

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2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2回) 議事次第

1. 日時 平成26年2月19日(水) 9:57~13:05

2. 場所 消費者委員会大会議室1

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、夏目委員、宇理須委員、鬼武委員、河野委員、迫委員

(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)

小田事務局長、大貫参事官

4. 議事

(1) 開会

(2) 生鮮食品の表示基準のイメージ案について

(3) 業務用食品への表示について

(4) 閉会

《 1. 開会 》

○大貫参事官 本日は、皆さま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「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」の第2回会合を開催します。

本日は、全委員に御出席いただいております、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本会議から阿久澤委員、夏目委員が、食品表示部会から宇理須委員、鬼武委員、河野委員、迫委員が参加されております。

部会におい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。

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示した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となっております。

また、鬼武委員御提出のコメントペーパーも資料番号がついておりませんが、お配りしております。委員提出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。

不足の資料がございましたら、事務局に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、池戸座長に議事進行をお願いいたします。

○池戸座長 皆さん、おはようございます。きょうは2回目の調査会でございます。

本日は、消費者庁のほうから竹田食品表示企画課長にも御出席いただいております。よろしくお願いたします。

なお、本日の会議ですけれども、公開で行います。議事録につきましても後日公開とすることとさせていただきます。

あと、カメラの方は所定の場所によりしくお願いたします。

きょうはスケジュール的に、事前にお話ししましたように3時間ということで午後1時まで、お昼にかかってしまい非常に恐縮ですが、ぜひ効率的な議論に、また積極的な御意見をいただければと思いますので、よろしくお願したいと思います。

それでは、本日の議題に入りたいと思います。

本日は、生鮮食品の表示基準のイメージ案ということで、生鮮食品のイメージをこの最初の段階で統一しておきましょうということで、その御議論です。

あと業務用食品の表示についてという議題になっています。また、前回、いろいろな宿題といえますか、資料に関しての御指摘がございましたので、その後に生鮮食品と加工食品の区分、整理についてということで、これは非常に重要な課題でございますので、その順番で御議論をさせていただければと思っております。

それでは、議事に従いまして「生鮮食品の表示基準のイメージ案について」ということで議題に入りたいと思っております。

こちらの資料の説明を消費者庁のほうからお願いいたします。

《 2. 生鮮食品の表示基準のイメージ案について 》

○船田課長補佐 おはようございます。食品表示企画課の船田でございます。

私のほうから資料1の「生鮮食品の表示基準のイメージ案について」を御説明いたします。

前回の調査会で大枠となる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は御提示しているところなのですが、本日、後半のほうで一応生鮮と加工の区分については御審議いただく予定でございます。

まず、私のほうからは、食品表示基準の生鮮食品の部分について、具体的な整理のイメージを御提案するというにしたいと思っております。

それでは、2ページ目をごらんください。

加工食品の基準同様にイメージを図式化しております。生鮮食品は第3章に位置づけるという方針でございます。その中で第1節は消費者向け、第2節は事業者向け、第3節はその他という構成としております。食品衛生法、JAS法の各表示基準は横断的事項と個別的事項に振り分けて規定していくということを考えております。

横断的事項でございますが、原則生鮮食品全般に義務づけるものなどが該当すると考えております。加工食品とは異なりまして表示事項については少なくなります。名称であるとか原産地、遺伝子組換え食品、放射線を照射した旨、こういったものが横断的事項として整理されると考えております。

一方、個別的事項でございますが、JAS法の個別品質表示基準に該当するものというのは、右側に書いてあるのですが、しいたけ、水産物、お米、この3基準しかないのですが、片や食品衛生法では資料の右上のところに書いてありますが、表示の基準のある対象食品というものは食品衛生法ではこういったものが想定されますということで御紹介しております。

