は示すことはできないと。それも宿題みたいなことになるのでしょうか。

○船田課長補佐 そうですね。今の冷凍食品の品質表示基準の中では、あえて温度帯をうたっていないので、それを新たな基準のときに温度帯を入れるのかどうかということが検討できるのかということで、こちらとしては宿題として受け取らざるを得ないかなと思います。

○宇理須座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○迫委員 冷凍食品の保存温度については、温度が上昇すれば品質の劣化が早くなりますので、現行のものより劣化が早くなるような形は消費者にとっては本当に問題があると思っております。できるだけ現行を維持する方向で検討いただければありがたいと思います。

○宇理須座長 ありがとうございます。少なくとも現行維持ということですね。

どうぞ。

○河野委員 迫委員の御意見に本当に賛成なのですけれども、必要なものを個別品表に現在あるから、それを移すということなのですけれども、必要なものを JAS 規格がなくなってしまって、どこにも書かれていないから、それは書かないという選択と、それから書かれているのだけれども、今の製造実態に合っていない。

例えば、前も気になりましたけれども、ジャム類に缶詰で内面塗装缶以外の缶を使用したものには、使用上の注意の表示を必ずするというところがあるのですが、現状でジャムで缶詰になっているものがどれだけ流通しているのかということもありますので、必要なものと不要なもの、そのあたりは一度業界の皆さんとのヒアリングも通して、おさらいをしていただきたいというのが要望です。

○宇理須座長 どうなのでしょう。私は理にかなっている当然のことだと思うのですけれども、これはかなり難しいことなのでしょうか。現状と照らし合わせるということですね。そういう作業をしたほうがいいのではないかという御提案なのですけれども、当然現状に合っていなければ変えるべきだと思うのですけれども、相当大変だから後回しという考え

もあるかもしれません。その辺は、やろうということはお考えなのでしょうか。

○船田課長補佐 まず、JASではマイナス18℃でした。食品衛生法ではマイナス15℃です。今回の食品表示基準は食品衛生法とJASをあわせる形になりますので、食品衛生法を優先するのであればマイナス15℃になってしまうという話だと思います。そこは、表示のほうはマイナス18℃、さらに低い温度まで下げることができるのかどうかをちょっと検討させていただきたい。ダブルスタンダードになるようなことは、ちょっと避けなければならないと考えています。

○宇理須座長 それ以外にも見て、現状と齟齬があるところを見直す作業をしていただけないかという御要望だと私は理解したのですけれども、そういった作業をされる時間的余裕とかがあるのかどうか。

○船田課長補佐 まさに今、食品衛生法とJASの齟齬については随時やっている最中でございます。冷凍食品の温度帯の違いというのも、確かに課題の一つではあると考えております。何も考えずにホチキスどめしようということではございません。

○宇理須座長 その点に関しては、時期はあれですけれども、この調査会の中で出てくると理解してもよろしいのでしょうか。こういうところが変わりますよということですね。

○船田課長補佐 考えられる、例えば用語の定義の整理の中とか、どこでというのは今、言及しかねるのですけれども、最終的にどこかの段階で御提案しないと、齟齬が出てきたときには困るのではないかとこちらでも考えております。

○宇理須座長 ありがとうございます。では、また宿題がふえて申しわけないですけれども、そういった見直しをしていただくということでもよろしいのでしょうか。ありがとうございました。

どうぞ。

○板倉委員 今、15ページで、チルドぎょうざ類ということで品目毎に整理した場合ということが挙げたのですけれども、例えば冷凍のぎょうざがあるわけです。消費者から見れば、チルドと冷凍と普通のもの、どういうものであってもぎょうざはぎょうざです。レトルトパウチにしてあろうが、何にしてあろうが、ぎょうざはぎょうざなのです。もちろん温度帯によっての差が出てくるという表示のルールも内容の中ではあると思うのですけれども、原材料について等は、どのぎょうざを見ても統一的に同じようであれば消費者は混乱すると思います。

ですから、そういうものについては、冷凍業界だけ、チルド業界だけの品目でとめていただくのではなくて、消費者から見たときに、同じぎょうざなら温度帯の違いだけではなくて、原材料も含めて選べるところで統一していただくことも考えていただきたいと思います。

○宇理須座長 これはどうでしょうか。何か御意見ありますか。

○船田課長補佐 今回は食品表示基準ということで1つの表示基準にしていきますので、品目間の齟齬というのは当然整理されるべきであると考えております。この品目はいいけ

れども、この品目はだめということがなるべくないように。ただ、現在、個別である品目ですけれども、あくまでも商品特性を見た場合なので、全部が一律の基準としてできるのかどうかということは、言及できないということでございます。

○宇理須座長 ありがとうございます。

ほかはいかがでしょうか。どうぞ。

○鬼武委員 確認すると、板倉委員の言われることはわかるのですが、一方ではチルド帯と冷凍食品と言われているものは、食品衛生法で規格が違うから、そういう名称を使わないといけないという現状がありますね。

○板倉委員 ですから、それについては、仕方がないと思います。そうじゃなくて、チルドぎょうざ、食肉が主原料でないことを示す用語みたいなことが15ページに載っていますが、チルドぎょうざだけに載っていて、調理冷凍食品の場合にはどうなっているかわからないので、そういう部分については同じようにしていただかないと、品質をきたい場合に、片方が冷凍だから温度帯に気をつけなきゃいけないとか、保存方法に気をつけなきゃいけないというのは別として、それ以外は同じように見ていくことができないと、きちんとした比較ができない、選択することができないということも考えていただけるとありがたいと申し上げます。

○宇理須座長 そういうことですね。同じぎょうざであれば、食肉が云々ということが書かれるという共通点がちゃんと守られているという理解だと思いますので、そこも含めて見直すということでしょうか。矛盾しているかどうか、現時点では板倉委員も不明だという前提ですけれども、中での自己矛盾みたいなものも見直していただければいいということだと思います。もちろん、やれることはやるべきだなと私も理解しましたけれども、そういうことをやっておられるという理解でいいのです。いわゆる齟齬という言葉でまとめてみて、齟齬があれば直していくという理解で、それを見直すという。

○船田課長補佐 今、精査中ではございまして、齟齬が是正できるのであれば、当然、今回整理したいなと思うところですが、その齟齬を是正したことによって、どちらかの品目に過大な義務がかかってくるようなことになると、ちょっと問題となり得るかなと思います。

○宇理須座長 現状との兼ね合いもあるかもしれませんが、やっていって、問題点が出れば、またそれを解決するというステップを踏んでいくよりしようがないのではないかと思いますので、とにかくその作業はするという理解でよろしいでしょうか。いけませんか。

○鬼武委員 私はお任せしますが、事務局の作業として準備できるのかなと思って心配しているだけです。

○宇理須座長 間に合うかどうかの御心配もあったのですが、その点、いかがですか。

○船田課長補佐 現状の調査会でできるかどうかというのは、確かにお約束しかねるところですね。今、統合するというのを主目的にスピード感を持ってやっているところなので、板倉委員から出た御意見は御意見として、ちゃんと受けとめますので、今すぐできる

かどうかということはお約束できないということでございます。

○宇理須座長 今回、できるだけやって、宿題がまた残っていて継続する。また、新たに見ていると、こういう点が矛盾しているのではないかときっと発見されると思いますので、またそれはその時点で直していくというステップ・バイ・ステップじゃないといけなかなと思います。しかし、そういう前向きな姿勢でやるという方向性は大事だと思いますので、よろしくお願いいたします。

いかがでしょうか。論点2と4に関しましては、品目ごとでやり、表示事項に関してはQ&A、そして商品ごとに関しては検索できるとか、齟齬のある点に関しては、できる限り直していく。はい。

○池原委員 その齟齬という言葉なのですが、JAS法と食衛法をあわせることによって発生する齟齬、今回のテーマはそれが第一優先ですね。だから、もともとJAS法の中で抱えていた、いろいろな齟齬と言っていいのかどうかあれですが、それについては少なくとも優先はちょっと落ちて、慎重にやっていきたいと思います。

○宇理須座長 レベルといたしましょうか、対応の温度差があるという御意見もありました。それは、現状で対応できることはやっていくという理解でよろしいでしょうか。

はい。

○鬼武委員 もう一つ、これはすぐに変えられないかもしれませんが、15ページに書かれています果汁飲料の「砂糖類」と書いてあるものは、「糖類」とできないのでしょうか。

あと、「フィッシュハム」というのは、国際規格ではハムに「フィッシュ」は使われていない。ちょっと気になりました。すぐにできないかもしれないけれども、将来的に検討してください。

○宇理須座長 これはいかがでしょうか。

○船田課長補佐 御意見として承ります。

○宇理須座長 ありがとうございます。それでよろしいですか。

どうぞ。

○板倉委員 食品衛生法上で、凍結前加熱の有無の表示というのがありますけれども、これについては実際、消費者のほうで非常に混乱しております。例えば鬼武さんのおいでのなる日本生協連のサイトでも、焼き鳥とかお弁当セットとか裏ごしなどの場合にも、凍結前加熱の有無、加熱がしてありませんというのがどうなっていますかみたいなQ&Aが載っていて、消費者からすると、加熱して食べるものについて凍結前の加熱の有無という表示については必要ないのですね。

なぜこの表示がされているかを聞いてみますと、食品衛生法上の管理で、加熱した後も作業があるものについて微生物のレベルが緩くなってしまうものについては、こういう表示をしなきゃいけないということなのですが、いずれにしても、十分加熱して食べるものについて、しかも先にゆでてあるとか、そういうことで加熱してあるものについ

てまで、こういう表示が義務づけられていると、使うほうとしては非常に混乱してしまいます。ですから、殺菌の程度によって衛生監視員がついていないと困るという理由でも特別にあるのであれば別ですけれども、そうでないのであれば、なくすか、あるいはもう少しわかりやすくし、消費者にとって加熱が何を指しているのか、全然違うように読めてしまう言葉については考えていただきたいと思っています。

