

食品表示部会  
生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会  
第1回議事録

内閣府消費者委員会事務局

# 食品表示部会 生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会(第1回) 議事次第

1. 日時 平成26年1月24日(金) 9:56～11:59

2. 場所 消費者委員会大会議室

3. 出席者

(委員)

池戸座長、春日座長代理、池原委員、石川委員、板倉委員、栗山委員、立石委員、  
宮地委員

(オブザーバー)

阿久澤委員、安達委員、鬼武委員、河野委員、夏目委員

(説明者)

消費者庁 竹田食品表示企画課長、平山企画官、船田課長補佐、岩城課長補佐

(事務局)

大貫参事官

4. 議事

(1) 開会

(2) 食品表示基準における「生鮮食品」と「加工食品」の整理について

(3) 閉会

## 《 １．開会 》

○大貫参事官　少し時間が予定よりも早いですけれども、予定の皆さんが集まられておられますので、開始させていただきます。

お忙しいところお集まりいただき、ありがとうございます。

ただいまから「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」の第１回会合を開催いたします。

「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」は、本日が初めての会合となります。お手元の参考資料１に本調査会の委員名簿をつけております。本日は、全委員に御出席いただき、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と夏目委員が、食品表示部会から安達委員、鬼武委員、河野委員が参加されております。部会におきまして、オブザーバーも御発言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。

本調査会の座長は、11月26日の第137回消費者委員会本会議において、池戸重信委員が河上委員長から指名されております。

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、議事次第の下にあります配付資料一覧のとおりでございます。

なお、鬼武委員から御提出のコメントペーパーは資料番号をつけずに配付しております。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にお越しいただいております。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、お願いします。

それでは、池戸座長に議事進行をお願いいたします。

○池戸座長　池戸でございます。

皆さん、お疲れさまでございます。

先ほど参事官のほうからお話がありましたように、私は消費者委員会の臨時委員でございまして、消費者委員会の河上委員長のほうから本調査会の座長に御指名いただきまして、務めることになりましたので、ひとつよろしく申し上げます。

座長代理ということでございますけれども、これにつきましては、食品表示部会の設置・運営規程がございまして、座長が指名することになっておりますので、私から僭越でありますけれども、お願いしたいと思っております。春日雅人委員にお願いしたいと思っております。春日委員は、御案内のとおり、第２次の食品表示部会の臨時委員も務められましたし、また、いろいろな知識とか御経験も豊富ということで、ぜひお願いしたいと思っております。よろしく申し上げます。

○春日委員　了解いたしました。よろしく申し上げます。

○池戸座長 それでは、きょうは消費者庁のほうから竹田食品表示企画課長に御出席いただいておりますので、最初に御挨拶をお願いしたいと思います。よろしくお願いします。

○竹田食品表示企画課長 竹田でございます。

きょう、第1回の調査会ということで、よろしくお願い申し上げます。

既にお手元の資料がございますとおり、きょう、御審議いただきますのは、これからこの調査会で検討いただく課題、食品表示部会、昨日の加工の調査会等でも御議論、御意見が出てまいっておりますけれども、いわゆる生鮮と加工の線引きのお話といったものについて御議論をいただきたいと思っております。

何度も申し上げますけれども、生産、流通、消費、それぞれにかかわる方にわかりやすく、かつ商品をお買い求めになる方が欲しい情報、事業者、生産者の実行可能性といったバランスを図って、わかりやすいものにしていきたいと思っておりますので、若干、日程調整等の関係で、ほかの2つの調査会よりも少しおくれるスタートとなってしまいましたけれども、軌を一にして、限られた時間の中で濃密な御審議をいただけるように我々も準備をまいりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

○池戸座長 ありがとうございます。

それでは、早速、議題のほうに入りたいと思います。

本日は、事務局のほうで用意していただいたものが横紙のところで2つあるかと思うのですけれども、「今後の検討課題（案）」「食品表示基準における『生鮮食品』と『加工食品』の整理について」の議題を取り上げております。鬼武委員のほうからコメントペーパーを頂戴しております。

先ほど事務局のほうからもお話がございましたけれども、オブザーバーの方もせっかく御出席いただいておりますので、ぜひ積極的な御意見をいただきたいと思います。

なお、きょうは時間が12時半までということで、お昼までかかっておりますので、できるだけ効率的に、これは決して早く進めるというわけではなくて、きょうの時間のスケジュールの中で議事の進行に御協力をいただきたいということでお願いしたいと思います。

それでは、最初に今後のこの調査会の検討課題の案ということで、こちらのほうの資料から御説明を消費者庁のほうからお願いいたします。

## 《2. 食品表示基準における「生鮮食品」と「加工食品」の整理について》

○平山企画官 食品表示企画課の平山でございます。

まず、私から資料1「今後の検討課題（案）」につきまして、簡単に御説明申し上げます。

きょうは第1回目の調査会でございますので、今後の道筋というか、御検討いただく課題を整理したものでございます。

資料1をごらんいただきますと、課題を6つ掲げてございます。

まず、冒頭の課題、「食品表示基準における『生鮮食品』と『加工食品』の整理について」、これをきょう、御議論いただきたいと思います。資料につきましても、後ほど私から御説明申し上げます。

以下、2つ目の課題といたしましては、「業者間取引における表示対象・表示方法の整理」ということとでございます。まさに業者間でどういう表示が要るかということです。

3つ目と4つ目は関連するところでございますけれども、まず、4つ目の「生鮮食品関係のJAS法の個別品質表示基準の整理・統合について」ということと、その前段で3つ目、まさに「食品表示基準における生鮮食品の表示方法等の作成方針について」、御審議いただきたいと思います。ですので、3つ目の課題と4つ目の課題はセットと御理解いただければと思います。

下から2つ目、添加物。これはまさに添加物そのものでございますけれども、今回、食品と並びまして、添加物も表示対象になっておりますので、その添加物の表示事項・表示方法について御議論賜りたいと思っております。

一番最後でございますけれども、生鮮食品関係でも用語の統一というものがございしますので、これにつきましても我々から案を御提示して、活発な御議論を賜れればと思っております。

簡単に、私からの説明は以上でございます。

○池戸座長 ありがとうございます。

ただいま、今後どういうことを検討していくかという御提案がございました。御案内のとおり、部会が分かれておりますし、調査会間の関係とか、部会の方針とかもあるかと思っておりますけれども、場合によっては、やり方の中身とかが変わり得るという前提での御提案だと思います。御意見等ございましたらどうぞ。

○鬼武委員 おはようございます。

検討（案）の下から2つ目のところでお尋ねをしたいのですが、「添加物の表示事項・表示方法（添加物のみ販売する場合）」と書かれていますが、一昨日の栄養成分の調査会のときには、そこで既に添加物についての栄養表示の義務化に向けてということが議論されたと思います。そのときは何も発言ができませんでしたので、その関係でお尋ねしたいのですが、この添加物のことについては、本調査会でも栄養表示も含んだ話はここでもされるという理解でよろしいのでしょうか。その点をお尋ねします。

○平山企画官 基本的に栄養表示の関係につきましては、前回、栄養表示調査会で御説明いたしまして、それらを含めて、基本的に、栄養表示につきましては栄養表示調査会で御議論いただきたいと思いますけれども、栄養表示以外の添加物に係る表示について、結果的には全体的にどういう表示になるかということをお議論いただこうかと思っております。多分、栄養表示調査会の結論を踏まえながら、こちらの調査会で实际的に添加物についてはどういう表示にするかということになろうかと思っております。

○池戸座長 どうぞ。

○鬼武委員 多分、栄養成分のところの調査会で添加物に関してはほとんど議論がなかったものですから、オブザーバーとして意見を言える機会がありませんでした。添加物に関しての栄養成分表示はこれまで日本でもされていないでしょうし、世界的にも添加物に栄養表示をするというのは余り聞いたことがありませんので、全体感からすると、やはりこの調査会における添加物のところについて全体的な義務表示の中で見るという観点からすると、栄養表示調査会の意見も含めて考えると、本調査会で添加物全体にかかわる表示の一部として栄養表示についてももう一度議論したほうがいいようには私は思っています。

○池戸座長 わかります。

○平山企画官 御意見ということで承りました。

○池戸座長 よろしいでしょうか。

どうぞ。

○立石委員 添加物のところなのですが、「（添加物のみ販売する場合）」という形になっている。これは添加物の表示自体、例えば簡略名、一括名と、こういうことも含めて議論するということに入るのですか。そこまでは入らないのですか。

○平山企画官 それは、昨日の加工食品調査会で御説明いたしました、今後の検討課題、まさに表示基準の検討の後に御議論していただくこととしている検討課題の中で、いわゆる添加物そのものではなくて、原材料たる添加物の表示のあり方については今後議論するということでございます。ここは添加物として流通するものの表示ということでございます。添加物につける表示。ですので、そこは区別して御議論いただきたいと思います。後ほど、まさに一括名をどうするかみたいなことにつきましては、今後の検討課題ということで、表示基準を御議論していただいた後に、順次、御議論いただきたいと思います。

○池戸座長 今、言われたことはわかりますか。

最初、生鮮と加工と添加物と大きく分けて議論すると、それは部会で決まった方針なのですが、添加物の使用というのですか、使う食品ですね。その部分はどこの部会にも関連する部分。栄養が入るのかどうかわかりませんが、先ほどから鬼武委員もその辺がどこでというところが御心配だったと思うので、そこはやらないというわけではないということで、この部会については添加物そのものだけをとりあえずやるという、そういうことでよろしいのですね。

○平山企画官 そうです。

○立石委員 食品表示部会のときに私はペーパーを出して、現実的に用途によって全く表示されない添加物が出てきたり、そういうものは今回、消費者目線で考えたときに、もう少し議論を深めるべきではないかという御提案をしたのですが、そういう議論は後でやるということなのですか。課題提供は別に構わないでしょう。具体的にこういう問題が現実的に起こっていますよと。皆さんが御存じないけれども、こういうことで表示されていませんよとか。今、栄養強化で使われている添加物については、これからは全て表示

されるという方向で今、動いているという理解はしたのですが、ほかのものも含めて、今の添加物の実態をもう少しここでつまびらかにして、課題を一応、ここで決めるというのは難しいのかわかりませんが、皆さんが問題意識を持つと。非常に我が国の添加物については問題があるということをここで御理解をしてもらって、次の議論を深めていくときに使うとか、そういうことをやれば別に構わないですね。

○平山企画官 それは御提案ということでございますので、それでいいと思います。ただし、繰り返しですが、この調査会で御議論いただきますのは、添加物そのものの表示ということでございます。

○池戸座長 どうぞ。

○池原委員 意見なのですが、これは「（添加物のみ販売する場合）」と書かれています、要は添加物そのものなのですね。そういうように表現を変えていただくともっと明解になるのではないかと思います。

○池戸座長 そのほうがいいですね。

とりあえず、よろしいでしょうか。

では、現時点ではこういう形で進めるということで御了解をいただいたということにさせていただきます。

それでは、次に、ホッチキスでとめてある資料だと思いますけれども、「食品表示基準における『生鮮食品』と『加工食品』の整理について」というところで消費者庁のほうから御説明をお願いしたいと思います。