例えばJAS法でいえば、水産物品質表示基準というのがありますけれども、そこで解凍や養殖の旨を表示するというのが義務づけられております。

片や食品衛生法では、これは対象品目、食品衛生法で対象となる品目に限られますけれども、そういうものについては名称、期限表示、添加物等を容器包装に記載することが義務づけられるということでございます。

さらに、シアン化合物を含有する豆類等というのが右上に書いてありますけれども、こういった規格基準のあるような食品については、個別にさらに保存方法とか表示義務が課せられるということになります。

3ページをごらんください。

これは現行のルールの御説明ということなので簡単に申し上げますけれども、生鮮食品に関する基準としましては、横断ルールとしてJAS法のほうでは生鮮食品の品質表示基準というものがあります。表示事項としては、名称と原産地というものが基本となっております。

4 ページ、個別の基準としましては、しいたけの品質表示基準、水産物の品質表示基準、もう一つ先ほど言いましたように玄米及び精米の品質表示基準の3基準がありますということになります。

簡単に御説明しますと、しいたけの品質表示基準では、栽培方法を表示するということになっておりまして、原木栽培の場合には「原木」、菌床栽培の場合は「菌床」という記載をすることになっています。水産物品質表示基準ですけれども、冷凍したものを解凍して売するような場合には「解凍」と記載しなさい。もしくは養殖されたものである場合には「養殖」と記載するというようなルールが定められております。

5 ページ目が玄米及び精米品質表示基準ですけれども、生鮮食品の基準の中ではお米だけが加工食品の表示基準に近いような表示方法をとっております。表示事項としましては、名称、原料玄米の産地、品種、産年、内容量、精米年月日、販売業者等の氏名及び住所を表示するというようなことになっています。表示例は右の下に示したようなものとなっております。

6 ページ、こちらは食品衛生法の表示基準府令ということで、今どんな表示事項が定められているのかというのを現行の表示例を示したものでございます。食品衛生法表示基準府令の第1条第1項に対象食品というのが定められておりまして、容器包装に基本的に名称ですとか期限表示、加工所の所在地及び加工者の氏名ですとか保存方法、添加物、アレルギーなどを表示するということになっております。これ以外に個別の表示事項は結構食品衛生法にはあるわけなのですが、いずれも安全の観点から表示事項が定められておりまして、例えばそこに例示しましたものと、生食用の鮮魚介類では生食用である旨を書きましょう。

あと例の2では生かきという例を示しておりますけれども、生食用であるかないかの別、生食用以外の場合には加熱調理用ですとか加熱加工用というものを表示しなければならない。さらに採取された海域ですとか湖沼を書きなさいということになっております。

今のは現行のルールでございますけれども、7 ページ、以上御紹介しました現行の各表示基準を新たな食品表示基準の第3章に引き続き規定していくという方針でございます。加工食品と生鮮食品という基準があるわけですけれども、遺伝子組換えですとか栄養表示基準なども当然該当する部分は第3章の中に規定していくということになります。

最後に8 ページでございます。加工食品のときにも横断的事項と個別的事項ということを整理させてこちらから御提案させていただいておりますけれども、生鮮の場合に横断的事項に整理するものというのは、まず要件としまして原則として生鮮食品全般に義務づけられるもの。それは名称であるとか原産地ということになるろうかと思いますが、もう一つ、生鮮食品全般に義務づけるものであって個別に食品表示の方法の規定を設けているもの、これは名称という形で1つ書いてあります。

もう一つ、生鮮食品の一定の要件を満たした食品に義務づけるものということで、遺伝子組換えですとか放射線を照射した旨というものがあるだろうということで横断的事項に整理させていただいております。

個別的事項に整理するものということで、現行のJAS法と食品衛生法に分けて個別の事例を書いております。これは例えばJAS法の場合ですと、先ほど御紹介したようにお米の表示ですとか水産