もう一点、鬼武委員が砂糖類のことについてお話されたと思うのですが、五訂増補の日本食品標準成分表の資料1-3によりますと、砂糖類の定義というのは、主にサトウキビとテンサイで、砂糖類の中は黒砂糖とかグラニュー糖というものになっていて、コーンシロップ、果糖ぶどう糖液糖が入るようなものではないように思うのです。それから、国際的な表示をにらんでも、私は鬼武委員の御意見には賛成したいと思っております。

○宇理須座長 そのあたりも含めて、消費者庁は検討しようということではよろしいでしょうか。鬼武委員の提案でもあったわけですからね。

○小田事務局長 冷凍と加熱の話は後の論点じゃないですか。

○宇理須座長 いや、砂糖に関しまして。

○小田事務局長 最初におっしゃった冷凍前の加熱云々の話は、最後の食衛法のときの話。

○宇理須座長 どうぞ。

○岩城課長補佐 冷凍食品だけではないのですけれども、食肉製品もそうなのですけれども、食品の表示につきましては、一般消費者に対してのものもあるのですけれども、一方、行政のための表示ということで、板倉委員も言われているとおり、食品には規格基準がありまして、行政のほうも通常監視をしています。その食品をとったときに、どの規格の食品か。それを一々メーカーのほうに問い合わせなきゃいけないことになると、直ちに対応できないということで、食品を見ただけで、この食品が何の規格基準に当たる食品なのかという行政のための表示ということで、安全性の観点からつけられている表示になっておりますので、規格基準に関係してきますので、簡単には外せない状況でございます。

○宇理須座長 いかがでしょうか、そういう理解でよろしいでしょうか。

はい。

○迫委員 凍結前加熱の問題ですけれども、凍結前に加熱がされているか、されていないかによって調理手順が全く変わってまいります。ですから、これは有用な情報で、加熱されている場合には、次の調理の場合の加熱の仕方が変わりますので、消費者にとっては重要な情報だと思っております。

○宇理須座長 安全性に関しても、あったほうがいいのではないかということです。

○板倉委員 よろしいでしょうか。凍結前加熱の有無というのは、前に加熱しているということではなくて、加熱しても、その後に作業が入って、汚染とかがあつての違いなので、例えば電子レンジとかでムラに加熱したときには若干の違いが出てくるかもしれません。例えばポテトがアメリカの場合は加熱してありませんと書いてあつて、日本のフライドポテトの冷凍食品は加熱してありますと書いてあるのです。

こういうように、製品によっても、同じように使うものであっても、一方は書いてあって、一方は書いていないものがあります。消費者のほうは、アメリカのほうは加熱してあるように見えるのに、なぜ加熱していないのだろう、日本のものは加熱してありますと書いてあるのだろうかという、保健所の指導方法が違うのかもしれませんが、混乱している状況があるわけです。いずれにしても、冷凍した場合に、十分加熱しないとでん粉等はきちんと戻らないということもありますから、電子レンジの加熱ムラを考えてまで、この表示を残しておくべきかどうかについては、私は疑問を感じております。

○宇理須座長 いかがでしょうか。事実を書いているということはたしかということと、食品衛生法上、必要ということもたしかなので。どうぞ。

○迫委員 いろいろな必要性があるだろうと思っております。そして、現実に調理の実態とか加工の実態として、その手順がされているものについては、情報として正しく提供していただきたいと思います。

○宇理須座長 情報を正確に伝えるという意味では、必要だということですね。

○板倉委員 加熱してお召し上がりくださいというのは、必ずセットで書かれているわけですから、それで調理の仕方についてはわかるはずだと思うのです。その前に凍結してあるというのは同じであって、その前に加熱してあるのも同じである。小分けにするところで汚れているかもしれないからということで、その違いが出てくるだけなのですね。アメリカのものは十分加熱しないと食べられないけれども、日本のものは加熱しなくても食べられるみたいな話まで読み取ることよりも、消費者としてはちゃんと加熱して食べるものかどうかが必要になると思います。

ですから、いろいろなところでこの質問が出て、サイトでもわざわざ説明しなきゃいけない。「凍結前加熱の有無の項は、食品衛生法に定められた表示です。この項で「加熱してあります」と表示できるのは、凍結させる直前に十分加熱した商品だけで、加熱後にさらに別工程がある場合などは「加熱してありません」と表示します。商品や原料の加熱の有無を単純にあらわすものではありません。召し上がる際には、外観には凍結前加熱の有無の表示にかかわらず、加熱調理の必要性の項に従い、記載の調理方法を参考にして御利用ください」と。

○宇理須座長 食品衛生上必要になっている点を覆すかどうかということに関して、ほかの委員も聞かせていただきたいのです。そこを変えないといけなくなるわけですね。

○板倉委員 ですから、私としては、この言葉自体が誤解を招くので、例えば微生物のレベルということを書いてほしいということ。

○宇理須座長 いかがですか。

○迫委員 これは水掛け論に近い状態になっていますので、この議論を長く続けていても仕方がないと思っています。ですから、現状の中で、この凍結前加熱の有無という部分を逆に削除したときにどういう問題が出てくるのか、その辺の洗い出しをしていただいた上で。ただ、私自身は、調理の手順の中での加熱時間の問題等々含めれば、質のいいものを

食事として提供するためには大事なものだと思います。ですから、ちょっと違う意味合いでも重要だと思っております。もちろん、食品衛生法上の観点も重要な観点だと思っております。

以上です。

○宇理須座長 これはちょっと意見が分かれていますので、消費者庁のほうで、こういう意見があって、こうだというのをまとめていただいて、加熱の点はもう一度議論しようと思えますけれども、よろしいですか。

はい。

○河野委員 一言だけ。わかりにくいというのは確かにわかりにくいです。ただ、消費者側もそのことがどういうことを意味するのかは、質問がたくさん出ているところで学ぶわけです。学んで、最終的に口に入れるときにどういう判断をするかということ、私自身はわかりにくいという大前提はありながら、今回、わざわざ削除する必要はないのではないかと感じています。

○宇理須座長 マイナス点がすごく大きければ削除の必要もあるかもしれませんが、必要性もあるという内容ではあるので、その辺を消費者庁で整理していただいて、もう一度議論ということ。

それでは、時間も進んでおりますので、論点5のほうへ進んでもよろしいでしょうか。論点5に関しましては、個別品質表示基準の表示禁止事項をどのようにしていくかということが幾つか挙げられていたわけですね。それに関しましても、現行とほぼ内容的には一致で、しかし齟齬のあるところを変えていこうというスタンスだと理解いたしましたけれども、いかがでしょうか。どうぞ。

○池原委員 17ページの現状の整理のところの上から3段目、今回の整理で、天然、自然と純正というのを一括りにまとめて整理していただいておりますが、天然、自然と純正というのは、これは違う概念、違う内容ではないかと思うのです。実際、現在の個別品質表示基準においては、この2つは別の表示禁止事項として定められています。よって、右側に整理いただいている該当品目は、天然、自然だけを禁止しているものと、純正だけを禁止しているものが分かれてないというか、ここに書いてある全てが2つとも禁止になっているわけではないと、実態はそうなっていると思います。

要するに、天然・自然というのと純正というのは、内容と違うものですので、これはしっかりと分けて整理していただくというのが必要ではないかと思えます。その辺、いかがでしょうか。

○宇理須座長 いかがでしょうか。分けて整理したほうがいいのではないかと、一まとめにしないほうがいいということですね。

○船田課長補佐 今回、分類分けということでお示した例でございまして、基準のところでは全部が対象となっていないということもあると思います。実際には、今の禁止事項の義務範囲を変えないという方針ですので、これがこのまま新たな基準のものとなるとい

うことではなくて、こちらとしては品目が重なっている部分はある程度重なりますけれども、そのときに該当品目がそのまま禁止になるということではなくて、さらに精査が必要だと考えていますので、義務の拡大になるようなところは当然精査して、さらに詳細に詰めていかなければならないと考えております。

○宇理須座長 それでよろしいですか。

○池原委員 今いただいた話はよくわかります。そうだとすると、わかりやすさも含めて、単純に2つのカテゴリーにさせていただければいいだけだと思います。その上の生、フレッシュというのは独立したものとして、天然、自然、純正と分けていただいているのですね。単純に1つふえるだけです。そうしたほうが少なくとも事業者から見た見やすさ、わかりやすさという点では、そちらのほうにさせていただいたほうがいいと思います。

○宇理須座長 では、これを分けて表示させる、禁止のルールをつくらうというわけですね。その辺はよろしいですか。分けてということですか。

○船田課長補佐 最終的にどういう仕分けの仕方になるか、今、はっきりは言えないのですが、当然分けるという方法は考えます。

○宇理須座長 ありがとうございます。

ほかはいかがでしょうか。3つのパターンに分けて、こういったルールをつくっていこうという御提案もあったわけですが、この大きく3つに分けて考えていこうという考え方はよろしいでしょうか。そして、それぞれの項目があるということですね。

○板倉委員 17ページのでん粉等のつなぎを使用したものについてというところの「つなぎ」というのは、確認なのですけれども、卵たんぱくとか乳たんぱくというものも含めて、つなぎと考えてよろしいのでしょうか。

○宇理須座長 どうでしょうか。

○船田課長補佐 食肉関係の品質表示基準、お手元のファイルの中に入っているのですが、つなぎという定義がありまして、そこの中に概念的に含まれるものが既に規定されておりまして、例えば卵たんぱくとか乳たんぱくはつなぎの中に入ると規定されております。

○宇理須座長 よろしいですか。はい。

○板倉委員 「結着剤」という言葉が出てきたり、「つなぎ」となっているものですから、確認だけさせていただきます。

○宇理須座長 ありがとうございます。

ほかはいかがでしょうか。禁止事項です。どうぞ。

○池戸委員 補足資料で、私、3つに分けるというのは問題ないのですが、具体的にこれから新しい品目がふえた場合は、ここに入ってくるということをイメージしてよろしいわけですね。規定の仕方も、文章で書くのか、表で書くのかわかりませんが、こういうイメージでよろしいですか。

○宇理須座長 よろしいですか、確認ですけれどもね。

○船田課長補佐 はい。

○宇理須座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○池原委員 そのところですけども、資料 22 ページ、23 ページです。今回、②というカテゴリーを御提案いただいたわけですけども、ほかのところにはない斬新な提案で、すごく考えていただいていると思うのですが、これも事業者の視点から見ると少しわかりにくいです。先ほどと同じ話になりますけれども、②の表ですと、一つの品目を幾つか見ていかないといけないのです。