○平山企画官 引き続きまして、資料2を私のほうから御説明申し上げます。

タイトルで「食品表示基準における『生鮮食品』と『加工食品』の整理について」という資料でございます。

若干、詳細な説明もございますので、なるべくポイントを絞って説明したいと思いますので、よろしくお願い申し上げます。

左側にページがございますので、それで追っていただければと思います。

まず、4ページ、イントロダクションを用意させていただきました。まず、なぜ、ここでこういう議論をするのかということでございます。

●が3つございます。最初の●でございますけれども、昨年11月末の27回目の部会におきまして、先ほど、座長からもお話がございましたように、食品表示基準の対象たる「食品」の区分につきましては、御審議いただいた結果、基本的に「加工食品」「生鮮食品」「添加物」の3つに区分するという点については御理解いただけたのかなと思っております。

この調査会では、その審議を踏まえまして、具体的な食品について、要は「加工食品」なのか「生鮮食品」なのか、どちらに区分すべきなのか、まず、判断基準、メルクマールを整理させていただきたいと思っております。

その整理ができましたら、新しくできた判断基準に基づきまして、まず一つは、現行の

食品衛生法における表示対象食品について「加工食品」と「生鮮食品」とどう仕分けるかを御議論いただくということと、現行のJAS法についても、基本的には「加工食品」「生鮮食品」という考え方がありますけれども、それについてもあわせて整理していくというところでございます。ですので、この課題につきましてはそのような手順で進めていただければと思っております。

5 ページ以下、5 ページ、6 ページ、7 ページはこれまでの部会等でお示しした資料を念のためつけているものでございます。

5 ページは、先ほども申し上げた、食品を3つの区分にするということを御説明した資料でございます。

6 ページにつきましては、それぞれの区分の定義をせんだっての部会で御説明申し上げました際の資料ですけれども、それを改めてつけているところでございます。

7 ページは、表示基準の骨格イメージでございます。これもせんだっての部会等でお示した資料でございます。

続きまして、8 ページ以下に参りたいと思います。

まず、「食品表示基準における『加工食品』と『生鮮食品』の区分」というところでございます。

9 ページをごらんいただきたいと思いますけれども、タイトルで「食品表示基準における『加工食品』と『生鮮食品』に該当する食品」としております。

まず、「加工食品」、「生鮮食品」ともに、それぞれの定義に基づき、別に定めることとなっております。別表という形にして一覧表ができているということでございます。具体的には、現行のJAS法におきましては、それぞれ加工食品品質表示基準、生鮮食品品質表示基準の別表に一覧表として、何が加工食品か、何が生鮮食品かということが定められているということでございます。

10 ページ、11 ページはかなり詳細なもので恐縮でございますけれども、10 ページにつきましては、加工食品の品質表示基準の別表をそのままつけてございます。そこにございますように、1 の麦類から25 の飲料等まで、農産物の加工品なり、水産物の加工品なりをそれぞれ具体的な例をもとにして紹介しているということでございます。

同様に11 ページをごらんいただきますと、こちらは生鮮食品でございます。ここも大きくは1 の農産物、2 の畜産物、3 の水産物ということで、農畜水産物について、生鮮食品は何かということが具体的な例にのっとなって示されているということでございます。

実際、JAS法につきましてはこういった整理がされているということでございますけれども、この調査会の中では、JAS法の考え方を中心としていこうということになっているかと思しますので、JAS法で整理されているものについては、食品表示基準のほうにも適用してもいいのではないかと。今、ごらんいただいた区別についても、食品表示基準でもそれぞれ加工食品、生鮮食品として適用してはどうかと思っております。

ただ、9 ページの一番下の行、「ただし」とございますけれども、食品衛生法とは若干



考え方が違う部分がございますので、食品衛生法につきましての取り扱いについての整理が要るということでございます。具体的には、15ページ以下で再度御説明申し上げたいと思います。

続いて、12ページに進んでまいりたいと思うのですけれども、これは昨日の加工食品調査会の資料でもおつけいたしましたが、『加工食品』と『生鮮食品』の整理について（案）でございます。

●が2つございますけれども、最初の●、これは昨日の調査会でも御説明申し上げましたけれども、今、食品衛生法の世界では、これまで、例えば「切断」、いわゆるスライスするような形、こういった「形態の変化」は全て加工であると整理してまいったというところでございます。今回、食品表示基準では、JAS法に由来する考え方に沿っていくということでございますので、「形態の変化」は「加工（新しい属性の付加）」には該当しないものとして整理してはどうかとしております。ですので、いわゆるスライスしたようなものについては、新しい属性の付加がないということで、例えば「生鮮食品」にしてはどうかということでございます。

右下にベン図を描いてございます。非常に単純な図でございますけれども、左側が加工食品、右が生鮮食品ということで、吹き出しに例を若干載せてございますけれども、1つ目の例、スライスした牛肉、まさに切断した牛肉につきましては、加工に至らない工程を経たというもので、右側の生鮮食品としてはどうかと思っております。

2つ目の●に「ただし」とございますけれども、このような整理を行ったとしても、特に生鮮食品のほうに整理をされたということになりましても、これまで衛生上の観点、まさに食品衛生法に基づいて必要とされた事項、食肉の例を下に掲げてございます。例えば、期限表示ですとか、保存の方法、鳥獣の種類、豚なのか牛なのか鳥なのかといったこと。こういったことは、今でも衛生上の観点などで必要だということがございますので、それについて、たとえ生鮮食品に整理されたとしても必要な表示ということで義務づけてはどうかということでございます。あくまで概念整理としてはこのような整理でやるということでございますけれども、その整理によって区別が変わったものにつきましても、今、必要に応じてつけている表示については、基本的には維持するということで、概念整理と実際の表示との整合性を図ることとしてはどうかと思っているということでございます。

13ページのほうに行っていただきますと、ここにも●が2つございます。

最初の●は、これは私が何度か御説明したことでございますけれども、基本的に製造や加工の工程を経た食品、まさに手の加わっている食品につきましては、食品を見ただけではやはり原材料などの情報を得られないということがあろうかと思っております。片や、そういった手が加わっていない食品につきましては、比較的容易に、その商品、基本的に見れば、その食品の内容が大体わかるということがあろうかと思っております。

ですので、例えばということで、2つ目の●にございますけれども、調整や選別ということで、下に説明を書いてございますが、例えば、調整というのは、一定の作為は加わる

のですけれども、加工まで至らないということで、例として3つほど掲げてございます。

1つは、例えば、輸送、保存のための乾燥、冷凍、塩水漬け等ということでございます。乾燥といっても、からっからに乾かすのではなくて、輸送の都合上、カビが生えないようにということで、一旦、湿度を調整するといったこと。あとは、先ほど御紹介した単なる切断、混合、異種混合は除きますが、そういった一定の作為は加わるが、加工まで至らないと認められるものとか、あと、選別はそこにありますように、果実のサイズ分け。SかMかLかみたいな、その一定の基準によって仕分け、分類することといったものにつきましては、●に戻りますけれども、そういった調整や選別という工程を経た食品につきましては、一定の作為は加わっているものの、その程度が「加工（新しい属性の付加）」に至らないということとして、「生鮮食品」として整理してはどうかというのが今回の整理の案ということでございます。

そこが基本的なところでございますけれども、14ページ以下で、若干、個別具体的なところに話を進めてまいりたいと思っております。

14ページ、「現行の食品衛生法に規定されている食品の取扱い」というところでございます。

15ページをごらんいただきますと、基本的な考え方を示してございます。

上のところに「食品衛生法」という囲みがございまして、現行、食品衛生法につきましては、これは御案内のとおりと思いますが、2つの府令に基づきまして、表示のルールを定め、衛生上の観点から必要な事項を表示していただいているところでございます。

今、御説明した整理をした結果、食品衛生法で規定されている食品。まさに表示対象になっている食品につきましては、生鮮食品か加工食品かのいずれかに整理されるということでございます。しかしながら、食品衛生法というのは食品を摂取する際の安全性、まさに食べる際の安全性の確保というのが1つの大きな目的でございますので、食品表示基準においても、今、御説明したように食品衛生法上必要とされている現行の表示事項は、引き続き、表示することが必要だと思っているというところでございます。

以下、具体的な例をもとに整理について御説明したいと思っております。

16ページをごらんいただきますと、ここはタイトルが長くてちょっとわかりにくいかなと思うのですけれども、現行のJAS法が加工の程度によって「加工食品」と「生鮮食品」に区分している場合であって、食品衛生法上は区別なく、全て表示対象食品と扱っているものというものがございます。

右側の例をごらんいただくとわかるのですけれども、ここは牛肉の例をお示ししております。その下、小さくて見にくいのですが、一番左側の牛バラ肉、まさにスライスした肉。真ん中が味付けした牛肉、右側が牛肉のしぐれ煮と、要するに右に行くにつれて加工度が上がっていくというものでございます。食品衛生法の世界では、味付けの牛肉までが食肉である。牛肉のしぐれ煮になると加工食品という整理になっているというところでございます。片やJAS法の世界では、牛バラ肉までは生鮮食品なのだけれども、味付け牛肉から加

工食品になるということで、若干、この境目がずれている部分があるということが見てとれるかと思います。

その下でございますけれども、食品表示法におきましては、基本的にはJAS法の発想を採用しているということでございますので、牛バラ肉までは生鮮食品。味付け牛肉以降が加工食品になるということでございます。ただ、今、御説明しましたように、牛バラ肉、生鮮食品となるわけでございますけれども、従来、食肉として必要な表示がされてきたわけでございますので、それは生鮮食品になっても基本的に必要な表示をするということが肝要かなと思っております。ここは基本的に表示の面では違いがない。整理の都合上、整理が変わったものでも、引き続き、必要な表示はしようというところでございます。

下の囲みに、ちょっと細かいところでございますけれども、牛肉に相当するようなものを幾つか掲げてございます。2つ目のポツが容器包装に入れられた食肉。それ以外にも容器包装に入れられた生かき、容器包装に入れられた切り身又はむき身にした鮮魚介類であって生食用のものといろいろございますので、ここにつきましては従来どおり、必要な表示をするということにしてはどうかと思っているということでございます。

17ページ、ここは新しい提案があるというところでございます。

タイトルをごらんいただきますと「食品衛生法における簡易な調理、加工のみが施された食品の取扱い」ということでございます。

ここも下に括弧書きで例を書いてございます。具体例をごらんいただくとわかるのですが、塩干、塩蔵魚介類、乾燥した野菜、果実、魚介類などということでございます。要は簡易な調理、加工がされているものでございます。これがどういう扱いになっているかというのが上の表でございまして、一番上の段、食品衛生法の欄をごらんいただきますと、例①が乾燥した果実に相当するわけでございますけれども、実は、食品衛生法では、いわゆる表示の義務がかかっていない食品でございます。片や下の段をごらんいただきますと、JAS法では加工食品ですので、表示の義務があるということで、若干、それぞれの法律によって取扱いが違うことになっておりました。