物の表示、しいたけの表示というものが該当してきます。片や食品衛生法の関係の現行府令で定められておりますけれども、個別的事項としてはそこに掲げるような鳥獣の種類ですとか、卵の表示、あとは乳関係の表示などが個別で入ってくるということになっております。安全性に係るものというのはあくまでも消費者に必要な情報ということなので、これは現行のものをそのまま新たな食品表示基準に移行するという事を考えております。

私からの説明はこれで終わりますけれども、こういった方針で生鮮食品の基準を統合したいと考えておりますので、御議論お願いいたします。

○池戸座長 どうもありがとうございました。

今、改めて今度の新しい基準、今までは法律が幾つか絡んでいたのですけれども、例えば品質表示基準という言い方も今度はなくなるわけで、食品表示基準の中に組み込まれるということで、加工食品の調査会でも御議論がございましたように、できるだけ横断的なものを横断的な事項、個別に必要な事項は個別事項という形で整理するという事で、実質的には今までのかけられたものはかけていくということです。そんなような御提案だったと思います。御説明に対して御意見等ございましたら、どうぞ発言いただきたいと思います。

鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 1つは質問のところですが。

3ページの定義のところ、業務用生鮮食品と書かれてあって、その定義としては生鮮食品のうち加工食品の原材料となるものをいうと掲げられていますけれども、例えば業務用生鮮食品でも加工食品の原材料以外にそのまま生鮮として使われるものとか、そういうものはどういうふうに定義として整理をされるのでしょうか。業務用生鮮食品というのは生鮮食品の加工食品の原材料というその1つだけでいいのでしょうかというのが1点。

もう一点は、コメントのペーパーのほうには書いているのですけれども、この間、横断的事項として遺伝子組換え食品と放射線を照射した旨の表示については、一定の要件を満たした食品とありますが、これは正確には一定の要件ではなくて特定の生産方法、もしくは特定の処理が行われた食品に義務づけられるというのが正確な意味合いだと思っています。

以上2点です。お願いします。

○池戸座長 ありがとうございました。

どうですか。生鮮のまま流通するような。

○船田課長補佐 3ページの定義なのですけれども、まず、現行の表示基準の定義をそのまま載せさせていただいております。これがそのまま業務用の定義になるということではございません。業務用のお話は後半のほうでもしますので、そこでまた説明があると。

あと一定の要件なのですけれども、私どものほうもいい言葉がなかったみたいな形で、考え方としては鬼武委員の言うようなことで間違いはないということでございます。

○池戸座長 後のほうのお話は鬼武委員の御提案もありましたので、それも参考にして検討していただくということでよろしいですか。

これはイメージの話なものですから、多分きょうの後半のほうのいろんな議論にも関連するかと

思いますので、そのときにまた御意見いただければと思います。それでとりあえずはよろしいでしょうか。ありがとうございます。

では、次の議題に移らせていただきます。

次は、資料2、業務用食品への表示ということでございます。これはきょう初めてですね。この内容についての御議論になるかと思えます。

では、事務局のほう、よろしく願いいたします。

《3. 業務用食品への表示について》

○平山企画官 食品表示企画課の平山でございます。

私のほうから、資料2に基づきまして「業務用食品への表示について」御説明申し上げます。

左側にページ数を振っておりますので、それをごらんいただきながら資料を見て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えます。

「業務用食品への表示について」というタイトルを設けておりますけれども、イントロダクションということでございます。

●が2つございますが、最初の●、まず業務用食品につきましては、部会の中で定義とか考え方についてはお示しし、基本的に以下のとおり整理されていると理解しております。基本的には加工食品及び添加物の中で言うとそれぞれ一般消費者に販売される形態となっているもの以外のものということが基本的には業務用のものである。

生鮮食品のうち加工食品の原材料となるものについては基本的に業務用のものであるという整理をさせていただいたと思っております。この整理を踏まえまして、食品表示基準における具体的な業務用食品に係る表示事項、表示の方法、あと表示の媒体。どこに表示内容を表示するかということでございますので、そういったことについて整理、検討をしたいと思っておりますというところでございます。