要は、一つの品目だけをキーに全てそろえることにならないわけです。②を提案された狙いといいますか、どんなにいいことがあるのかということとの相殺といいますか、それをあわせて考えるということだと思っております。もしそこに特段のメリットがないということであれば、③で整理していただくのも一つのやり方かなと考えます。その辺いかがでしょうか。

○宇理須座長 先ほどの議論とちょっと似ていますけれども、品目ごと、あるいは表示禁止事項というまとめ方なのですけれども、その辺は原則は品目上でまとめてという、これを優先して、表示でまたという。

○船田課長補佐 表示禁止事項につきましては、そんなに事項が膨大かということ、そうではないので、こういったまとめ方もそんなにわかりづらくはないのではないかとということで御提案しているということです。例えば品目ごとにすると、46 品目出てきてしまうという話になってしまうので、どちらがいいかというまとめ方の議論になってきてしまうのですが。

○宇理須座長 では、消費者庁の御提案でいいということでしょうか。

○池原委員 1 つ細かい話ですけども、17 ページで、天然、自然、純正等の用語の禁止の対象の該当品目の中に凍り豆腐というのがあります。20 ページのまとめで、対象となるのだけれども例外規定が現状あるので、例外という形でこういうふうに書くということなのですが、凍り豆腐についてはさらにややこしい書き方になっていまして、そのまま読み上げますと、人工的に凍結して製造したものについて天然、自然その他自然の寒気を利用して凍結したものと誤認させる用語、となっています。

要するに、凍り豆腐の全てについて、天然、自然を使ってはいけないということではなくて、人工的に凍結して製造した凍り豆腐に限定して、天然、自然を使ってはいけない、となっています。そうしたものも、例外ということではないものも、きちんと上手に盛り込んでいただかないといけない。そういった視点を含めたときに、さっきの②みたいな整理の仕方だとわかりにくさも出てくるかなと感じました。要するに、トータルとしてのわかりやすさ、テーマもわかりやすさなのですが、どっちがいいでしょうかということだと思います。

○宇理須座長 例えば、そういうところも Q&A で補ったほうがいいと。

○池原委員 少なくとも、この例外というのは、3つ書くということになっていますので、そこに漏れなく、例外に当たるようなものについては、きっちりとここに、それはQ&Aではなく、網羅する必要があると思います。

○宇理須座長 わかりました。そういう例外が幾つかあるだろう。それに関しても、もう一度必要に応じて追加していく。今の凍り豆腐がいい例だということですね。その辺もどうなのでしょうか。今後検討していかれて提案していただくということで。

○船田課長補佐 今回の資料の中に例外規定までは詳しく落とし込んでいないのですけれども、当然、今ある例外規定も整理するときには当然考慮して入れるということを考えております。

○宇理須座長 ありがとうございます。そんなふうでよろしいでしょうか。例外規定をさらに追加していくという作業を進める。

○池原委員 はい。それは、今後きっちりと整理していただくということで。私が論点としたのは、そういった例外という書き方ではないものも入ってくるときに、この整理の仕方、②みたいな書き方をすることのわかりやすさについて言っています。③だけにしてしまうと、凍り豆腐というキーがあって、それについてはこうだということで、例外ということではなく、本質が書けて、それは事業者から見ると間違いなく、凍り豆腐についてはこういう制限なのだとわかるわけです。それを②の箱の中に、凍り豆腐はこう、果汁ジュースについてはこうという例外が並ぶと、かえってわかりにくくなるのではないかと。私が言っているのは、わかりにくさだけです。

それですっきりしたいに、それが今、漏れていることについて云々言っているつもりはないのです。これは皆さんの意見も伺いたいです。

○宇理須座長 基本はわかりやすいということなので、そういう対応をしていこうということで理解しているのですけれども、よろしいでしょうか。はい。

○板倉委員 多分、さっき池原委員がおっしゃったみたいに、天然、自然と純正とが一緒になっているから、こういう話が出てくる。消費者にもいろいろな方がいらっしゃるのでは何とも言えませんが、昔ながらの天日で作った凍り豆腐だけを純正と呼びたいときに、そういうルールに業界としてされたのではないかと思うのです。品目をまとめた上で、天然とか自然とかフレッシュとか生というところで、今、品目がないものについても考えておいていただきたいと思っています。

天然とか自然をうたい文句にしている商品にはつくり方等によって、消費者サイドから見れば余り天然とは言えないのではないかと、自然と言えないのではないかと、こんなものまで純正と言えるのというのが絶対出てくると思う。全部の品質表示基準についての純正などのルールについて、読みこなしているわけではありませんので、品目名がこれ以外に入るのかもわからないでいます。そういう部分は議論をこれからするというのならそれで構わないのですけれども、これ以外は決めないというふうにはしていただきたくない。

○宇理須座長 それはないと思いますけれども、3つのパターンに分けて整理する。そう

すればどこかに入ってくるだろうという考えだと思いますけれども、それをどういうふうに表示するかは、池原委員のおっしゃったようなことは当然考慮しなきゃいけないと思います。

どうぞ。

○池戸委員 今までの品質表示基準というのは、それぞれ経緯があって、かなり検討されて、今の形になっておりますので、実質的には見直すときには見直さなきゃいけないと思うのですが、現状では今の基準が変わるわけじゃない。ただし、規定の仕方をきちんとしなきゃいけないという話だと。

それで、今の池原委員の意見というのは、②を③のほうにしたほうが良いという御意見ですね。前回のこの調査会でも、生とかフレッシュとか天然、自然というのは幾つかの品目にまたがるので、この機会にできるだけ整理しておいたほうが良いだろうという前提の中で、品評会もそうですね。それで、さっき私が御質問したのは、新しい品目が出てきたときに、そこに加えることができれば、そのほうが整理しやすいのかなということで、余り問題はないのではないかと私は思っています。

○宇理須座長 ありがとうございます。そんなことでもよろしいですか。

では、論点5に関しましては、今の3パターンに分けて、それぞれ適したところに割り振っていくという方法でやっていくことでよろしいでしょうか。はい。

○鬼武委員 時間もなくなっているので手短かに言います。私の6ページに書いています。今回の禁止事項で、即席めんについては、従前から生協ではかんすいを使っていないので、そういう面でこれまでは「和風めん」としか書けなかったのですが、そのことからすると今回は書けるようになったということで支持しますし、一方で国際規格のほうでも、かんすいの有無によっては即席めんができておりませんので、その部分を加筆していただければと思います。

以上です。

○宇理須座長 これはよろしいでしょうか。

○船田課長補佐 はい。

○宇理須座長 検討するということですね。ありがとうございます。

それでは、次に進んでもよろしいでしょうか。最後の食品衛生法関係の表示事項に関しまして、今までのものを続行する、そして統合していこうという理解だと思いますけれども、いかがでしょうか。どうぞ。

○立石委員 確認ですけれども、食品衛生法施行規則第21条でしたか、遺伝子組換え表示についての規定がJAS法と同等のものがかかっているはずだけれども、今回はそちらのほうについては、食品衛生法上の観点から遺伝子組換えについての表示についてはどういう整理ですか。

○宇理須座長 それじゃ、教えてください。

○岩城課長補佐 基本的に食品衛生法の19条1項はそのまま引き継ぐという形で、そのま

ま存続するという形で考えております。

○立石委員 何を言っているかということ、後の議論にあるのでしょうかけれども、安全上に関する表示ということで、食品衛生法上、課されるということです。だから、例えば大豆とかジャガイモは、安全上の表示として遺伝子組換え表示というものが残るという理解でよろしいですか。

○宇理須座長 いかがでしょうか。

○岩城課長補佐 安全上という表示かどうかわかりませんが、原則、食品衛生法上にかかわる表示基準は、そのまま移行するという形で考えております。

○宇理須座長 現行と変わらないということですね。

○立石委員 確認だけです。ありがとうございます。

○宇理須座長 よろしいでしょうか。食品衛生法との関係ですから、現行を維持しないと、安全上の問題なので大切な問題だと思いますけれどもね。

はい。

○鬼武委員 食品衛生法上の問題と、乳糖省令、昔で言う規格で表示しなければいけない。私のコメントペーパーの参考資料としてつけているのですが、それは個々に例示してある、今回は食肉、冷凍食品、容器包装、食肉以外も表示しなければならないものについてはかかるという理解でいいのですね。

○岩城課長補佐 今回は、代表的な例示ということで、今まである表示基準は全て移行するという形で考えていただければと思います。

○鬼武委員 要するに、個別のものはこれだけというふうにしかとれないと困るので、全体にかかっているというのがわかるようにしてほしかったのでコメントしました。その点だけ確認です。

○宇理須座長 それは、現行のままいくということでもよろしいでしょうかね。ありがとうございました。

時間も過ぎておりますので、食品衛生法の問題に関しましては、現行を統合するという理解でお願いいたします。

それでは、2つ目の議題に入りたいと思います。また、説明のほうをお願いいたします。

《 3. 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 》

○平山企画官 食品表示企画課の平山でございます。私の方から資料2について御説明申し上げます。タイトルが「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」でございます。左にページ数が振ってありますので、そのページ数に従って資料をごらんいただければと思います。

まず、3ページをごらんいただきたいと思います。はじめにでございますけれども、ここは2つ●がございまして、最初の●は、調査会の場で何度か私の方から御説明申し上げ

ましたけれども、食品表示法の中で、表示基準というものは、食品、事業者の区分ごとに定めることになっているということでございます。

ですので、2つ目の●でございますけれども、食品表示基準の適用範囲を考えるに当たりましては、今の2つ、「食品」、「事業者」を基本としつつ、まず①は、後ほど御説明いたしますけれども、現行の3法において、販売形態によって表示基準の適用範囲が異なっているということがございます。②は、実態といいますか、販売形態によりまして、食品の情報を得る手段、表示とか、例えば、外食であれば店員の方に聞くことができるという食品表示以外にもあるのではないかとということです。このようなことを踏まえまして、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、今回、御検討いただきたいと思っております。