例えば、食品表示法、下にあるとおり、結局、JAS法の発想を取り入れるということでございますので、食品表示法では、一応、加工食品に整理されることとなります。この際、従来、食品衛生法で表示義務がなかった部分をどうするかということでございますけれども、今回、基本的には消費者の方とにかく情報提供するかという観点がございますので、1つの御提案といたしましては、赤い吹き出しにございますが、現行のJAS法に定める表示事項に加え、新たに衛生上の観点から必要とされる事項を表示していただくことにはどうかと思っております。ですので、先ほど食品衛生法で表示義務がないという部分につきましても表示の義務を課して表示をしていただくことによって消費者の方に必要な情報を提供できるようにしてはどうかということでございます。具体的には、アレルギー表示ですとか、製造所の所在地などを新たに表示していただくことになるわけでございます。

続きまして、18ページ、ここはさらに個別の話でございまして、タイトルをごら

んいただきますと、「現行のJAS法に規定されている食品の取扱い」ということでございます。特記として、「（異種混合について）」と書かせていただいております。

19ページをごらんいただきますと、異種混合というものでございますけれども、まず、具体例をごらんいただければわかりやすいかなと思うのですが、現行の考え方の例というところ、ちょっと小さい字で恐縮なのですが、サラダミックス、炒め物ミックス、合挽肉、焼肉セット、刺身盛り合わせみたいなもの。基本的に生鮮食品である複数の種類の農産物などを切断し、混ぜ合わせたものは加工食品と整理されているということでございます。ですので、刺身の盛り合わせも複数の種類の刺身を盛り合わせたものは加工食品となっているということでございます。

その下に課題を幾つか書いているところでございますけれども、何点かございますが、多分、一番大きいものは1つ目のボツ、異種混合した食品について一部の消費者等の感覚とズレが起きているのではないかとということでございます。例えばというところでございますが、単品又は同一の種類の混合品、まさにお刺身でも1種類のマグロのお刺身であれば生鮮食品であるのに、異種混合、マグロとイカが入った場合は加工食品になるということによって、消費者の方から見れば同じ刺身なのに、何でそこに線が引かれるのかということがあろうかと思っております。ですので、異種混合の扱いについては見直す必要があるのではないかと考えているところでございます。

続きまして、20ページに参りますと、では、どうしたらいいかというところでございますけれども、1つの御提案ということでございますが、上に異種混合の食品について2つに分けられるのではないかとこのものを書かせていただいております。①が焼肉セットや刺身盛り合わせのように、各々の生鮮食品を単に組み合わせたり、盛り合わせただけで、基本的に食べるときはばらばらである。ばらばらに飲食したり、調理されるということが想定されるものと、②のようにサラダミックスや合挽肉のように、各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品となっている。それをそのまま食べるというものが多分あるのではないかと考えております。この2つに大きく分けられるのではないかと考えております。ですので、こういったときに、①のほうは、基本的に見ればわかるというか、それぞれの食品に関する情報というものが比較的容易に得られるのではないかと。②につきましては、もう混ざってしまっていますので、原材料とかはちゃんと書いていただかないと消費者の方から見てわからないということがございますので、一番下のところでございますけれども、「このことから」というところでございますが、食品表示基準においては、①、まさに焼肉セットや刺身盛り合わせについては生鮮食品。②サラダミックス、合挽肉については加工食品としてはどうかというところでございます。これは新しい御提案ということでございます。

それをもう少しわかりやすくしたものが21ページでございます。

上が現行、下が食品表示基準における考え方でございますけれども、現行は繰り返しの説明になりますが、単品又は同一のものであれば、基本的に左側の生鮮食品。複数の場合

になると、基本的に右側、加工食品になるというところで、その間に線が引かれたということでございます。新しい食品表示基準の中では、異種混合をさらに２つに分けて、先ほど申し上げた複数の種類の食品を組み合わせたものでも、左側の組合せ、盛り合わせのものであれば生鮮食品にしてはどうか。右の混合であれば加工食品にしてはどうかということでございます。ですので、線が右側のほうに移動するということが新しい提案ということでございます。

その際、22ページ、23ページをごらんいただきますと、整理が変わることによりまして、今の基準を素直に適用すると、若干、表示がふえたり減ったりする部分があるというものを例としてお示ししたものでございます。基本的に今までの考え方をそのまま採用すると表示がこうなるというものをお示ししております。例えば、一番上のカットフルーツ盛り合わせでございますけれども、これは加工食品から今回、生鮮食品に整理されるようになっていくということでございます。その場合、現在では、原材料名が書かれているわけですが、新しく原材料名の原産地が書かれる。生鮮食品なので原産地を書くということになります。片や加工食品でなく、生鮮食品になりますので、消費期限とか保存の方法が逆に書かれなくなる。今の基準を素直に適用するとそうなるということでございます。

以下、22ページの下、刺身の盛り合わせにつきましては、名称に加えて原産地が書かれるということと、引き続き、その下の部分、水産物として必要な表示につきましては、先ほどの御説明のとおり、生鮮になっても食品衛生法で必要な表示は表示するというところでございますので、右のような表示になるということでございます。

23ページにはバーベキューセットを掲げてございます。ここも左側が現行。一応、加工食品ではこういった表示をしていただくということでございますけれども、右側のほうに行きますと、生鮮食品ということで、名称に加えて原産地を書いていただく。さらに、食肉として必要な表示につきましては、従来同様、生鮮食品にするのですけれども、現行の発想として、食肉として、今、必要な表示はしていただくということで、ごらんのような表示になるということでございます。

一番下のカット野菜ミックスにつきましては、区分が変更されませんので、表示は従来どおりということになっております。ですので、加工食品から生鮮食品に区分が変更されることにより、表示が変わりますので、実際にこの表示が必要か、表示をすることができるかという観点の御議論が要るのかと思っておりますので、その点につきましても、この場でいろいろな御意見を賜ればと思っております。

大変長くなりましたけれども、私の説明は以上でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○池戸座長　ありがとうございました。

ただいまは、目次にも書いていますように、大きく４つの区分で御説明をいただきました。極めて重要な課題でありますので、十分、時間をかけて御議論をする必要があるかと思えます。

これは全部というわけではなくて、1つずつということでもないのですが、今、平山さんはかなりさっと説明されたので、御理解がまだ十分ではない方もおられるので、あとは御質問をいただければと思いますけれども、とりあえず、私のほうで論点をある程度整理して御議論いただいたほうがいいのかと思っています。

最初の2つ、生鮮、加工の整理、区分が最初、非常に重要なところだと思います。この発端は、今度の新しい法律で今までの個別の法律が一元化されたということで、その際に、わかりにくい部分として、生鮮と加工の区分、この辺が法律によって違っていたということで、この機会にそこの線引きをはっきりしましょうということです。

まずは、法律の趣旨からいって、安全性最優先という考え方からいけば、食品衛生法上の必要な表示事項というのは、生鮮、加工を問わず義務化するという大前提のもとで、本日、事務局のほうの御提案は、JAS法の定義を基本にしたらどうか。そういうような御提案だったのではないかと思います。ということで、特に最初の2つということではなくて、関連であれば別にほかの、今、御説明いただいたものを含めて御質問、御意見をいただいても結構でございますので、どなたからでも、どうでしょうか。

私もこれを拝見して、今、2つとも食衛法、JAS法もこれまでずっとそれで実際、制度として動いてきたという前提の中での整理なので、現場がどうかというところとか、ここにいろいろと例示は書かれていますけれども、本当にこれだけなのかなというところもあって、そういうものも含めて慎重に御議論したほうがいいのかと感じております。

御質問でも何でも結構ですが、どうぞ。

○石川委員 生鮮と加工をJAS法の基準に基づいて、フレームを再構成するという、そういう方向性で、それはそれで1つの方向性としていいと思うのです。それで、表示基準としては、生鮮の表示基準で3条に義務表示が書いてあって、加工食品も3条で書いてある。それで食品衛生法上は基準府令の1条2項のところに1号から45号と。前半のほうは一般的なもので、後半はかなり細かい話と、これはまた横断的な話と個別的な話に多分、分かれるのだらうと思うのです。

それで、生鮮と加工を分ける意味というのは、生鮮の3条と加工の3条の違いがベースにあるということで、加工から生鮮に置き直すということは、加工の3条の基準で適用されるものはなくなるという話だと思うのですが、ただ、食品衛生法の基準府令の1条2項の項目に関してはそのまま多分、安全の確保の関係で残るのだらうということで整理していきますと、結局、賞味期限、消費期限、保存方法、製造業者等、あと、名称も食品衛生法上も要求されているので、多分、横断的な話は、原材料と内容量の話だけが消えるのだらうと思うわけです。ですから、原材料と内容量を記載しなくていいという、そういう食品になりますよというものが加工から生鮮に落とす意味だと思いますけれども、反対に原産地がプラスされる。

だから、フレームはフレームとして、そのフレームを移行する。この箱からこちらに、この食品をこちらへ持ってきますよといった場合に何がかわるかというものを明確に意識

しながら検討すればいいのではないか。そうした場合に、確かにカットフルーツの話でいくと、原産地を表示したほうがわかりやすいということは思うのです。原材料は見たらわかりますし、フルーツの名称を書くことによってそれで意味をなすということですから、問題はないと思うのですけれども、内容量が消えるのだと思うのです。これまで加工食品扱いで、内容量の表示が消えることについてどうなのだろうか。こういった形で原材料と内容量の表示が消えますけれども、それでよろしいですかと。原産地だけの表示になりましても、それはそれでいいですかと。こういうものを個別の項目ごとに見ていけばいいのかなときょうの御説明を聞いて思ったのです。そういう点で個別の話を進めていけばいいのかと思いました。

先ほど言ったような個別的事項に関しては常に大枠の横断的事項の下に必ず個別の話、食肉については、先ほどのスライスした肉に関してはこういう表示がくっついていくという話で、それはそれで枠が変わろうがくっついていくということでもいいと思うので、基本的にはこの3点かと思います。原材料、内容量が原産地のみになるということで考えていただく。生鮮が加工に変わる場合もあったのでしょうか。ちょっと確認し切れていないのですけれども、その場合には同じ問題があるということで、そういう視点で考えられたらどうかと思います。