下に※印で小さく書いてございますけれども、業務用の添加物については、後刻、本調査会の中で御提案させていただきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

4ページ、部会のほうでお示しした3×3のマス目のイメージ図でございますけれども、今回は赤線で囲った部分、②と⑤の部分について御議論いただきたいと思っておりますので、よろしくお願い申し上げます。

5ページ以下、現行のルールでございます。

6ページ、せんだっての部会で御説明した資料でございます。簡単に御説明申し上げますと、業務用食品に係る現行ルールは次のとおりということで、今、3つの法律があるということでございます。食品衛生法、JAS法、健康増進法ということでございますが、まず一番最初の食品衛生法、これは基本的に業務用か一般消費者向けかということは考えずに、基本的に一定のものについては必要な表示をするというのがルールでございます。

2番目のJAS法につきましては、業務用か一般消費者向けかというのは区分がございまして、それぞれ独自の基準があるということでございます。

3番目の健康増進法でございますけれども、ここは基本的に業務用食品については対象から外れているということでございました。

JAS法につきましては、7ページに詳しい資料をつけてございますけれども、ここでいきますと右下の図、これは左から、いわゆる生鮮、生産のところから。それから右のほうに流通していくというわけでございますが、そのうち、一般消費者向けの商品について供給される業務用食品については義務が課されるということでございます。この点についても、部会で私のほうから御説明申し上げたと思います。

8ページも部会の資料でございますけれども、左側が業務用食品、右側が一般消費者向けの食品の表示事項を書いたものでございます。基本的には、双方で余り表示事項には差がございまして、例えば、加工食品のところていきますれば、内容量を書く、書かないといったことが違いでございます。基本的には、ほぼ同様の表示事項が課されているということでございました。

9ページ、これは新しい資料でございますけれども、実際に現行ルールに基づいて、どういった表示がされているかというものでございます。左側に業務用の加工食品、右側に業務用の生鮮食品の例を掲げてございます。

まず、赤い点線で囲った部分が、いわゆるJAS法に基づく表示。青線で囲ったものが食品衛生法に関する表示ということで御理解いただきたいと思っております。

左側の加工食品につきましては、まず、名称と原材料名と販売者、ここについてはJAS法に基づく表示がされているということでございます。食品衛生法に基づきましては、名称のほうは重複しております。それから、原材料名の一部の添加物であるとか、期限表示、保存の方法、あと、製造者などについて表示の義務が課されているということでございます。

右側、業務用の生鮮食品につきましては、まず、点々の部分、JAS法については名称、原産地名、食品衛生法については名称、期限表示、保存の方法などというものについて表示の義務が課されるということでございます。

右下に括弧を書いてございますけれども、ここはいわゆる表示の媒体の話でございまして、JAS法に基づく表示につきましては、いわゆる送り状などに記載することができるということでございます。

食品衛生法に基づく表示については、逆に原則として容器包装に表示していただくということでございます。この点については、後ほど、詳しく御説明いたします。それから一括表示内に表示しなくてもいいというルールもございます。

10ページ以下では、新しい食品表示基準の中でどうすべきかということでございますけれども、まず11ページ、12ページ、これは部会の資料を要約したものでございますけれども、12ページをごらんいただきたいと思っております。いろいろな流通形態の中で、一般消費者向けか業務用かということで御説明申し上げましたけれども、12ページの下段、加工用食品を扱う事業者の例ということでございましたけれども、一番左、加工業者F、この方はこの例でいくとじゃがいもをマッシュポテト

に加工するという方であります。この方は、つくったマッシュポテトを製造業者Gの方に供給するわけでございますけれども、基本的に、このマッシュポテトが消費者には供給されないということがございますので、まさに、ここが業務用食品であるということで、きょうはこの部分について御説明、御検討いただきたいということでつけた資料でございます。