4ページは、いつも使っている例の3掛ける3の表でございますけれども、今回の課題につきましては、①、④、一般消費者に販売される形態の食品を扱う事業者、いわゆるB to Cのうちの加工食品と生鮮食品について取り上げるということでございます。

5ページは、現行でございます。販売形態が①から④まででございますけれども、①がパッケージされて、製造場所以外で販売される場合でございます。それから、一番右の④は外食でございます。設備を設けて、その場で飲食させる場合でございます。

その間に②、③という形態があるということで、左から2つ目、②でございますけれども、容器包装され、製造場所で直接販売される場合でございます。例えば、スーパーのお弁当のようなものをお考えいただくとよいかと思えます。スーパーのバックヤードで調理包装されたものが店頭に並べられる、まさに、製造場所で直接売られるというものでございます。

それから、③でございますけれども、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）でございますけれども、典型的なのは、デパートの地下にお惣菜売り場のようなものがございまして、お総菜がお皿に乗っている。買われる方が、100g、200gと注文して買う場合を想定しているということでございます。

ここで、3法の適用範囲を○と×で表示したのが、その表でございます。一番上から、JAS法、食品衛生法、健康増進法でございますけれども、一番左の①は、基本的に全て適用範囲に入っているということでございます。

2番目、先ほどのスーパーのお弁当のようなものにつきましては、JAS法が適用対象になっていない一方で、食品衛生法と健康増進法は適用対象になっているということでございます。因みに、一番下の栄養表示基準、注3でございますけれども、適用対象になっているということでございますけれども、表示は任意でございますので、現行では、つけてもつけなくてもいいということになっているということでございます。

それから、③、④、いわゆるデパートの地下で量り売りで売られているお惣菜、外食につきましては、基本的には適用対象から外れているということでございます。ただ、注2にございますように、生食用牛肉のリスク表示についてのみ対象になっているということ

でございます。

下に括弧書きで2つ書いてございまして、1つは、中食・外食などのアレルギー表示につきましては、この前、今後の検討課題の中でも御説明いたしましたけれども、一元化検討会報告書におきまして専門的な場で検討することになっておりますので、この場では検討せず、今後の検討課題の中に入っているということでございます。

また、インターネット等で販売されるものにつきましても同様でございますので、注記的に書かせていただきました。

それから、6ページの参考でございますけれども、生食用牛肉の表示内容でございます。

最初の●は容器包装されていない場合でございます。先ほどのリスク表示、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨などを、店舗の見やすい場所に表示するというのがルールでございます。

2つ目の●は容器包装された場合でございます。「名称」から「鳥獣の種類」までは、食肉として必要な事項ということでございます。それから、「生食用である旨」以下は、食肉であって生食用のものについては当該事項についても表示が必要ということでございますので、プラスアルファで表示されるものでございます。基本的にそれぞれパッケージされていない場合、された場合で、そのような表示がされているということでございます。

7ページは、現行のルールを書いたものでございまして、上の2つが品質表示基準、加工食品、生鮮食品でございます。3つ目が、食品衛生法に基づくいわゆる府令でございます。一番下が栄養表示基準でございます。

例えば、一番上の加工食品の品質表示基準だけ御紹介いたしますと、第1条で加工食品のうち、業務用加工食品以外の加工食品、まさに一般消費者向けの加工食品については、容器に入れ、又は包装されたものに限って適用するというところでございます。

それから、第3条に義務表示事項についての規定がございますけれども、ただし書きで、飲食料品を製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合又は飲食料品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでないということで、先ほどの②、③、④は×になっているということでございます。

以下、これらのルールによって適用範囲が定められているということでございます。

8ページ以降は、新しい表示基準の中での検討ということでございます。

9ページに書いてございますけれども、最初の四角の中で、これも繰り返しですが、販売形態によりましては、その食品の情報を得られる手段、まさに食品の情報を提供する手段につきましては、食品の表示に限定されない。例えば、お店の従業員の方に聞くということもできますので、ほかの手段によって消費者への情報提供が果たされる場合には、食品表示によって食品の情報を伝達する必要性は低いだろうと思っております。

ですので、この検討に当たりましては、その下の●でございますけれども、このため、販売形態ごとに適用対象にするかどうかの検討に当たりましては、以下の2点について勘案してはどうかということで、御提案しているところでございます。1つが、食品表示以

外の手段による情報取得の可能性。2つ目が、事業者の実行可能性でございます。この2つの点について考えていこうということでございます。

その下に「なお」と書いてございますけれども、まず①、安全性の表示につきましては、食品を食べられる方の生命、身体に対する危害発生防止のために資する必要な情報でございますので、必要である。

片や、②につきましては、選択に関する情報については、個々の消費者によって選択に当たっての判断基準が違う面があるだろうということがございますので、②に比べますと、①は確実に情報を伝える必要があるということでございます。そういう意味では、②に比べて優先度が高いと思っていることを書いたものでございます。

10 ページから、①以下のものを今の2つの基準に沿って考えてみたものでございます。

①は、いわゆる加工食品でございます。これにつきましては、左の(1)食品表示以外の手段による情報の取得の可能性につきましては、そこにありますように、製造場所以外で売られますので、スーパーの店頭などでは製造した者に聞けないので、情報取得の可能性は低い。裏返せば、表示の必要性は高いということになるかと思えます。

(2)の事業者の実行可能性につきましても、事業者の方が企画して計画的に製造し、パッケージされるということでございますので、あらかじめ情報の把握がしやすく、実行可能性は高いだろうと思っております。

ですので、下の●のまとめでございますけれども、食品表示の必要性は高く、事業者にとっても実行可能性が高いということでございますので、現行もそうでございますけれども、引き続き、原則として食品表示基準の対象とすることとしてはどうかと思っております。

続きまして、②、11 ページでございます。これはスーパーで製造されて店頭で販売されるお弁当のようなものでございますけれども、まず、左側の情報取得の可能性でございますけれども、これは製造場所で直接売られますので、作った方がそこにおられる。

ですので、その方に聞くということがありますけれども、あらかじめ容器包装されて店頭に並ぶということもございますので、例えばそのものが本当にスーパーのいわゆるバックヤードで作られているものなのか、実は別のところで作られて、それがトラックなどで運ばれていることが一見してわからないということがございますので、情報取得の可能性は高いわけでございますけれども、一部、情報を確認することができない場合もあるということで、食品表示の必要性は一定程度高いとしてございます。

それから、右側の事業者の実行可能性という点につきましても、加工食品と同様に、作っている方が企画して容器包装するということがございますので、あらかじめ情報がわかっているという面がございます。ただ、スーパーのお弁当みたいなものにつきましては、日々仕入れたものによって、同じレシピであっても、その日によって産地が違うということもございますので、食材が多様だろう、頻繁に変わるだろうということがございますので、コストの面とか、場合によっては誤表示、ミスにつながることもありますので、低い

面もあろうかと思っております。

ですので、下のまとめのところの最初の●でございますけれども、食品表示の必要性は一定程度高いだろう。ただ、事業者の実行可能性という面につきましては、食材が多様で頻繁に変わるものを除いては高いということで、原則として食品表示基準の適用対象としてはどうかと思っております。

ただ、こういった事情がありますので、全てフルで適用対象とすることはなくて、先ほど申し上げたとおり、いわゆる安全性に関する表示について義務表示としてはどうかと思っております。現在もそうでありまして、これからも同様としてはどうかと思っております。

12 ページに具体的な表示事項が書いてございまして、上の●は安全性に関する表示でございます。名称、消費期限、アレルゲン、保存の方法等々でございますけれども、これは現在でも表示を義務づけておりますし、これからも、引き続き、同様でいいのかなと思っております。

それから、2つ目の●につきましては選択に関する事項でございますので、原材料名等々につきましては、任意表示でいいのかなと思っております。

次、13 ページ、③でございます。これは、いわゆるデパートの地下で売られるお惣菜でございます。あらかじめ容器包装されず販売される場合がございます。

左の(1)、情報取得の可能性につきましては、店頭で店員の方が売っておられる。従業員の方を介して注文することがありますので、その方に聞くことができる。食品表示の必要性は低いだろう。

右側の実行可能性という点でいきますと、スーパーのお弁当よりもさらに柔軟性が高いといえますか、日々、いろいろな食材も変わりますし、メニューも変わりますし、同じメニューでも使う食材が変わってくる場合がございます。ですので、ここに表示を義務づける場合には、事業者のコストとか誤表示、ミスにつながる可能性があるということでございますので、実行可能性は低いと思っております。

ですので、下のまとめでございますけれども、食品表示の必要性は低い、かつ、事業者の実行可能性も低いということでございますので、ここについては原則、適用対象としなくていいのではないかとと思っております。現行もそうでありまして、これからもそれではないのではないかとと思っております。

ただ、2つ目の●でございますけれども、生食用牛肉につきましては、これまでの経緯がございますので、これについてはリスク表示を義務づけることが必要と思っております。

続いて、14 ページは外食でございます。外食は、今の③より、さらにいろいろな柔軟度が高くなってくると思っております。左側の(1)、情報取得の可能性についても、当然、お店で作っている方がおられますので、その方にまず聞ける。それで、必ずしも表示をする必要はないのではないかと。

事業者の方の実行可能性といたしましても、お店で作る方が、日々、いろいろな食材が入っていくということがございますので、その食材を見て、その日のメニューを決めることもあったり、同じメニュー、同じレシピであっても食材が変わることがございますので、実行可能性についてはさらに低くなってくるだろうと思っております。

ですので、下のまとめにつきましては、③と同様、原則として表示基準の適用対象にしないということではないかと思っております。ただし、繰り返しですけれども、生食用牛肉につきましては、きちんとリスク表示していただくことが大事かと思っております。④につきましても、基本的には現行と同様でいいのではないかと思っております。

以上が加工食品でございました。

続いて、15 ページからは生鮮食品についての検討でございます。

16 ページに考え方を書いてございますけれども、2 目目のパラグラフをごらんいただきますと、現行の JAS 法につきましては、全ての生鮮食品について直接販売されているかどうかによって、その適用範囲が異なってくる。後ほどちょっと御説明いたしますけれども、そういうふうに整理されているということでございます。