○池戸座長　ありがとうございました。

どうぞ。

○立石委員　シンプルに考えたほうがいいと思うのです。食肉と先ほどあったドライマンゴー、これは従来生鮮にもかかわらず、いわゆる食品衛生法上の義務表示が課されるのが食肉で、ドライマンゴーは課されないというのは、安全衛生上の観点なのです。要は、人の手がかかると、一般的な概念で見て、生鮮であっても、これはやはり食品衛生上の表示の義務を課するという、これだけなのです。ですから、今回、形態の変化というのは加工の概念から外します。新しい属性の付加を加工ですよと一本に整理されたのでしょうか。だから、もっとわかりやすく言えば、食品衛生法は外枠で見ておけばいいと思うのです。食品衛生法上というか、これは安全衛生の関係でどうしても書いてもらわないと困りますよ。食品衛生法上ではドライマンゴーには必要ないわけです。乾燥しているだけということからです。ただ、ここでアレルギーとあるけれども、アレルギーはここに関係するのかなと思ったのですが、そうではない、今までの品質表示基準で、ドライマンゴーは加工食品としての表示義務が課されているわけだから、そうすると、もっとわかりやすく言えば、今までは、簡単に言えば、安全と品質だけで表示を決めていたのです。ところが、今、生鮮品は名称と原産地が義務づけられている。名称と原産地だけなのですけれども、これにいわゆる新たな属性の付加がされたときに、加工品になった途端にその原産地の情報がネグられる。やらなくていいですよということがまさに消費者の観点から正しいのかということなのです。私はあくまでも、簡単な加工をただだけで、今までは生鮮品をただ単純に混合しただけで加工品になって、一番の問題は、ほかの表示の違いは余りないのですけれど

も、原産地の表示が抜けるということだけなのです。ここが最大、今まで議論にならないのです。もっと簡単に言えば、消費者は何を求めているのですか。何を知りたいのですか。必要な情報は何なのですかという観点でもう一回見直さないといけない。だから、品質と安全性と、もう一つ、必要とされる情報は何なのですかという視点、ここなのです。

これを見ると、おかしい話なのです。ちょっと不思議だったのは、例えばこの例でいくと、22ページの最初のカットフルーツの盛り合わせ。これも多分、外で加工されて、手がかかってつくられるという関係で、加工食品としてこれは当然、消費期限、保存方法、加工者は誰ですかという情報を明確にするというのは当たり前のことなのだけれども、これが生鮮品になった途端、今回の整理だと、これが消えるのです。消費者目線に立っているのですかと。誰がつくったかわからないのです。もっと言えば、原産地についても、原料原産地。これは義務表示の対象になっていますけれども、これは割合がそれぞれ30%、30%、30%の場合だと、50%を超えていないと原料原産地表示は必要ないのです。パイナップル、イチゴ、ブドウ、この中で50%を超えた分だけが今、義務表示です。こんなおかしいことになっているから、今みたいなことになるのです。こういう整理になったときに必要な情報は何なのですかという観点と、もっと言えば、これは食品衛生法上必要だという情報と分けて、品質の観点から必要とされる情報と、安全の観点、この観点でもう一回見直したほうがいいと思うのです。だから、異種混合にした途端に表示義務がなくなるのは原料原産地だけなのです。原料原産地のところが問題になるし、非常にこれで見ても、刺身盛り合わせもそうなのだけれども、これもまたさらに、私も事業者の立場で言うと、非常に厳しいです。実行可能性という面で、全て書くということとは、養殖、解凍も含めて書きなさいということになります。こういうことを含めて言えば、もうちょっと整理が要るのかなと思います。

最後のところ、カット野菜ミックスは、今までどおり加工食品ですよということは、これはあくまで、見てわかるのだけれども、原料がどこの産地をつかっているかわからないという中で、これで本当に消費者はいいのですかと。今はわかりませんが、そんなことをもうちょっと消費者目線で、新しく今、必要とされる情報の提供が消費者の権利でうたわれたわけですから、本当に消費者として必要な情報は何なのかということをもう一回織り込んで、原産地の差異による品質が製品に影響されるというのが今、原料原産地表示の要件になっているわけです。本当にそれでいいのですかということなのです。ちょっと加工度が高くなれば、原料の品質の差異などは影響されない。だから、品質でもって今までやってきたことが、本当にこれでいいのではなしに、消費者が必要とされる情報は何なのか。きのうも議論がありましたけれども、海外でつくったものはさっぱりわかりません。つくられたところもわからないし、それを皆さん、食べているわけです。だから、そういう視点で、原料原産地表示というのはここできちっと見直していく必要があるのです。だから、私は前から言っているわけです。結局ここにオーバーラップしてくるわけです。避けて通れないのです。幾らこの話を後で行うとして先送りしようと、次に持



っていこうという話になりますけれども、そうではなくて、全部ここは避けて通れないということで、もう一回こういう目線で皆さんの意見を聞かせていただければと思います。

○池戸座長 どうぞ。

○石川委員 今の点に関して、立石さんのおっしゃるのは原料原産地の拡大の話として検討する話になっているのですが、今回の消費者庁の御提案は、従来、加工食品という扱いで、原産地が見えなかったものが生鮮扱いになったので、原産地が見えるようになっていくという側面があると理解しているのです。22ページの上のカットフルーツの盛り合わせに関しましては、これは従来、加工品なので、原料原産地、原材料としては書きますけれども、原料原産地は書かなかった。なぜ原料原産地を書かないかというと、現行法では、例の50%のルールがあるからだということですが、50%ルールに関係なく、生鮮であれば、名称と原産地ということで、パイナップルの原産地は沖縄県であるとか、ブドウが山梨県であるとか、こういう形で表示される。そういうことでいうと、原料原産地の表示については極めて簡易な加工の部分については可能なルールになる。あとは、中間的な、まさに原料原産地の22食品群などの簡易な、ちょっとした加工については表示しますが、加工の程度が拡大すれば、単なるゆでだこにたれをつけるだけで基本的に原産地を書かなくていいような話になって、ちょっと加工が進むと、今度はかえって原産地が見えなくなる。今回の簡易な加工と、ちょっとした加工までは一応、原産地が見える形になって、さらに踏み込んだ話については次の話かという気がしています。それは議論したいのですが、今の段階でやるとフレームの問題として、先に進めておいたほうがいいのかと。少なくとも、刺身とカット野菜とか、カットフルーツとか、このあたりが原料原産地のルールで違う扱いになっている。刺身などはもともととも非表示でよいという点は違和感がありましたが、今回の生鮮に入れることによってきちんと、22ページの下欄ですけれども、ブリは富山沖であるとか、こういう形で原産地が表示される形になるので、これは好ましいことだと今の段階で私は思っています。

○池戸座長 どうぞ。

○栗山委員 加工から生鮮になったために、例えばまさに原料原産地とかの表示で好ましくなくなった部分とカットフルーツで例に出していただいたのですが、もとのままだと結構もつものがカットされることによって消費期限が短くなるので、そこでは消費期限とか、保存方法とか、加工者とか、そういう加工のルールが削られることに違和感があります。それと、内容量が3人前と書いてあるのですが、3人前を1人で食べようと、2人で分けようと、そこは私たちにとって重要ではなく、どちらかというと、重量とかかと思いました。

以上です。

○石川委員 先ほど食品衛生法との関係を言いましたが、賞味期限、消費期限、保存方法、製造業者、加工者等、これは食品衛生法上の義務として表示義務がありまして、これは別に削るという話はないはずなので、今回は22ページのカットフルーツの盛り合わせの変更部分ですが、これはJAS法ばかり書いてあるのですが、食品衛生法上の表示基

準の横断的部分の記載が抜けているように思うのです。だから、消費期限、保存方法、加工者は記載する必要があるのだろーと思ひます。それプラス下の段の生食用とかの関係での細かい話とか、そういうものを別にプラスアルファされると思うのですけれども、ですから、この例としては、消費期限と保存方法が抜けているのはどうなのかなと思ひます。

というのは、府令の1条2項8号、保存の方法というのは特に何も限定がないですからね。全ての食に関して保存の方法という形でなっているのだろーと思ひますので、この例としては不適切なのかなと思ひます。結局は内容量だけが消える。原材料名が消えて、原産地が書かれると変わるの、そのレベルだと僕はいいのではないかなというのが最初の意見です。

○池戸座長 ふえるものがある一方で減るものがあるという、機械的に言えばそういう話なのですけれども、ただ、減るものの中で、機械的にやれば、先ほどお話がいろいろ出ていますように、規定の仕方はともかくとして、安全性に関するものについては残すという大前提のもとでという、そういうことだと思ひます。

鬼武委員、いろいろとコメントが出されていますが、何かありますか。

○鬼武委員 もう個別の議論になっていますので、その点についてコメントをします。

委員の皆さん、異種混合の例で、現行の矛盾点についてかなり意見が出されたと思ひます。私もその点については議論する必要があると思ひますけれども、その前提として、現行でなぜこの異種混合について加工食品扱いになっいてできないのかというような、現行がどうしてこういう課題があるのかについてやはりもう少し説明をしていただくことが重要ではないでしょうか。そうしないと、仮にこれが新しくこの調査会で生鮮にかかわって書くということになったとしても、パイナップルにしてもカットしますから、沖縄だけではなくて、いろいろなものをまぜたりすることもあるでしょうし、一方では、一番最初に実行可能性ということも言われていると、そういう点が私は非常に気になります。ですから、もし異種混合のことについて、これは多分、今まで矛盾が多くて何も手をつけられなかったということであれば、もう少し具体的なまず現行の表示に関するレビューといいですか、どういう課題があつて、実際に事業者としてできるのかという議論なしに、これだけを先に決めるということは非常に危険だなと思ひています。

あと、その前提としては、食品の安全性という観点からすると、衛生性のこともありましようから、その点も含めてですけれども、この点については各論で異種混合のところには皆さん意見を出されていますので、その点についてはもう少し具体的なか身と、本当に実行可能性がある表示なのか否か、お刺身を見ても、こんな形にきれいに書けるのかどうか私はよくわかりませんが、現場としてラベル表示できるかということを含めて私は懸念している次第です。その点をまずコメントさせてもらいました。

○池戸座長 ありがとうございます。

では、どうぞ、宮地委員。

○宮地委員 今、鬼武委員がおっしゃったように、実行可能性という話をしますと、毎日

日々原産地が変わる商品、それをどうトレースしていくのか。そうすることについて1つ懸念が残っているというのは現状だろうと思っています。

もう一点は、ラベルにそれを全て書かなければならないのか。表示の仕方、そういうことについても一度それなりの事業者、私ども以外にもたくさんの方がいらっしゃいますので、そういった実行の可能性についてどこかでヒアリングをする場をぜひとも設けていただきたいと思います。

冒頭のほうにありました食衛法の部分で付加する部分をつける。それについては何ら異存があるわけではありませので、そういった形で実行可能性についてもう一度御議論いただきたいと思います。

以上です。

○池戸座長 では、どうぞ、河野委員。

○河野委員 加工食品と生鮮食品をどこで線引きするかという、まず、大もとのところなのですけれども、なかなかこれは今回の資料を拝見しても、すっと落ちてくる線引きにはなっていないのかという感じはしています。特に、調整というものと、選別は私も理解できるのですが、調整という言葉がどの程度を指すのかがなかなか理解が難しいと思っています。例示のところにはスライドの13番のところに「輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬け」と書いてあるのですけれども、輸送、保存のためではなく、商品として売するための乾燥、冷凍、塩水漬けは加工になるということで、ちょっとこのあたりが同じ言葉を使われているということで、なかなか理解しづらい部分です。それがまず、加工と生鮮の今回の線引きのときに使われている文言に対する不明確な部分。