一方、食品衛生法につきましては、どちらかというパッケージされたものかどうかということで適用対象が決まっているということでございます。ですので、今回の食品表示基準の中におきましては、まず、直接販売されているかどうかを踏まえた上で、容器包装されたものであるか否かについて検討することとしてはどうかと思っております。まさに、直接販売されているかどうか、それと容器包装されたものかどうかという 2 つの基準ですので、カテゴリー的には 2 掛ける 2 の 4 カテゴリーあるということでございます。

その下になお書きで書いておりますけれども、恐らくパッケージされたままで売られている生鮮食品につきましては、時間の経過とともに状態が変化します。例えば、野菜であれば、それがしなびてくるということがありますので、衛生上の情報がなかなか確定的に書けないことがあろうかと思っております。

17 ページは、いわゆる生産場所以外で販売される場合でございます。

表の下に小さく書いておりますけれども、※1 は容器包装がない場合でございます。そこにお示ししております、八百屋さんで売られているざるに乗っているようなきゅうりなどは、生産場所以外で売られる場合でパッケージされていないものの典型かと思っております。それから、パッケージされているものにつきましては、※2、スーパーで売られているパック入りの生かきみみたいなものは、生鮮食品ですけれども、店頭でパックに入った状態で販売されているものでございます。

左側、㊦ 容器包装されていないものにつきましては、情報取得の可能性につきましては、生産場所とありますけれども、農産物、畜産物、水産物、いろいろありますけれども、例えば、農産物であれば、畑など生産された場所以外。魚であれば、水揚げされた場所以外のものを想定しておりますけれども、スーパーのような店頭はとれた場所と全然違います。

ので、実際に生産した方に、あるいは、採捕した方に情報を確認するのは難しいということがございます。ですので、表示の必要性は高いだろう。

それから、事業者の実行可能性という点につきましても、食品の状態が変わるものは難しいかもしれませんが、名称とか原産地のように食品固有の情報につきましても表示できるだろうと思っております。

ですので、下のまとめの⑦につきましても、基本的に表示の必要性は高いだろうと思っております。事業者の実行可能性は高い部分もございますので、高い部分について表示していただく。現行でも名称、原産地を書きいただきますけれども、逆に言うと、先ほど申し上げた安全性に関する表示というのはなかなか確定できないということがございますので、そこは外してもいいのではないかとと思っております。具体的な事例は、後ほど御説明いたします。

続いて、④ 容器包装ありのところでございますけれども、ここは情報取得の可能性という意味では、容器包装なしと同じで生産した方に聞くことができない。その意味で、表示の必要性は高いだろう。

さらに、実行可能性という意味におきましては、計画的にパッケージされるということでございますので、中身についても、予め、内容を把握している。パック入りの生かきみたいなのを想定すると、逆に言うと、消費者の方に売るときに衛生的にキッチンと管理されたもので売るという意味でいきますと、安全性に関する情報の必要性は高いだろうと思っております。

ですので、下のまとめで、①につきましても表示基準の対象とすることとしてはどうかと思っております。

18 ページをごらんいただきますと、今の⑦の関係でどのような表示事項が必要かということでございますけれども、先ほどの表と似たような感じですが、下のほう、食品選択に関する事項は義務。名称や原産地、あと、例えば、水産物につきましても、解凍物とか養殖物であるということ。逆に、上の期限表示等々につきましても、これはパッケージされていないということでございますので、必ずしも表示しなくてもいいだろう。多分、表示をつけることが難しいということになるかと思っております。

続いて、19 ページ、今度は生産場所で直接販売される場合でございます。これも例を書いております。※1 はパッケージされていないものですので、例えば、畑で売られている大根のようなもの。まさに、採れた畑の近くで棚に大根が並べられて売られているというものでございます。あと、水揚げした港の近くで売られているイワシみたいなものがここに入るのかなど。逆に、⑤ 容器包装ありというのは、例えば、水揚げされた場所で簡単に加工された上で、トレーに入っているような魚の切り身。これを買って、御自宅に帰って煮れば、すぐ食べられるようなものでございます。

左側の②、情報取得の可能性という意味でいきますと、作った場所で買いますので、近くに生産者の方がおられます。ですので、何らかの手段で確認できるということなので、

表示の必要性は低いだろう。

それから、事業者の実行可能性ということにつきましても、基本的にはパッケージされていない状態ですので、食品の属性が変わらないもの、名称、原産地というものは、一定程度、実行可能性が高いだろうと思っているということでございます。

そこで、下の●、④でございますけれども、基本的には食品表示の必要性は低いということでございます。ただ、事業者の実行性が高い部分もでございますけれども、今、御紹介したような、実際に採れた場所で売られている大根や、水揚げされた場所で売られているイワシについて、基本的には名称や原産地は、一見すれば、名称はわかりますし、原産地も採れた場所で買いますのでわかるだろう。ですので、あえて、そこまで表示することはないのではないかと思いますので、ここについては食品表示基準の対象としなくていいのではないかと考えているところでございます。

右側の容器包装ありでございますけれども、これは情報取得の可能性という意味では左と同じでございますけれども、当然、事業者があらかじめ包装して、中身を決めて入れますので、事業者の実行可能性は高いということ。パッケージするという意味では、そこにありますような魚の切り身みたいなものにつきましては、お客さんがその場で買って帰ることを考えますと、期限表示や保存の方法などを書いておく必要がございますので、安全性に関する情報については、表示基準の対象として書いておくことでどうかと思っております。

先程、申し上げませんでしたでしたが、17 ページから 19 ページを通して、今も、そのような状況ですし、これからの食品表示基準におきましても、現行と同様としたらどうかと思っております。

20 ページは、④の具体的な表示事項を書いたものでございます。ここも基本的に先ほどと同じ整理でございますけれども、今度は上の安全性に関する事項が義務表示、下の選択に関する原産地などについては任意表示でいいのではないかと考えているところであります。

最後、21 ページでございますけれども、ここは生産場所がどうかはともかく、外食で生鮮食品が出てきた場合でございます。資料の訂正を申し上げたいのですけれども、(1)の3段目、矢印で「高い」というところがありますけれども、その後に「(食品表示の必要性は低い)」ということが抜けておりましたので、追記をお願いいたします。外食につきましては、先ほどの加工の場合でも御説明いたしましたように、情報取得の可能性の意味におきましては、従業員の方を介して注文する。ですので、その方に聞けばわかるということでしたので、情報取得の可能性は高い。裏返せば、食品表示の必要性は低いということが言えるかと思っております。

事業者の実行可能性という意味におきましても、外食ということでございますので、多様な食品・食材を使って作る、頻繁に中身が変わるということでございますので、実行可能性は低いということでございますので、先ほどの外食と同様、適用対象にしなくていい

のではないかと考えております。ただ、生食用の牛肉につきましては、これまでの経緯を踏まえ、現行と同様、対象とすることにはどうかと考えております。

以上、大変駆け足で整理してきたわけでございますけれども、22ページに加工食品と生鮮食品の販売形態ごとの整理を書いております。上が加工食品、下が生鮮食品でございます。それぞれ○が適用対象、フルで対象とするもの。それから、●は適用対象とするわけでございますけれども、一部、安全性の情報のみ、または食品選択の情報のみというものがございましたけれども、そういうもの。それから、×がついているものにつきましては、基本的には適用対象には入れないということでございます。ただ、注がそれぞれございますけれども、生食用の牛肉のリスク表示についてのみ適用対象としてはどうかと考えております。

下の括弧、注に書いておりますけれども、②から④まで、食品選択に関する表示義務は課さないということでございます。ここにつきましては、②から④までの販売形態向けに原材料として業務用食品が提供されるわけでございますけれども、そういったものにつきましても、今、表示が課されていないわけでございますけれども、ここも出口における表示内容との関係上、上流にさかのぼって、少なくとも表示は要らないのではないかと。情報が流れてくることは大事だと思いますけれども、表示をさせるかどうかという点につきましては、上流にさかのぼって、②、③、④については必要ないのではないかと整理しているところでございます。

時間の関係で大変駆け足でございましたけれども、説明は以上でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

○宇理須座長 ありがとうございます。

食品表示基準における販売形態ごとの適用範囲ということで、加工食品と生鮮食品。加工食品は4つのパターンに分けられております。それから、生鮮食品に関しましては大きく3つ。そして、前2つは容器包装ある、なしで分けられているわけです。ここを全てまとめてやると少し混乱してしまいますので、まず加工食品の①と②、容器包装されていて、製造場所以外で販売と、製造場所で直販されている場合。このことに関しまして、まず御意見を伺いたいことと、それから生鮮。特に、×のところは時間を残して議論したほうがわかりやすいのではないかと考えていますので、まず加工食品の○のところに関しまして、御意見、これによしということであれば次に進もうと思いますけれども、いかがでしょうか。まず、加工食品の①と②です。どうぞ。

○迫委員 解釈の仕方の質問をさせていただきたいと考えています。「食品表示基準の適用対象とする」という言葉に関してでございます。これについては、安全性に関する情報と選択に関する情報、その全てを義務化するという意味合いで、適用対象とすると表現されているのかどうか。その一方で、11ページですと、食材が多様で頻繁に変わる食品を除いては、原則、食品表示基準の適用対象とすといいつつ、その次の行では安全性についてのみ義務表示とすといふ表現がありますので、この辺の整合性を教えていただきたい

ということが1点と。

もう一点が、食品表示基準の適用対象とするということが、もし義務表示であるならば、適用対象としないといった場合に、義務ではないけれども、任意で表示をするというときの任意表示については、表示基準にのっとった形でしていただくということが上乗せで入ってくるのかどうかでございます。

○宇理須座長 いかがでしょうか。少し整理ができるとわかりやすいですね。

○平山企画官 そういう意味では、言葉が足りないところがあったかもしれませんが、まず、適用対象にするかどうかということと、さらに一歩進んで、適用対象とした上で何を義務化するかという2段階があると思っております。今、迫委員からお話がありました10ページ、加工食品につきましては、適用対象とした上で、今、義務化されている安全性の話、選択に関する話というのは義務化するというところでございます。ただ、栄養表示に関しては、別途、御議論いただいておりますので、その結論を反映するというところでございます。

それから、11ページ、下のまとめの●でございますけれども、「また、事業者の実行可能性は食材が多様で頻繁に変わる食品を除いては高いことから」ということが理由でございますので、②にカテゴライズされるものについては、原則、食品表示基準の適用対象とすとお読みいただいてよいかと思っております。ですので、容器包装され、製造場所で直接販売される場合は、原則、食品表示基準の適用対象とすとお読みいただければと思っております。

○宇理須座長 今のは、22ページの②でよろしいですか。

○平山企画官 11ページでございます。11ページの読み方ということで御質問があったと思っております。

○宇理須座長 22ページだとどれに相当するのですか。これがまとめてあってわかりやすい。

○平山企画官 22ページでいきますと、加工食品の②でございます。ですので、容器包装され、製造場所で直接販売されるものについては、適用対象とした上で、安全性に関するもののみ義務にするということでございます。

○宇理須座長 ●がついている。

○平山企画官 はい。

それから、繰り返しになりますけれども、適用対象とすることと、さらに一歩進んで、義務を何かするかは2段あるということで御理解いただければと思っております。

○宇理須座長 加工食品に関しては、そういう整理でよろしいでしょうか。はい。

○迫委員 さらに確認させていただくところでは、先ほどの11ページの2つ目の●でございます。そうすると、1つ目の●においては、一部適用除外のものがあるので、原則、食品表示基準の適用対象とすとなっていて、安全性に対する表示のみ義務表示とするところでは、全ての食品について義務表示する。ここで言っている、容器包装され、製

造場所で直接販売される場合と読み取って、全ての食品となっていていいわけですね。

○平山企画官　そういう理解で結構でございます。繰り返しですけれども、最初の●では、情報取得の可能性、裏返せば、表示の必要性和実行可能性が一定程度高いということでしたので、全体としての判断としては、この②にカテゴライズされるものについては適用対象とするとした上で、ここに当てはまる食品について、安全性についての表示は義務とするということでございます。迫委員の理解で結構でございます。

○宇理須座長　ありがとうございます。

ほかはいかがでしょうか。加工食品に関して、今の①と②に話を限定していただけるとありがたいです。そして、最後に×のところをまとめてやろうと思っておりますけれども、よろしいでしょうか。

○立石委員　①と②というのは。

○宇理須座長　表示をするというほうです。そして、加工食品についてだけじゃなくて、もしもよければ生鮮食品に関しましての㊦と㊧と㊨、●か○がついているところに関しまして御意見を聞かせていただいて、まずそこだけ押さえておこうと思っておりますけれども、いかがでしょうか。

○立石委員　②の中に、容器包装されて、製造場所で直接販売される場合ということで×になっていることもお話してよろしいですか。

○宇理須座長　そうですね。安全性に関しては表示ということですね。限定されていますね。

○立石委員　ちょっとわからないので、1つだけ最初に質問したい。先ほどの質問とも関連するのですが、食品衛生法上で必要な表示ということで、安全上に関する表示の中に整理された項目に遺伝子組換え表示が入っていないのですけれども、これは20ページ一番上の欄ですね。ここは入れないという整理なのですか。先ほど同じで適用しますというお話をされましたね。そうすると、遺伝子組換え表示が入るのではないかと思ったのですけれども、違いますか。

○平山企画官　まず12ページをごらんいただきますと表示事項を書いておりますけれども、それぞれ「等」が入っていますので、そこに入っているということでございます。全てを書き切るとかなり多いものですので、そういうものは「等」に含んでおります。

○立石委員　遺伝子組換えがここに入っていると理解してよろしいですね。わかりました。

○平山企画官　はい。

○宇理須座長　ほかはいかがでしょうか。どうぞ。

○池原委員　今の件について。ということであれば、前回、添加物について、私、表現を工夫してくださいとお願いしたのです、前回と言っても生鮮のほうですね。だから、今のGMOについても同様だと思っておりますので、ぜひ表現の工夫はお願いしたいと思います。

○宇理須座長　その辺も表現を工夫するということがよろしいですか。

○平山企画官　前回、池原委員から御指摘がございまして、前回はたしか「安全性の確保

に資する」という書きぶりだったと思います。結局、そう書くと、添加物というのは安全性がそもそも確保されていないかのようにとられるということでございましたので、一応、ここでは「安全性に関する」という表現にしておりますので、そこはクリアできたのかなと思っております。それでも差し支えがあるのであれば、また、御指摘をいただきたいと思っております。

○宇理須座長 表現を少し変えようという議論がありましたね。それで前回は同意が得られたと理解しておりますので、今回も同じ扱いをしようという理解でよろしいですか。

○平山企画官 「確保」となると、そもそも、安全性は確保されていますねという議論でしたので、「関する」と表現を変えてみたものです。

○宇理須座長 こちらに関しても表現を変えようということですね。それでよろしいですか。

○池原委員 私、気がつきませんでした。済みません。

○宇理須座長 どうぞ。

○宮地委員 20 ページの④で、当該表示事項は義務表示とされていますが、例えば生鮮でトマトの袋詰めみたいな話があったときに、この案の書き方では余りにも粗いと思うのですが、先回、業務用食品のときには、生鮮食品であっても衛生上の観点から表示義務を課す食品に限るというただし書きがあったと思いますが、それは必要ないですか。

○平山企画官 確かに、今の食品衛生法でいくと、生鮮食品というのは一部が列挙されて表示義務になっておりますので、全ての生鮮食品が表示の対象となるような印象を与えるのは、好ましくないと思います。宮地委員のおっしゃるように、要るものと要らないものがあると思います。

○宇理須座長 では、全てじゃないと。列挙されたものだという理解でいいということですね。よろしいでしょうか。

○平山企画官 結局、全てになってしまうと義務がふえてしまいますので、そこはそういうことだと思います。

○宇理須座長 わかりました。

はい。

○池原委員 5 ページの現状のシートで、②の食品衛生法のところが○になっているのですが、この②のケースでも、人が介在する、店員の方が販売する場合は、食品衛生法の対象ではないというルールがあったかと私は記憶しているのですが。まずそのルールはどうかということと、そのルールが今も生きているとすると、今後はどうなるのか、ということをおっしゃって確認したいです。

○宇理須座長 それは、22 ページではどうなっているのですか。

○池原委員 22 ページは●になっていますが、●は先ほど言うと、安全性に関するところについては全てとなっていると思います。

○宇理須座長 そういうふうな理解でよろしいでしょうか。

○平山企画官 今、詳細を把握しておりませんので、確認をさせていただきたいと思いません。

○宇理須座長 そこは、現行がこれが正しいのかどうかということと、新しい制度に関しては●で、安全に関するものは表示だということなのですけれども、要はそういう理解でいいかどうかということですね。

○池原委員 まず、現状どうなっているかということと、それを踏まえた上でどうしようかとされているのか。

○宇理須座長 今、答えが出なければ、宿題ということでもいいかもしれませんが、ピンポイントのところを詰めていく必要があると思いますけれども、議論する時間がなければ。

○平山企画官 承知しました。

○宇理須座長 では、そこに関しましては、次回かどこかでまた回答していただくということよろしいですか。

○平山企画官 今日間に合えば回答いたしますけれども、間に合わなければ、改めてということにさせていただきたいと思いません。

○宇理須座長 先に進んでいいですか。

○平山企画官 因みに、今、池原委員が想定されているのは、③のようなデパートの地下でお惣菜、お皿に盛っているようなものがあって、お昼どきなどに、一々、はかり売りをしていると時間がかかるので、あらかじめ、午前中のうちにパックに入れておくものという理解でよろしいでしょうか。

○池原委員 そうではありません。事例としてお聞きしたのは、まちのパン屋さんであらかじめ容器包装したサンドイッチをショーケースの中に入れてある、それを店員の方が販売するケースについては、食品衛生法の義務対象にしない、というルールがあったように記憶しているのですが。生きているのでしょうか。

○宇理須座長 そこは非常に詳細なところなので、一度そういった事例検討をしていただくということよろしいでしょうか。

○平山企画官 はい。

○宇理須座長 それでは、○のところに関しましては、これでいいという理解でよろしいでしょうか。

次に、×のところですね。加工食品の③、④と一緒にやってもいいでしょうか、生鮮の⑤と⑥ですね。表示の必要がないとされた理由に幾つかありましたけれども、そこに関しましてはきっと議論があると思いますので、よろしいですか。そこまでは合意ということで、その×のことに残りの時間、議論したいと思いません。どうぞ。

○立石委員 何度も私、言っていますけれども、必要な情報が提供されることが権利という形で、聞いたら確認できるという権利が行使できるかということにおいて、今、現実に問題があるわけです。特にインスタ加工についてもそうですし、外食もそうだけれども、

そもそも JAS 法上で表示義務も情報伝達も義務から外れているわけですね。情報が伝達されていない中で、聞くに聞けないということをまず申し上げたい。

それから、インスタ加工について、容器包装された惣菜というのは、私のペーパー、参考資料 1 を見ていただきたいのです。惣菜等においてということ、これはまさにインスタ加工で、添加物の表示については義務化されていますけれども、原材料表示についての義務はないわけです。ですから、添加物、消費期限、アレルギー、遺伝子組換え等、安全性でなされる表示はされていますけれども、選択に関する原材料に関する情報は表示されない場合が多い。

5 ページ目の写真を見ていただきたい。これは、実際に私どもで扱っている商品で、ブラジル産のチキンを店内でフライで揚げる場合です。見てのとおり、ラベルにおける表示は、添加物だけで、加工澱粉以降しか書かないのです。インスタ加工ですから、原材料表示は要らない。もちろん任意で書いてもいいですけども、書かないというケースです。ですから、この場合、チキンの原材料がどこかということは、消費者の方はわからないということです。このことをまず見ていただきたい。

それから、その下はインスタ加工ですけども、その前段階の業者がある程度製造したものを、ただ単にインスタにて小分けをする場合です。この場合は、原材料名から表示を書くのですね。ですから、ゴボウということが出てくるのですけれども、ゴボウの産地は中国なのですけれども、たたきゴボウをバルクで仕入れ、インスタで加工した場合は、お店では単なる小分けですから、原材料名から書くことになります。この場合、原材料表示は、ゴボウ、砂糖となりますけれども、ゴボウの原産地の中国は記載されません。ゴボウが、中国とわかるのは、製造した業者が中国産ということを伝達してくれているからです。