異種混合の取り扱いというところでいえば、鬼武委員もおっしゃっていましたが、現状さまざま、私たち消費者が簡単に今の矛盾点というと、お刺身がマグロだけだと生鮮で、盛り合わせになると加工と、どういうことなのと。ラベルがそれで違ってくるというのはどういうことなのと消費者の間ですっと長い間疑問になっていて、どこかで解消できればというのはありましたが、今の複雑な製造過程ですとか、加工過程を考えると、これは例に挙げられますけれども、それ以外のものがただ出てくると、それをこの形でさっとくくってしまうというのか、右に行くのか左に行くのか。当然のことながら、安全性担保のところ、食衛法で担保された部分は個別で書いてくださるところで、消費者とするといひほうに行くのかなと思うのですけれども、実際のところ現状どうなのか。スーパーに行っても多種多様な流通形態でいろいろなものが置いてある。それが今回のこれで簡単にくくれるのかというところが一つ疑問です。やはり実態をもう少し知りたいなど。その上でどういうラベルになって、それが私たちのふだんの暮らしにとって本当にプラスになるのかというところをぜひ知りたいと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

おっしゃるとおりで、調査会は責任がありますし、物事を決めるところは非常に重要なところですので、言うまでもなく、根拠のある、客観的な根拠とか、本当の実態、その辺

の情報をある程度集めた形で審議する必要があるかと思います。私自身もこれだけでいいのかなというのがあるので、さっき宮地委員から御提案もあったのですが、ただ、ヒアリングがいいのか、実際、スーパーさんみたいなところが一番いろいろなものを扱っておられるので、どういうものに影響するかみたいなものとか、実際基本的には消費者の方がわかりやすいかどうかというところが基本だと思います。その辺のデータとか実態の情報を踏まえてもっとやる必要があるのかというものを私自身も考えているところです。

同種混合、異種混合の話はちょっと後にさせていただいて、とりあえず、最初のところの議論でもしありましたら、どうぞ。

○池原委員 今の関連で、先ほどの22ページのところだけ、石川委員からカットフルーツについて、これは現在の食品衛生法の対象ではないかという御指摘があったのですが、それも、それはそうでしょうか。消費者庁としてこれは御答弁いただきたいのですが。

○平山企画官 一応、発想としては、基本的に、生鮮食品、本当にパイナップルそのものということなので、食品衛生法では府令で対象になるものは列記されておりますが、そこには入らないと理解しています。ということですので、この表記はこれで正しいのではないかと理解をしております。

○池原委員 今、言われたのはパイナップルのカットですね。カットとする行為をしたものに対して食衛法の対象ではないかという御指摘なのですが、それについてはいかがですか。

○岩城課長補佐 今まではカットは加工になるということで、加工食品ということだったので、今、JAS法の定義にあてはめると生鮮食品になるということで、表示義務はなくなるということになります。

○池原委員 今の食品衛生法の対象になりますかという質問です。

○池戸座長 野菜とかフルーツをカットした場合ですね。

○岩城課長補佐 失礼しました。今も対象にはなっておりませんので、引き続き対象ではないということになります。

○池原委員 要するに今の事実と違うような意見が出た場合には、それは直ちに修正していただいたほうが変な議論にならないと思いますので、それはすぐにやっていただきたいと思います。お願いいたします。

○池戸座長 どうぞ。

○板倉委員 今、実態調査という話がございすけれども、包装の場合にインストア加工の包装は今回どうなるのかもわからないところで実態調査をしても、インストアは全部表示の対象に、包装されたものとして対象になると思って判断していたら最終的にひっくり返るみたいなこともあったりします。物事の順番として、以前から鬼武委員も御指摘だと思いますけれども、包装している、包装していないというものが表示義務のところ非常に大きな影響を及ぼすにもかかわらず、それを抜いた話で生鮮と加工食品という判断をして、その表示についてどうあるべきかみたいなことで話が進んでいくと、最終的に包装す

る、しないのところでの切り分けのところで、自分に実態調査のイメージと合わないものがいっぱい出てくるような気がいたしまして、気になったのが1点ございました。

あと、消費者の方にとって生鮮食品というイメージが何なのかということ自体が人によってもかなり違うと思うのです。ですから、生鮮だよと言われたときに違和感があるものにどのようなものがあるかみたいなこともやはり把握しなければいけないのではないかとということがございました。

もう一つ、御説明のところの17ページですが、今、ドライマンゴーというものが出ていますが、例えばドライマンゴーの場合に亜硫酸処理するということがありますと、その場合に亜硫酸は、日本ではどうか分かりませんが、海外ではアレルギーの患者さんがいらっしゃるということで表示義務のようなこともやっているという話を聞いておりますので、実際に書いてあることがどの程度まで正確なのかについても、私も疑問がございまして、確認させていただきたいと思っております。

○池戸座長 今の御質問で、例の包装の部分は何かありますか。

○平山企画官 多分、ここの部会なり調査会では、いろいろな検討課題がありますので、板倉委員がおっしゃるようないろいろな連関はあるのですけれども、一つずつ解決していかないと、こちらが終わらないとこちらができないということにいたしますと、何事も物事が進んでいきませんので、最終的には、最後の基準をつくるところで全部整理されると思います。とりあえず、それぞれの課題について、まず、御検討いただいた上で、当然、連関する部分で微修正とかがあると思います。それはそのときだと思います。まずは、一つ一つ課題を整理した上で、最後、そういう不都合とかがあれば、最後のところで調整していくということかなと思っております。

○池戸座長 どうぞ。

○石川委員 先ほどのカットフルーツが現行、食品衛生法上適用の対象ではないというお話だったと修正があったと思うのですけれども、基準府令の第1条1項の11号で、容器包装に入れられた食品（加工食品）、イに掲げる以外のものというものでロというものが入っている。容器包装に入れられた加工食品で、それ以外のものという形で、ロの中に包括的に入っているのではないかと理解したのです。ですから、ここで言っているのは、新基準で、加工の概念を変えるという前の話で考えているわけです。

○平山企画官 実は、多分、これがわかりにくい要素の1つかもしれないですけれども、府令のほかに通知とかがいろいろございまして、通知の中で細かく切ったものは表示対象にないという通知がありますので、府令だけ見ると入っているかのように読めるのですが、その通知を見るとそういうカットしただけのものは入らないということがございますので、表示対象になっていないということでございます。ですから、逆に言うと、そういうところがわかりにくさの1つの点かと思います。

○池戸座長 それに関連してなのですけれども、さっき御質問があったのですが、例えば13ページの「調整」「選別」というような定義も、これは今までQ&Aとか、何か根拠がはっ

きりしているかどうかというところによっても、もう実際これで動いていて、今、対応している企業さんも多いと思うのですけれども、「調整」とか「選別」のところは今、根拠的なものは何か書かれているものがあるのですか。

○平山企画官 我々の調べた範囲では、恐らく規則的なところがなくて、いろいろな解説書の中で「調整とは」とか「選別とは」ということで書かれているものを参考にさせていただいているということでございます。

○池戸座長 どうぞ。

○立石委員 今回の整理でいくと、異種混合が生鮮ということになっていくと、例えばこれは一番よく食品表示の教科書に出てくる例ですけれども、海外から来るちりめんじゃこといりごまの例です。これは、今は複数の海外産地のいりごまだけで輸入され国内で混合された場合、それぞれの原産国の表示義務が出てくるのです。ところが、日本でいりごまとちりめんじゃこを異種混合した途端に原産国は実質的変更ということで原産国は日本になってしまうのです。ですから、いりごまの原産国とちりめんじゃこの原産国がわからないということになる。輸入品についてはそれでいくと、生鮮という形で、今の議論と同じなのです。生鮮品という形でいくと、いりごまは外から見てわかりますね。ちりめんじゃこもわかりますね。軽微な加工というところからしたら生鮮にほぼ近いと見なされたものが来たときに、これからはそうすると、異種混合した場合は表示義務がありますよという整理でよろしいのですか。

○船田課長補佐 具体的に品目の線引き、今回は考え方の線引きということで御議論していただきたいということなのですね。多分先ほどからすばっと線引きしたときにどちらに入るのかというのは結構いろいろなものがあるのではないのかということになっています。現状、例えばJAS法のほうではQ&Aで結構例示として示させていただいている。今後もそれがどちらに入るのかというのは、例えばQ&Aとかで例示させていくということは考えております。

○池戸座長 今、ちょっと話を戻しますと、生鮮と加工の定義をどうするかという最初の議論に戻りますと、原則として、JAS法の決め方をもとに、ただし、何回も同じことを言うのですけれども、安全性の観点からいくと、食衛法は今までどおりかける。ただし、機械的にいろいろ振り分けると、減るもの、ふえるものが出てくる。そのところは、本当にそれでいいのかどうかという話もあると思うのです。必要なものは当然必要。あと、物事によって本当に必要かどうかというのは個別に見ないとわからない部分もあるかと思うのです。その辺が十分この情報だけでいいかどうか。

今、いろいろな御意見を聞いていると、非常に個別の話になってきているということで、要するにそこまで、個別の1つずつをこの調査会で、これは要る、これは要らないというのはなかなか時間的にも無理だと思うのです。基本的な考え方として、今も食衛法は食衛法、JAS法はJAS法のほうで、一応、ルールがあるのですけれども、基本の考え方として、JAS法を基本として、食衛法の規定は必須としてかけるという、そういうところでまずいい

かどうか。あとは個別の実態がよくわからないから、そこはもう少し客観的な情報を、そこには消費者として本当に必要かどうかという観点。本当にそれは中小企業のもので、あるいはこれについても法律でも配慮事項として書いていますので、そういったものが本当に可能かどうか。それはこの席で決めるのか、別のところで本当に時間をかけてきちんと決めないといけない部分があるのではないかと思います。

あと、先ほど立石委員が言われたように、原産地の表示はここだけの議論ではなくて共通的に本当に必要かどうかという議論は、もちろん別途やることになっていると思いますので、時間的事情からもそういうところでやってもらう。ただ、その検討時間がなかなか、いつまでも出てこないというところでいらいらされていると思いますけれども、それはやらないというわけではなくて、そういうものは一元化検討会でも宿題になっていますので、別途必ずやるということです。また、この調査会マターも本当に基本的にそこが決められるのだったら、当調査会での検討ということもあるかと思いますが。

○立石委員 細かい議論として、例えば異種混合を加工品とする考え方だってあると今でも思っています。それはそれでいいと思うのです。問題は、今、言っているように、加工品としたときと、生鮮としたときに変わる情報は何なのかということなのです。こちらでは加工品としたときに、さっき石川先生が言われたように、生鮮にした途端にこれは原産地が出てくるというか、原産地が必須になるわけです。ここが違ってくる。加工品とした途端に情報がふえる、ふえないという、こういうところの整理が必要なのです。食品衛生法は外に置いておけばいいのです。食品衛生法は安全性の観点で義務づけられているわけですから、もっとわかりやすく言えば、生鮮と加工の線引きなどはほとんどないのだけれども、どこかで線引きをしなければいけないというときに、そのことによって何が変わるかという、一番変わるのは原産地表示なのです。あと、魚については、養殖、解凍のところは義務になるか。このぐらいかなというところをもっとわかりやすく論点を整理し、きょう、ペーパーを出せばよかったのですけれども、そういうことを見たときに皆さんが判断できるわけです。消費者の方が必要な情報は何なのかと。そういうような視点で見たときに、つまるところは、原産地表示のところに行きつくのだというところを、いずれにしてもそこしかないのですけれども。