○宇理須座長 原産地の表示に関しては、ちょっと別だと思えますけれどもね。

○立石委員 同じなのです。消費者が選択したい情報について何なのかということと、今、どういう仕組みで動いているかというのをわかっていただかないと、この議論は進まないのです。だから、詳細に話をさせていただいています。

何が言いたいかというと、このことについてお店に質問があったときに、必要な情報が提供されるということが消費者の権利であるときに、その権利を行使しようとしてお店に聞いたときに、このゴボウが中国産であるということがこの場合は伝わってきているのです。ところが、今は選択に関する原材料表示については、伝達する義務もないから、現実にはゴボウが中国産という情報を伝えなくてもいいわけです。そこを言いたいのです。だから、安全性の情報だけが今、取り上げられていますけれども、選択に対する情報というのが実にきちんと消費者に対して伝わらない仕組みになっているということを言いたい。

それから、次のページを見ていただきたいのですけれども、今度は大豆です。先ほどからなぜ大豆と言っているかというと、これは小分けの場合ですから、当然、遺伝子組換え表示の対象になるだろうと思います。ですから、たとえ選択の JAS 法に関するところを外

れたとしても、遺伝子組換え食品として食品衛生法上の表示義務は発生するわけですから、遺伝子組換え大豆かどうかというのをここに表示しなきゃいけないのかどうか、私はわかりません。ただ、製造をとまなわない小分けのケースだから書いているわけですが、販売にとってプラスの情報、国内産とか昆布は釧路産については、書かれるわけです。

このことが一番私は問題で、消費者の方が知りたいと思っても、販売上プラスとなるであろう情報はもちろん表示されますけれども、販売上マイナスであろうとされる情報は表示されない。それから、お店にも伝わってこないということが問題なのです。JAS法の表示の情報伝達の義務は、インスタ加工は外れているのです。ですから、インスタ加工と外食は、名称と原材料と製造者の伝達業務がないのです。ということは、何を言いたいかということ、私どもは最終の川下で惣菜をつくるわけですから、その前の段階で業者が負の情報を出さなければ消費者に伝えようがないのです。先ほどの中国産のゴボウかどうかと聞かれたときに、きちんと情報が来ているから、これは中国産ですよということが言えるのだけれども、そうでない場合は答え切れない。

それから、中国産と書くか、書かないかで物すごく売れ行きが変わるのです。ということは、消費者がこのことについていかに敏感かということと、選択に対する権利を行使したら、当然買わないということになってくる。これが、今回新しい法律に基づいて、今の実態をこのまま是とするのかどうかということです。ここが一番のポイントです。だから、前回、竹田課長が一切変えませんが、義務化などしませんと言っておられた、情報伝達のところがこういうところで問題が出てくるのです。伝達をされないものを、いかに消費者に聞かれても答え切れない。ここは、最も考えていかなければならないところなのです。そこをまず考えていただきたい。インスタ加工について問題があるということです。

○宇理須座長 表示をする、しないという前に、今の原産地表示と遺伝子組換えの表示というのが出てきましたけれども、それに関して今後の方針等、消費者庁のほうであれば聞かせていただいて、そこをどうするか。ここで今、話し合いを始めても、なかなか答えが出ないのではないかと思いますので。

○竹田食品表示企画課長 今、座長から御指摘ございました原料原産地表示の問題、それから遺伝子組換え食品の表示の問題、インターネット販売等もありましたけれども、いわゆる一元化報告書で積み残しと言われたものにつきましては、これまでもお答え申し上げてきましたけれども、今般の表示の統合の作業にめどがついた段階で、準備の整ったものから随時、別のステージで、別の部隊で検討していくということで、これまでも御答弁申し上げておりますし、その姿勢は今も変わってございません。

○宇理須座長 今までもそういうスタンスだったわけですが、ほかの委員の方も聞かせていただきたいのですけれども、この調査会で今の遺伝子組換えと原料原産地、インターネット等、あとアレルギー物質という、確かに議論しなきゃいけない大事な点ではあるわけですが、今回の調査会でやるかどうかに関して御意見を。そういう方針で消費者庁はおられるわけですが、そういうのを一応認めてきているのではないかと

うのです。

○立石委員 では、消費者の方が必要とする情報とは何なのですか。少なくとも対面で販売する食品については、お客さんに対して情報を提供されることが前提となっているのです。では、必要とする情報は何なのですかというときに、このことは一体何を指しているのですか。原材料、原産地、どこでつくられたかというのと、原材料、原産地は何なのですかという以外にあるのですか。そのことをまず確認したい。

○宇理須座長 それは重要な問題なのだけれども、タイムスケジュールを考えていただきたいという消費者庁の意見だと私は理解しているのですけれども、それに関しまして、ほかの委員の方も意見を聞かせていただいて、立石委員の今、言った議論をここで取り上げるのか、取り上げずに消費者庁の言うように後日やっていくという方針でいくのかを決めたいと思います。それをやらないと、なかなか。

○立石委員 これ抜きに話が進むわけがないじゃないですか。これをもし皆さん、ネグったら、何のために議論するのか。一体何を決めるのか。何も決めることなどないですよ。避けられないところを言っているわけです。だから、このことを避けようとするのは、はっきり言って、このことをやりたくないだけなのです。私もきのう、山形県の酒田にある小さいお店へ行ってきて、現場を確認してきました。お店はやりたくない、出たくないのです。しょっちゅう聞かれます。これは中国産ですかとか。だけれども、そのことを出したとたん売れなくなるから出たくない。当たり前ですよ。

○宇理須座長 確かに重要な問題ではあるのですけれども、タイムスケジュールを考えてやってもいいのではないかという消費者庁のスタンスだと思いますけれども、やらないとおっしゃっているわけではないと私は理解しているのです。どうぞ。

○竹田食品表示企画課長 別に、やらないとかさぼるとか申し上げているつもりは毛頭ございませんし、これまでもそうお答えしたことはないと思います。消費者基本計画にも書いてございますけれども、繰り返しになりますけれども、今般の作業で表示基準の統合にめどが立った段階で準備の整ったものから、先ほど座長から御指摘いただきましたけれども、複数の課題がございまして、順次別のステージで検討するというところに全く揺らぎもございませんし、それを取り下げのつもりもございません。

○宇理須座長 どうでしょう、ほかの委員の意見も聞かせていただいて、先に進めるとしようかと思います。どうぞ。

○栗山委員 立石委員が原料原産地を心配なように、私もアレルギー表示が心配です。これはどうなるのだろうと思いつつやっておりますが、それはまとめて、これと違う次元でお話してくださるというので、ぐっところえているところです。ただ、皆さんの御関心がある部分、御心配な部分はそれぞれ異なると思うので、今後、そこが蔑ろにされることがないということを信じて、私もこの場におりますので。

○宇理須座長 再度、議事録にきちんとそこを残すというのを委員会としては決めまして、いかがでしょうか。どうぞ。

○池原委員 竹田課長のおっしゃったとおり、我々は消費者基本計画に従うべきだと思います。

以上です。

○宇理須座長 ありがとうございます。

ほかの委員はどうでしょうか。はい。

○鬼武委員 多分すれ違っているのは、今後の検討課題ということで、今回、2月28日にインスタ等における表示事項の取り扱いについて検討と書いてあって、その説明がありました。そのことと、原料原産地表示とかアレルギー表示等の消費者保護としての必要な事項。一方、5ページには中食、外食、インターネットは別とされています。そのすれ違いがこれまでずっとなっていて、ほかの委員は、これは私もこの理解をしているのですが、加工食品の調査会でどこまで議論できるかというのがなかなか難しいので、食品表示部会なり、もしくは別の検討会でやったものが表示部会におりてきて、そこで議論されるということで私は理解しているつもりです。

○宇理須座長 いかがでしょうか。ほかの委員の方も。どうぞ。

○河野委員 私も、食品表示法ができて、附則に書かれていることをまず守って、その順番で検討していかなければ、先には行けないかなと考えております。

○宇理須座長 ありがとうございます。

あとは、池戸さん。

○池戸委員 今、御提案の課題というのは、逆に物すごく重要で、かつこれまでもいろいろ議論があっただけに、じっくり時間をかけてということで、今の案が出ていると思います。だから、検討をやらないというわけじゃなくて、スケジュール的に何回も同じようなものが調査会でも部会でも出てくるのですけれども、まずは現状を整理した段階で是非やるべきだと思いますし、そういう方向でいいのではないかと思います。

○宇理須座長 ありがとうございます。立石委員の意見も非常に大事なことだと、皆さん認識されておられます。そういう意味で、必ずやるということを議事録に残す格好で、今回の調査会におきましては、そこは現状のままで進むと。

○立石委員 そうしたら、そんな議論などやらなくていいじゃないですか。現状のままやるのなら、こんな議論などそもそもやることない。問題があるからきちんと課題を整理して、次に向けてどうするかということをしてやるのが、こういう審議会の役割じゃないですか。そもそも先送り、先送りで、何も今まで決まったことがない。こんなことを繰り返すだけだったらやめたほうがいいですよ。今、私は問題提起している。実態を説明しているわけです。我々は、現場の実態をここできちんと話をしているのです。皆さん、御存じないでしょう。きちんと伝わってこないことを踏まえて、次のステップに進めるべきじゃないですか。

○宇理須座長 皆さんも重要性を認識しているので、先送りではなくて、むしろタイムスケジュールの中で時間をしっかりとってやっていこうと、私は理解したのですね。ここで

慌ててやって、結論が出ない状態よりは、必ず結論を出すという委員会でじっくり議論したほうが、むしろ実のあるものになるのではないかと私は理解したのですけれどもね。

○平山企画官 毎回、立石委員には貴重な資料をいただいております。課題点は、毎回、受けとめておりますので、今後、しっかりと受けとめていきたいと思っておりますので、その点、御理解いただければと思います。