○池戸座長 どうぞ。

○鬼武委員 議論がいろいろあると思いますけれども、私はやはり、最初から生鮮と加工と線を引こうとするということであれば、それと含めて言えば、製造とか加工が定義としてどうあるかというものをきちんと消費者庁のほうで定義として示さないと、やはりこれは国内だけではなくて、国際的にもそのことを今度説明しないといけないので、私は理解がなかなか今の段階ではできないと思います。

12ページのベン図のところで加工と生鮮と分かれています。加工食品の中に「製造又は加工された飲食物として別に定めるもの」。生鮮のところも「加工食品以外の飲食物として別に定めるもの」として書かれてあって、その吹き出しのところに、加工に至らない工

程を含むことを経た食品ということで、この例示でいくと、スライスした牛肉というのはやはり食品衛生法からすると、やはり何らかの措置が必要であって、それと収穫をしたお米、ただ単に米の殻をとっただけということであれば、精米したということであれば、多分、同じ生鮮でも意味合いが違って、このベン図についてもそういう面では余り理解できなかったもので、やはり形態の変化とか、属性というものが、もっとわかりやすく言えば、加工を特徴とか、そういう言葉に置きかえたときにどうなるのかということをも、整理していただくということと、11ページの生鮮食品の品質表示基準で個別のものでも、農産物、畜産物としてみても、中によってはただ切断したものであるとか、そういうものを書いていないものも含めてあって、これをでは、どういうふうにして整合性がとれた形で生鮮と定義をつけるのかというものもあると思います。

あわせて16ページのところに、これが一番重要な点です。先ほど立石さんは食品衛生法を外に置いておいてとか、それは私は大前提だと思いますので、ここで書いてあるのは、要するに加工と生鮮とどちらで定義されようが、食品衛生法はそれを確保しますというのだったら、食品衛生法が前提ではないでしょうか。やはりどう考えても私はそうとしか読めないのです。それに加えて、いわゆるJAS法の定義である、その部分は持つてくるという、その二段重ねにすると余計わからなくなっていて、これは法律上、説明はやはりできないと思うのです。当初からずっと思っているのです。そういうところも含めてもう少し事務局で整理していただくということが必要と考えます。

製造と加工について、私はコメントペーパーの1ページから2ページに書いておりますので、ぜひ参考にしてもらって、この辺の製造、加工についてももう一度、再整理していただかないと、と考えます。私はきょうのところでは余り突っ込んだ議案として決めるということはないと思っています。

○池戸座長 いずれにしても、加工と生鮮という区分けをする以上は、JAS法の今の制度の中での定義もあるのですが、一番混乱するのが境界線のところ。また先ほどの選別とか、調整とか、その辺が多分きちっと、今までQ&Aで書いてあったり、いろいろな分野で書いてある。ただし、解釈が曖昧にとれると、多分、保健所の方などが指導するときにばらつくという問題も出てきますので、いずれにしても、できるだけなたが見ても同じような対応ができるようなそういう定義の正確さというものは当然必要かと思っています。

今回の一元化のほうでも、通知マターとか、Q&Aとかいろいろばらばらなので、そこをできるだけ今回整理してわかりやすくするというのも書かれております。既に私の、さっきの調整の話とかは多分、関税法の施行規則のところでも実質的に本質を変えるものでない例外規定として「保存とか、輸送については云々」という、そういう規定もたしかあったと思いますので、そういう既に規程等で明記されている根拠については正確に把握し、整理された上で、その根拠を引用するならする、それを変えるなら変える。新しく定義づけするならするという、そういうような取り組みがまず必要かと思っています。

その前に、先ほどのように、基本的な話に戻りますけれども、大きな考え方としては、



さっきの鬼武委員のように、それがはっきりしないと反応できないという御意見もあるのですが、今のJAS法の規定で、外に置くのか、ベースに置くのかという言い方はあるのですが、食衛法の当てはめ方というところの関係で、生鮮と加工の区分けのルール、定義は原則的にはそのほか何か御意見がございますでしょうか。

どうぞ。

○池原委員 12ページは今回このように整理いただいていまして、私はこれはわかりやすいと思っています。対案としては、要するに切断という行為は今までどおり加工に入れて、よって生鮮食品の中に加工されたものがあるというものが対案。理屈上、今回の提案か、その対案かどちらかしかないと思うのですがけれども、どちらがいいか比較したときに、やはりぱっと見た印象も含めて、今回の御提案のほうがわかりやすいと私は思います。

ただ、今、いろいろ御指摘いただいたように、結局、加工という工程はどういうものが具体的にあるのか。加工以外に今回の御提案といいますか、整理の13ページ、調整とはこうだと、選別だとかうだと。これは加工から外れましたということですので、ぜひ今回の中でQ&Aということではなくて、全体がわかるような整理をしていただきたいと思います。

例えば今までよく出ている小分けだとか、温度帯の変更だとか、そういったものは引き続き加工であるのかどうか。直観的に切断が加工でないのに小分けが加工と言われるとどうなのみたいな話もあるのかもしれませんが、やはり理屈を突き詰めていくと、やはりそれはしっかり加工だよということかもしれませんし、そういう整理はぜひしていただきたいと思います。

あわせて先ほどの鬼武委員からも御意見がありましたけれども、製造という概念と加工という概念、具体的な行為みたいなものを入れていただいて、一覧にさせていただくとともにイメージが湧いていいのではないかと思います。ぜひそういった整理をお願いいたします。

○池戸座長 ありがとうございます。

いずれにしても、今、整理というのがはっきり定義でここまでだという文章で書かれている部分ばかりではないのではないかと思います。そうなってくると、実態として、こういう製品は今、こういう扱いになっていますよみたいな、そういう整理でも結構参考になるのではないかと思います。だから、その辺をもう少し調べていただくと委員の方々もイメージが湧いて議論もできるのではないかと思いますので、ちょっと極端な例みたいなところとか、一部なので、時間的余裕が余りない中かと思いますが、実際販売されている、特に宮地委員さんのところなどはいろいろなものを扱っておられるので、いろいろな製品もあるかと思うので、そういったところでまた教えていただいた形の中で整理していただいて、あくまでもそういう実態を、正確な客観的な情報のもとで議論を進めていく必要があるのではないかと思います。

○立石委員 実は、私どもも300店舗スーパーマーケットを運営しておりまして、毎日表示の作成をやっているのです。だから、もし実態を教えていただきたいということなら、私

のほうでここで御説明をさせてもらってもいいぐらいです。私どもの部署は、毎日表示を作成しておりますから、実態もよくわかっているつもりです。何を優先するかといえば、食品衛生法なのです。これは常に食品衛生法を第一にやるというのが表示の原則なのです。あとJAS法との関連で、迷ったときに必ず当該保健所に確認をして、食品衛生法の表示を優先するというのが原則なのです。

だから、もっとシンプルに考えたとき、加工品の原料は全て生鮮品なのです。原料は名称と原産地の表示の義務があつて、それが加工品になった途端に追加される項目とネグられる項目が出てくるわけです。ここがもっとシンプルに、なぜこうなっているのかと考えればいい。要は生鮮品を原料として加工品をつくるしかないのです。ですから、常に原料は突き詰めれば生鮮品なのです。生鮮品は情報がきちっと消費者には明らかにされる。名称と原産地。どこでつくられたかというものが見てわかる。それが加工品になった途端にその情報が見えなくなってしまう。それは加工になったから必要がないというものと、加工が加わったことによって新たに品質の違いだとか、衛生上の観点から必要な情報が消費者から見て要る場合がある。そういう形で実は、決まっているのです。ですから、そういうふうにもっと見方を変えてください。

今みたいな、何だか知らないけれども、原産地を出したくないがためにこれを加工品にするとか、そういう議論ではやはりおかしいと思っているのです。だから、どこかおかしくなるのです。これは食品衛生法上の加工とJAS法の加工を今回きちっと属性の付加を加工だという概念にしたところで、どこかでまたぎくしゃくするわけです。だから、本当に消費者から見て必要な情報は何なのかという観点をもう一回ここで見直したほうがいいのではないかと思います。必要があれば、実は、私どもは毎日のように食品の表示をつくっておりますから、ラベル発行をしていますから、そのつくり方を含めて詳細にここで御説明しても結構です。

○池戸座長 説明していただくというやり方もあるのですが、整理を事務局で、事前に教えていただくということもしあればしたら協力をお願いしたいと思います。

先ほど鬼武委員が言われている食衛法とJAS法との定義の関係は、どちらを主体にするというようなニュアンスの発言ではないのですね。

○鬼武委員 今度、食品表示法の第1項でも、一元化のときも池戸さんもおわかりのように、食品安全性の確保が一番ということに、この間の消費者庁の事務局の説明でもそうですけれども、一方でJAS法に基づいてやる、他方で食品衛生法のことは確保しますよと言っているのだったら、やはり食品衛生法が私は前提ではないですかというお話をしているのです。

○池戸座長 その前提という意味が、実質、食品衛生の観点が盛り込まれているということだと思うのです。だから、最初にJAS法ありきという言い方ではなくて、ベースは先ほどおっしゃったとおり、安全については生鮮、加工に問わず、大前提で入れますという、そういうスタンスだと思いますので、そういうことだったらよろしいのですね。

○鬼武委員 それはいいです。

○池戸座長 ちょっと話があちこちに飛んで恐縮です。まだ十分議論を、先ほどの宿題もいろいろあって、それをまた踏まえた議論があるのですけれども、異種混合、同種混合のところでは。さっきの話でちょっと途中になってしまったのですが、これは基本的には、事務局のほうで19ページのところに「課題」ということで根拠が、一部の消費者の感覚とずれているという、こういうものが根拠になっているのですが、これはどうなのでしょう。この辺が一番重要なところだと思うのですが。

○河野委員 今の一部の消費者の感覚とずれているというのは、お刺身の例ですとか、カット野菜の例ですとか、そのあたりだと思っているのです。一番表面に出てきやすいし、注目されやすいというところで。私も先ほどから議論を聞いていまして、非常にこれは本当にどういうふうに加工作と生鮮を分けて、最終的に消費者が見て、ラベルで一番担保してほしいものはやはり安全性の問題ですね。口に入れるものであるという、それで私たちの生命が維持されるということを考えれば、安全性の情報が最優先にされるべきだろうと感じています。

済みません、せっかくそう言っていたいて、ちょっと話が戻るのですけれども、私はやはり文言の理解がなかなかうまくいっていませんで、12ページのところで「切断」という言葉がありますね。スライスと考えれば確かにスライスしただけのお肉であれば生鮮というのが消費者から見ると普通の感覚ですね。それは加工というよりは生鮮かと思います。ですが、例えばミンチは切断というものと、行為は違うと思うのですけれども、それはどういうふうを考えればいいのか。後ろのほうで異種混合のところに出てきた合挽肉が各々の生鮮食品が混合されて1つの商品としてそのまま飲食、調理されることが想定されるので、加工品に区別しますと。では、豚肉だけのミンチは、もしミンチという行為が切断というところに当たるとすると、生鮮に分類されるということになるのかなと思っています、そのあたりの言葉の理解が非常に難しいところです。