○宇理須座長 よろしいでしょうか。ほとんどの委員がそういうふうな思っておられるのです。

○立石委員 そうすれば、必ずやってもらいたいということと、これまでどおり先送りの中で、私がいなくなったら忘れるということがないように、私がいる限りはここで言いますけれども、これまで一度もこれに対して消費者庁は具体的な提案を出してこないのです。だから、私もこの間、調査会とか部会でも言い続けていますけれども、だからここまで言うのです。私にここまで言わせるのは、消費者庁が本気でやってこないからです。そこだけもう一回、最後に言わせてください。

○宇理須座長 どうぞ。

○迫委員 今まで、食品表示部会の中の原料原産地表示の調査会での議論もありました。そして、一元化検討会の中での議論もかなりいたしました。そういう経過の中で、特定のテーマに関して優先順位をつけながら、順次、準備が整ったものから進めていくという結論に達したと思っております。その議論の中に加わった一員として、やっていなかったと言われると、これはまことに心外でございます。

○宇理須座長 ありがとうございます。ちょっと誤解もあったようですから、立石先生も委員の皆さんの意見を尊重して、この場はこれで調査会としての結論とさせていただきたいと思っております。

時間もちょっと迫っていますが、それ以外の点に関しまして、この消費者庁から示されました22ページがまとめだと理解しておりますけれども、このような整理の仕方ですら特に問題ないと理解しても、議論しなきゃいけない宿題はたくさん残っていますけれども、現時点においては、これでまとめでよろしいでしょうか。どうぞ。

○鬼武委員 途中でコメントできるタイミングが悪くここまでできました。私の参考資料2の7ページの下のところ3点ぐらい、容器包装されずに陳列して売られているものとか、幾つか想定されるものがあつたので、ケースがこれだけでいいのかというのが気にかかりましたので、こちらで記載しています。後で今回の整理のところでもう一度検討も考慮いただければと思います。これ以上、今日はコメントしません。

○宇理須座長 それはいかがでしょうか。

○平山企画官 鬼武委員の資料、7ページでございますね。中段以下で、適用対象の検討の下に、例えばということで3つほど例を示していただいております。我々の感じとしては、上の2つは、先ほどの御説明で申し上げると、加工食品であれば③に入るのかなと思っております。ただ、一番最後のいわゆる生鮮食品で無人販売所において売られる場合は、

確かに、そこに生産者がいらっしやらないので聞けないところがあります。そこは、もう少しどういうふうに評価するかというのは検討が要るかと思っておりますので、考えたいと思います。ありがとうございました。

○宇理須座長 確かに幾つか個別のピンポイント的なところは、当然議論あるいは Q&A できちんと書いていくという作業は必要になると思いますので、鬼武先生、貴重な意見ありがとうございました。

ほかはいかがでしょうか。はい。

○池戸委員 これは確認だけなのですけれども、17 ページで生産場所以外で販売される場合で、㊦ と ㊧、下の四角の黒丸の上のほうです。ただし書きのところで 2 行書いていますね。これは、今の食衛法の解釈として、こういう根拠のもとにということによろしいですか。

○平山企画官 はい。食品衛生法というのはパッケージされたものが基本ですので、これらはパッケージされていない。その例にありますように、丸のままのきゅうりとか、そのままのイワシ、サンマ等でありますので、基本的には対象になっていないということでございます。

○池戸委員 対象になっていないのはいいのですけれども、こういう変化するからという理由でよろしいのですか。

○平山企画官 我々、生鮮食品についての検討をしたのは初めてでございまして、知恵を絞って、恐らく、こういう理由だろうということを書いたものでございます。

○板倉委員 今の件に関して質問なのですけれども、時間の経緯とともに食品の状態が変化していても、例えば防カビ剤とかアレルギー物質も変わらないわけですね。だから、それで読めるのかどうか、こういう書き方の場合、気になっています。例えば賞味期限とか消費期限というものは当然変わっていきますでしょうし、表示も店ざらし期間によっては変わってくるだろうと思うのですけれども、時間の経過とともに食品の状態が変化してしまっても関係ない安全性のものについて、どうなるのかというのがわからないので、これをどう解釈したらいいか、さっきからずっと悩んでいたところです。

○池戸委員 恐らくこれは理由があると思うのです。今と同じですから。この理由がこれなのかどうか、私、はっきりしていないので。

○宇理須座長 例えばどういう理由を考えたらよろしいですか。

○池戸委員 私自身は、本当にこれかなという感じで。

○立石委員 その件で。要するに、ばらの場合、生鮮の場合、昔の環食の 330 ですか、古い法律で保存料、酸化防止剤、殺菌剤、防虫剤、漂白剤を食品の保存の目的で添加物を使用した場合、加工食品とみなさないという法律が今でも残っているのですか。ちょっとわからないのは、OPP とか OPPNa、TBZ とかは、ばらの場合は推奨というか、義務じゃないのです。推奨なのです。だから、生鮮物のばらに必ずしもかかわっていないわけですね。そこを昔の環食 330、昭和 45 年の法律がまだ生きていますのかどうかです。これでもって外す

感じなのですか。

○平山企画官 先ほどから、かなり具体的なピンポイントの御議論がございましたので、そこは整理してみたいと思います。確かに、ここでは抽象的にかなり大括りで示しているものでございますので、例えば、先ほどの無人販売所のような限界事例みたいな。あと、立石委員や板倉委員がおっしゃっていることもありますので、そこは整理したいと思っております。大枠として方向性はいいと思うのですけれども、その中にいろいろなものがあると思いますので、検討させていただきたいと思います。

○宇理須座長 ありがとうございます。確かに最終的にはピンポイント的なことも挙げてきたら、Q&A なりでちゃんと記述していくことは必要になると思いますので、ぜひ委員のほうからも、これはどうだというのを消費者庁にぶつけていただきたいと思いますので、その辺も御協力をお願いしたいと思います。

○立石委員 だから、矛盾が出ているのです。安全のための表示については、基本的に生鮮は外れている。要らない。選択のための表示だけ義務付けになっていて、加工食品は情報が要らない。そういう場合、どうも納得感がないのです。だから、消費者の権利が片一方だけ侵されているわけです。私はそこを何度も言っているのです。安全と選択という2つの権利に対して、的確に消費者の権利行使できるかどうかというところと、今回の整理と実態が合っているか。そこにつながっていくわけですよ。

○宇理須座長 ありがとうございます。確かに幾つかまだ問題点は残しておると、皆さん自覚されていると思いますので、ポイントをまた挙げて議論していきたい、あるいは消費者庁のほうから回答していただきたいと思います。

いかがでしょうか。時間も迫ってきましたけれども、はい。

○鬼武委員 済みません、2つの議題が終わったということで、今後のところなので発言させていただきたいのですが。

○宇理須座長 では、ちょっとまとめさせていただいていいですか。

○鬼武委員 はい。

○宇理須座長 それでは、きょうの調査会を簡単にまとめさせていただきますけれども、2つの議論がございまして、1つは加工食品の表示基準の統合に関しましては、6ページに大体まとめられていると思いますけれども、論点1、2、4、5と、それから食品衛生法関係がきょう議論されまして、幾つかの修正点も出されたと理解しております。

もう一つの点、食品表示基準における販売形態に関しましては、22ページにあります。現行を整理して、それをまとめていくという方針だということです。

そして、幾つかの課題が残されました。立石さんから言われたような GMO、原料原産地、インターネット、アレルギー物質といったことに関しましては、必ずスケジュールを立てて検討していくという課題が残されましたし、あるいは鬼武委員から幾つか出された意見もございました。あるいは、板倉委員からも出ました。そういったところを今後検討していくということで、消費者庁にまた幾つか宿題が出ましたけれども、御回答のほうを願

いしたいと思います。

時間も来ましたので、この程度のまとめで許していただけたらありがたいと思います。どうもありがとうございました。

それでは、どうぞ。

○鬼武委員 多分、資料を準備されるのが結構大変だと思うのです。今回のように3法のクリップどめでも、個別品表を読み解くには時間もかかる。最終的にぎりぎりまで資料の調整とかも苦労があると思いますし、その点は理解しています。私としては要望なのですが、それでも、次回のときに少し時間をとって、まず資料をきちんと整理していただいて、それを事前に我々に1週間とか読む時間をいただいて、それで議論していただくほうが、2時間なり3時間の議論の中でも精力的にスピードアップもできるだろうし、建設的な意見も出すことができ、積み残しの課題がなくなるにしても、なるべくそういう議論の進め方のほうがいいと思いますので、そこの点を考慮していただいて次回の開催に向けて準備していただければということをお願いしたいと思います。

○宇理須座長 なかなか日程的に難しいのかもしれませんが、事前に資料をいただけるかどうかというのは、委員にとって、この場に臨む準備体制が随分違いますので、その辺も御努力をお願いしたいと思います。

何かありますか。

○板倉委員 よろしいですか。オブザーバーには資料が直前にならないと来ないので、読みこなして中身を理解するだけでも精いっぱい、この場でお尋ねすることがどうしても出てくるのですね。ですから、そういうことも配慮していただけるとありがたいと思います。

○宇理須座長 そうですね。私もきのうの夜、届いた資料がありますので、どうぞ。

○池原委員 確認させていただきたいのですが、前回の調査会で参考人の方に出席いただいてヒアリングをさせていただく方向だよねというのを確認したと思うのですが、それについての今後の予定みたいなものがありましたら教えてください。

○宇理須座長 それに関しましては、この委員会で具体的に何を聞きたい。そして、このことに関してはどこがいいね、誰がいいねという順番で行こうとなりました。そういう意味で、もし池原委員のほうから、こういう点を聞きたい。では、どういう人にヒアリングをお願いしようという提案をしていただけると、非常にありがたいと思います。

○池原委員 そういうふうに決まったということですか。

○宇理須座長 そうです。

○池原委員 わかりました。

○宇理須座長 ほかはいかがでしょうか。

それでは、今後の日程ですかね。

○大貫参事官 本日も長時間にわたり熱心な御審議、ありがとうございます。

次回の日程につきましては、改めて御連絡させていただきます。

○宇理須座長 では、どうもお疲れさまでした。ありがとうございました。

《 4 . 閉会 》