○池戸座長 先ほどの御指摘のとおり、今、河野委員もそうですけれども、定義をもう少し明確にする必要があるというのは共通しているところだと思います。たしか今のものは単なる切断というような、そういう言い方なので、それで切断して、細断というのはですか、それで混合というと、またそれは違う特性になるのではないかというのが普通は常識的です。だから、今、懸念されているのは、切断とかなり定義が幅広くやってしまうと、衛生的観点からいくと問題があるということですね。

○石川委員 最初の意見から考え直している部分もあるのですけれども、食品衛生法上の基準としては、カットしたフルーツに関しては加工されて、容器包装に入っているから、消費期限とか保存方法とかがカットしているから違ってくるので、それが表示されてしかるべきだろうと思ったら、通知であるとか、そういった形で例外規定で表示しなくていいという話になっていて、結果的に加工食品であるがゆえに代用されていたという実態であるとするならば、ちょっとそれは問題で、食品衛生法上の基本的なものが例外とか通知と

かで簡略化されているという点も一つの問題なのです。だから、その前段階での食品衛生法上の基準をこのまま新食品表示基準に入っただけののならいいのですが、現行の変更されたものを前提に、先ほどの22ページのカット野菜のような話になりますと、安全の観点から問題が残ってしまうと思っています。

ですから、生鮮、加工という話の前に、製造、加工、加工に至らない今回の調整等という話がありますけれども、ということは、要するに生のものに何か加工なり、何かをしていくことによってつけ加わる作業によって衛生上の問題であるとか、品質の問題とかということによってどんどんつけ加わっていくので、それをどこまで表示しましょうかということ、生鮮にちょっとした加工がある場合については加工品のようなところまでは表示が要らないのではないか。でも、ある程度の加工が進めばここまで要るのではないかという、そういうまさに加工の程度のところから表示すべき事項が決まってくると思うのです。そうすると、この2種類でいいのかみたいな話にはなるかもしれません。もしかしたら、生鮮と加工の真ん中に別個、基準ができるのかもしれませんが、そっちのほうからまず議論を、生鮮、加工からスタートするものは、加工の程度でこういう表示が必要であろうというところからもう一度検討していただくという形でいいのではないかと思います。

○池戸座長 さっきのカットフルーツでしたか、あれが対象外というのは、別に安全的な観点を検討していないわけではなくて、そういう観点を議論した結果として、実質は例外扱いになっているということによろしいのですね。だから、一応そういうものは全部全て生鮮、加工にかかわらず、必要なものは衛生という観点を網にかかっているということによろしいわけですね。それをさっきのように、整理する段階で単に定義だけで決めてしまうと実際に合わなくなるという御指摘だったと思います。

どうぞ。

○板倉委員 今までの定義で考えたときに、この前から問題になっています、いわゆる成型肉みたいなものの場合にどういう扱いになるのか。あの場合には食品添加物としてカゼインが使われていて、アレルギーの問題もあるのだけれども、それが表になかなか出てこないみたいな話もありました。幾つものを重ねてくっつけてというようなものが加工になるのか、今回の議論からするとどこになるのかも私としてはわからない。

鬼武委員のコメントペーパーにも載っていますけれども、今のJAS法の品質表示基準の加工食品と生鮮食品のところでも、なぜこちらに振り分けられたのかというのが、わけがわからないものがありますから、そこからきちっと整理をしていただいて、説明していただいたほうがありがたいと思うのです。例えば玄米、精米は生鮮品になって、精麦は加工食品になっている。ここからどう考えるのかでつまづいてしまいますので、そもそも今あるものがどういうルールで2つに分けられているのかというところから生鮮と加工を整理していただければと思います。

製造物責任法においても、やはり加工というものの定義があって、それでは付加価値がつけられた場合に定義に至るということで、シガテラ毒の魚の刺身が調理して出されたと

きのことについて争われたことがありますて、刺身だけではなくて、塩焼きみたいなものが入っていますので、どこで製造物と引っかけたのかよくわかりませんが、ほかの法律で加工についてどうなっているのかもにらみ合わせながら整理をしていただくことはあっていいのではないかなと思っています。

○池戸座長　ありがとうございます。

それは、今、消費者庁のほうで今時点で答えられるものはありますか。

○岩城課長補佐　まず、成型肉のお話があったと思うのですが、成型肉につきましては、生鮮、加工関係なく、食肉で表示義務があるものと、あとは、12ページの資料にもありますが、こちらで「刃等を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理を行ったもの」ということで、ここでそういう行為をしたものについては、そういう行為を行った旨の表示をするとか、十分加熱するとか、生鮮、加工に関係なく表示基準が定められている状況です。

○池戸座長　どうぞ。

○板倉委員　それでは、例えば食品添加物を使っているにもかかわらずこういう扱いであれば生鮮とするということになるわけですね。その場合に、今の食品衛生法で食品添加物の表示義務には、生鮮でもあるものとないものがありますけれども、そういうものについては今後、表示について食品の表示、食品添加物そのものの表示ではないですが、使い方という意味で、加工食品かどこかで整理していただけるのでしょうか。

○岩城課長補佐　先ほど添加物とアレルギーのことを忘れましたけれども、基本的に添加物を使用していれば必ず書かなければいけないというルールになっていますので、生鮮関係なく、一部例外規定はありますが、書くことになっております。

○池戸座長　よろしいですか。

○板倉委員　それが事実であればよろしいですが、事実でないとしたら困ると思っています。

○池戸座長　何かありますか。

○船田課長補佐　JAS法の関係で、先ほどJAS法の加工食品と生鮮食品の別表の話が板倉委員から出たのですが、この別表の仕分けの仕方は過去どうやっているのかという、個々具体的細かいところまで把握していないのですが、基本的にこの別表の立て方といいますか、整理の仕方は日本標準商品分類というものがございまして、それに基づいた仕分けの仕方。単純に仕分けになっております。その日本標準商品分類というのは、日本国内で農水に限らずいろいろな分野で使われている分類の仕方ということになります。

あと、生鮮か加工かという定義ですね。先ほどからずっと出ているのですが、JAS法のところで調整であるとか、選別であるとか、はっきりした定義はございません。ただ、定義がないところで、例えば単なる切断とか、調整とか、選別は生鮮に当たりますよというところとわかっていくので、そういったときにこれまで個々具体例、代表的なものを例えばQ&Aで示してきたという形になります。

JAS法の場合、考え方として、食品衛生法の安全ということではなくて、製造者がどのような手を加えているかというようなことをトータル的に判断して、これは生鮮扱い、これは加工扱いとしてきた経緯はあるということだけ御紹介したいと思っております。

○池戸座長 そうすると、今のお答えからすると、個別ごとでいろいろ検討した結果こうなったと。加工食品のほうは日本標準商品分類に基づいているということで、生鮮のほうに入っているものは、いろいろ議論の結果というような感じなのですか。どっちに入れるみたいな話。

○船田課長補佐 どちらに入れるのかというのが当時議論があったのかまでは把握していないので、この場でははっきりお答えできないので、申しわけありません。

○池戸座長 客観的に見たときに、確かに比較すると、今、言われたようにちょっと矛盾しているところもありますね。だから、これをそれぞれごとで1回見直すかどうかというところが一つの議論があるかと思えますけれどもね。

もとへ戻りまして、混合のところに関してはどうでしょうか。そのほか御意見とかございますか。これは必ずしももう少しという、情報なりデータがという話はさっきから出ていますけれども、きょうお配りしていただいている中身としてお気づきの点はございますでしょうか。

議論になるのは、区分けした後のふえる部分と減るところがどうしても出てきますね。基本的には、本来必要だから今まで表示してきたところがあるわけなので、それを今回、定義が変わったから本当に要らないのかとか、そういう話が出てくると思うのです。減るほうは減るほうで必要性が本当はないのかとか、ふえるほうは本当に必要かという話になってくると、やはりそれでそういう種類ごとである程度、もう少し正確な情報のもとでの判断が要るのかなという感じがします。ですから、それは宿題ということで、次までにもう少し情報をとっていただくということでお願いできたらと思います。委員の皆さん、それでよろしいでしょうか。

きょうの時点で、これでいいかどうかというのはなかなか難しいのかなという感じがするのです。きょう、いろいろな宿題がありましたね。今からまだ意見があれば言っていただけでもいいのですけれども、そういうものも含めて、きょうこの時点で、ただ、基本的なところとして、JAS法の今の生鮮と加工のルールについては、基本的にはこれでいくというようなところはそれでよろしいでしょうか。

どうぞ。

○立石委員 さっきの1番の事例で出ていたカットフルーツ。これが今、食品衛生法上で義務になっていないというのは、JAS法でカバーしているから食衛法でそこを見て、これはJAS法でやってくれているからいいかなとか、そういう感度でもあるのかなと思ったりもするのです。普通であれば、これは絶対、食衛法上で、私は、人が手をかけて、別のところで作ってやるわけですから、何を入れているかわからないわけですから、それはきちっと食衛法上の義務を課すのは当たり前だと思うのだけれども、それが外れるという、そん

なおかしなことになるのであれば、もう少しその辺の今までの整理がどうだったのか。食衛法とJAS法のお互いの分野というか、これがクロスして、わからなくしていた。我々も事業者としては非常にこの点で苦勞してきたわけなので、今のお話を聞いて、逆にすごく心配になっているのです。食衛法はそんな感度で見ているのか。一般的な感覚で、私は石川先生と一緒に、あそこもかかるだろうと思うのだけれども、かかっていないのですね。なぜ外していたのかとか、そういうところが本当に首尾一貫して、いわゆるさまざまな例外、例外だらけでやっていきているのではないか。それをもう少しシンプルにわかりやすく、誰から見ても一本の基準でもって、要はどこかの事業者が騒げばそれでもって、そこは緩くするか、そんなことではなしに、一つの基準でもってやっていくのだとする方向に進めてもらえませんか。

○池戸座長 私が言うのもおかしいのですけれども、衛生的観点での見方は多分されているとは思いますが。わざと例外規定になっているということは多分そういうことだと思うのです。

○立石委員 現場の実態を踏まえてということですか。

○池戸座長 それはそうだと思います。カットされたものについてもいろいろなものがあるので、例外をわざわざつくるとするのは、原則は対応していて、例外にするというのはそれなりの理由がないとカットできないのではないかという感じがしますが、それはそれとして、今の議論は、個別の話になってくるとだんだん複雑になってきますから、さっきの議論の中で、原則的なところをまず決めておかないと、個別の対応の議論になかなか入ってこないのではないかという感じがしますので、それを踏まえてもう一回議論するというところでよろしいでしょうか。

○立石委員 こちらからも考え方というか、批判ばかりしていてもしょうがないので、提案で、考え方を整理して、こうあるべきではないかということを含めて出したいなと思います。そうすると、いずれにしても、原産地のところにかかってくるのです。必要な情報が、今の原料としての生鮮品がどこでつくられたかとかはすぐにわかってしまう。今の生鮮の名称と原産地で。ところが、加工品になった途端にそれが製造者となってしまって、もともとつくったものがどこかとか、半加工だとか、そういったものが出てきて、情報が途絶えてしまう。本当に必要な情報は何なのかという観点で、もう一回流通のフローと加工のプロセスを見ながら、ここでもって必要な情報が、新たな情報が必要だと、そういうところをわかりやすくやったほうがいいと思うのです。その上で判断していったほうがいいのではないですか。

○池戸座長 さっきからいろいろなところで例外的なものが結構多いというのは、やはりそれだけ実際の製品のバラエティーが多い分野だと思うのです。だけれども、基本的なところはきちっとしておかないと、そこを前提として例外を検討するという議論でないと進まないのではないかと思います。特に例えばこれが府令で書くのか、告示で書くのか、Q&Aか。要するにこの表示そのものが世の中の変化によってかなり状況が変わってくると、

府令で書いてしまうとすぐに改正というのは難しい話になっていきますから、そこが現場の状況の変化に常に対応できるような形にどういうレベルで出すかというものも非常に重要なところではないかなと思います。

○宮地委員 カットフルーツの話は、事例として出されていると思うのですが、例えばこれがスイカのカットであれば、当然のことながら違った議論になってくるし、スイカの単品のカットと、例えばスイカとまぜあわせたものはこういう表示で変わりますねという話の議論なはずなので、スイカのカットをしたときに食品安全でどういう観点でものを見ているのかという話の中で法律が決まっているのだろーと思っていました。そこは一度御確認をいただければと思っています。

この表示については、先ほど立石さんが300店舗という話をされましたけれども、非常に小さい店舗も対象になっているわけですので、ぜひともこういう感覚の中でいろいろなものの考え方が違うことについては、ぜひともそういう方とここにいらっしゃる委員の方とも意見をすり合せていただかないとこういう問題が、本来はカットフルーツと言いながら、スイカのカットの短冊切りの話をしているのに、違う話の議論になってしまうと思いますので、ぜひともお願いしたいと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか。

どうぞ。

○池原委員 ちょっとまた具体的な話ですけども、今後の整理に向けてというところで、異種混合のところの今回の御提案なのですが、結局、まず、20ページでこれまでの異種混合を①と②と2つのケースに分けられた。それを21ページの最終形としてこのようにまとめるということで、表現が混合と組合せ、盛り合わせという表現をされていますね。要はこの結論はこれまでの混合を2つに分けて、①は混合である。②はもう混合ではなく、組合せ、盛り合わせという工程にするという整理をされたという理解でよろしいでしょうか。

○平山企画官 21ページにお示ししましたとおり、下の段では、単品、同一のものは現行と同様ですけども、複数のものにつきましては、組合せ、盛り合わせと混合。その間に境目を置いたということです。

○池戸座長 組合せとか混合とかは決まった言い方ではなくて、例えばこういう言い方ということですね。

○平山企画官 そうですね。あくまでここでの御説明の便宜上、一応こういう表現をしているということです。ですから、最終的にこれで決まりということではありません。

○池原委員 さっきの工程を今後整理していただきたいという中で、例えばこういった整理をしていただいたのであれば、新しく具体的な工程名として定義していただくとか。そうした場合、13ページの調整に組合せが今度入ってくるということになるのですね。そういった整理を今後きちっとしていただきたいという趣旨です。

以上です。



○池戸座長 そのほかどうでしょうか。

どうぞ。

○河野委員 何度も同じことを言いますが、生鮮と加工の線引きは簡単にはいかないなというのを改めて思っていて、どうすれば先に行けるのかをやはり考えないとだめなので、これはやはり最後、残りの時間でもう少し皆さん、ここのところに線を引くために知恵を集めたいなというのが1点です。

異種混合というところですけども、これまでの日本の社会の食生活を考えてきて、今後に向けて考えると、やはり私たちが手にとるものはより異種混合のような形で提供される商品がすごくふえてくると思うのです。特にひと手間省くといひましようか、無駄をなくすとか、そういった視点で今、流通の中で、異種混合という分野は非常に消費者にアピールするという意味でもふえてきています。だから、この2つの20ページの1番と2番のこのくくりだけで現状、こう整理はされていますけれども、これ以外の恐らく異種混合という形が出てくるのではないだろうかという感じがします。加工品が一品入っていれば、それはまた違うくくりになると思うのですけれども、そのような形で、今後、高齢化社会に向けてさまざまな異種混合の商品が出てくるときに、果たして対応できるのかという先も見越した形で、特に、せつかく整理してくださるわけですから、この整理のときに将来的な課題もある程度ここに入れ込んで整理すべきではないかなと思っています。

加工と生鮮に関しましてはもう少しみんなで知恵を出し合わないといけないのではなないかと思ひます。

○池戸座長 想定されるようなものも含めてということですね。

まだちょっと時間がありますので、ここのところで、きょういただいた資料の中で、特に今の御発言も含めて、何かお考えがもしあればどうぞ。

今、非常に細かい話になると、例えば組合せという定義かどうか知りませんが、単なる生鮮の組合せみたいな中に一部加工が入るものもありますね。焼肉セットで塩タンが1つ入るとか。そうすると、今だと入った途端に加工になっているのですね。それが一般的な感覚からいって、2%、3%ぐらいのウエートを占めるものも一応加工にするのかどうかという、細かいことを言えばいろいろな線引きのところの検討があるのではないかと思います。

今のところ整理をさせていただくと、生鮮と加工の区分、線引きをきょう、事務局から御提案いただいた。その中で、基本的にこういう話なのですけれども、それがこうしたときにどういう影響があるかというところをもう少し実態を踏まえて判断するのと、それからあと、定義づけをここの場でやるのか。かなり加工とか製造あるいは調整、選別とか、そういったものも含めて、現在でもう既にどこかに規定されているとか、そういう根拠のあるものはある程度情報としてそれを前提にして考える必要があると思ひますので、そういうものも資料を整えていただくという形で、それを踏まえてもう一回御議論を。そのときにやはり現場の実態が非常に重要になってきます。そこについてはここの関係の委員さ

んの御協力もぜひお願いして、それで御提案していただくということでどうでしょうか。  
その辺のところでもよろしいでしょうか。

あと何かございますか。

どうぞ。

○栗山委員 今の話の関連から少しずれるのかもしれませんが、例えば加工の中に果物をカットして詰め合わせた分には多分そんなにないのかなと思うのですが、キャベツの千切りとニンジンの千切りと何とかという、多分、今後ふえていくだろうカットしたものの混合みたいなときに、例えばリンゴを切った後、塩水につけると色が変わらないというのは我々主婦の常識としてはあるのですが、カットした野菜の日持ちが2、3日あるというのは、その間にどんな作業が入っているのだろうという、そういうものの見える化は義務とか表示の中にあるのでしょうかというのを教えていただきたい。

例えばちょっと違うのですけれども、ドライフルーツをつくる時に何か薬品を使ってドライフルーツをつくる、あるいはお肉を成型するときにカゼインを使うとか、ものの本によると、乳製品を使われたり、大豆を使って成型するとか、結着剤として使うという、そういうものですね。たとえて言うならばそういうものを、カット野菜をつくるときの、添加物ではないけれども、使っているものがあるとしたら、そういうものを表示する機会とか方法とかは何かに記されているのでしょうか。わかりますか。

○平山企画官 恐らく製造工程みたいな、どういうふうにかこの食品が作られたのか、そして、その工程の中で何が使われているかということだと思いますが、製造工程といったことにつきましては、表示の対象とはなっておりません。その一方で、何が使われているかということにつきましては、今の表示基準で表示が必要なものにつきましては、当然、書かれます。

○栗山委員 ないということですね。

○池戸座長 どうぞ。

○板倉委員 意見ということではなくて、今、事務局にいろいろをお願いをしておりますけれども、ただ、鬼武委員のコメントペーパーなどでも、例えば製造と加工の定義についてということでは、それぞれ皆さん方の感想とか意見も事務局の方に、出てきたものについてけちをつける前に自分たちとして、例えば調整だとか、そういうことも含めてですけれども、どう思っているとか、どういうことで切り分けたいのではないとか、こうなったら困るとか、それぞれ、急に思いつけと言われても、私も急に自分が出せるわけではないですが、ある程度の御提案を、せっかくの時間がまだございますので、していただくということもあっていいのではないかと思います。特に調整の部分のところは私も鬼武委員のコメントペーパーと同じような心配をしております、やはり塩水漬けみたいなものは、一体どこまで塩水漬けなのとか、そういうようなところがその方の受け取り方によっても判断がばらけるようなところもありますので、せっかくでするので、そういうことをお願いできればと思います。

○池戸座長 非常にそれは重要なことだと思います。この調査会は別に事務局の提案についてどうのこうのだけではなくて、この委員の有識者のほうから積極的に御提案していただくとありがたいと思っていますので、その辺を鬼武委員が特にペーパーで毎回出してくださっていますから、そういうものも参考にさせていただきまして、整理していただければと思います。それでまた御協力をお願いしたいと思います。鬼武委員だけではなくて、ほかの委員さんもよろしくをお願いしたいと思います。

そのほかはよろしいでしょうか。

○立石委員 オブザーバーの方もペーパーを出したり、説明も含めて発言させてもらえるということでもよろしいのですね。

○池戸座長 議論の本質のことについて言っていただけるのだったら、それはもちろん大丈夫です。

○立石委員 非常に残念な調査会があったので。オブザーバーだと一言も発言させていただけずに、ペーパーを出しても無視をされるという、同じ調査会が3つ並んでいて、そんな調査会が許されるのか。きのうも言いましたけれども、私はこの件に相当怒っているのです。皆さん一度第2回栄養表示に関する調査会の議事録をごらんください。私の発言は一言も出ていません。多分出ないと思います。出したペーパーも全く説明もさせていただけなかった。前回の議事録について確認しようとしても全く触れさせてもらえなかったということで、ああいう進め方は非常に横暴というか、かなり無理があると思うのです。だから、きょうのこういうオープンな形で、皆さんで自由闊達に意見を言い合って、その上で決めていくというシナリオでいってほしいと思います。だから、あくまで消費者庁が後ろでつくっていたシナリオでいくなどということにならないように、やはりこの中でいろいろな軌道修正をしながらいい方向に持っていくという会議になってもらいたいなと思います。

○池戸座長 今の御発言はここの調査会のマターの話ではないので、多分、事務局のほうに伝わったということでもよろしいかと思います。

それでは、ちょっと早目だったのですが、タイトなスケジュールなので、事務局のほうも作業が大変かと思いますが、ひとつよろしくをお願いしたいと思います。

どうもありがとうございました。

○大貫参事官 どうもありがとうございました。

次回の「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」につきましては、2月19日10時からを予定しております。

以上でございます。

### 《 3. 閉会 》