13ページ、ここが新しい基準における基本的な考え方を示したものでございます。

●が3つございますけれども、最初の●をごらんいただきますと、基本的には、事業者から事業者に対して食品が販売される際にも、最終的に一般消費者向けの食品に正確な表示、情報が伝わるよう、一定のルールに基づいて正確な情報が伝わるのが大事だということでございます。

とりわけ、安全性の確保に関する情報については、業者間取引の際も正確に伝達なされなければ事業者による食品管理が阻害されたり、いろいろな重大な事故が起きているのに迅速な対応がなされないなど、被害の拡大を防止することができなくなったりするおそれがあるということであろうかと思っております。

2つ目の●でございますけれども、「また」として、業務用食品につきましては、通常、製造や加工の工程を経て消費者向けの食品となる。最終的には消費者向けのパッケージになるわけでございますけれども、途中の容器包装というのは変わっていくということでございます。ですので、最終段階の容器包装において、きちんと消費者向けの方の表示がされるということが大事だということでございますので、その過程では正確な情報伝達が大事だと。ですので、その途中の段階では、表示の媒体については必ずしも容器包装に限定する必要はないのではないかということであろうかと思っております。

こういった以上の考え方を踏まえまして、業務用加工食品、それから業務用生鮮食品への表示について表示事項、表示の方法、表示の媒体について整理、検討したいと思っておりますということでございます。

まず、14ページから業務用加工食品の整理でございます。

15ページをごらんいただきますと、まず、現行を踏まえてどうするかというものを示したものでございますけれども、左側に○と×で整理をさせていただいております。これはどういうことかといいますと、その上に書いてございますように、一般消費者向けの表示義務と原則として同様であるか否かという観点から、同じものは○、違うものは×というもので整理したものでございます。

一番上の枠は、表示事項○、表示方法○、すなわち、表示事項についても、表示方法についても、一般消費者向けと同じ義務が課されているというものでございます。右側をごらんいただきますと、いわゆる安全性の確保に資する情報の表示ですとか、表示責任を有する方の情報。それから、一部、原料原産地の表示というのなされているということでございます。

中段、○、×となっているのは、表示事項としては同じなのですが、表示方法が、若干、消費者向けのものが違っているというものでございます。これは原材料名の表示でございます、詳しくは、後ほど、16ページで御説明いたしたいと思っております。

一番下、×、×とあるのは、そもそも表示事項がないというものであります。内容量の表示ですとか、栄養成分表示というのが、それに該当するというものでございます。

あと、下に注で書いておるのですけれども、安全性の確保に資する情報はいろいろございますけれども、そのうち、例えば、「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」という、基本的に、外食などでの表示が意識されているものについては、一般消費者向けにのみ必要な表示だろうと思っておりますので、義務を課さないということにしてはどうかと思っております。

16ページをごらんいただきますと、先ほどのことを踏まえて現行の整理がどうなっているかということで、特に違う点についてポイントを絞って御説明したいと思います。

1つが①原材料名についてですが、基本的に、一般消費者向けの場合は重量順に書くというのが原則でございました。ですけれども、業務用につきましては、重量の割合の多い順がわかるように記載すればよいということがございます。ですので、必ずしも重量順でなくても、そこにございますように、原材料の配合割合が書かれていれば、それを見れば何が多いかわかりますので、必ずしも重量順にはこだわらないということになっているということがございます。

②内容量でございますけれども、ここについては義務が課されていないということがございます。これは部会のほうで私のほうから御説明いたしましたけれども、最終的に消費者の方に届くものについては内容量の表示が必要でございますが、その途中では、業者間で内容量の確認をされていると思われまので、表示義務としては、そこまでは要らないだろうということございました。

あと、原料原産地でございますけれども、原料原産地表示対象のものがありますので、そういったものについては必要だということで、対象となるものとならないものがあるということがございます。

そういったことを踏まえまして、17ページ、まとめでございますけれども、では、どういう情報を書いていただくかということがございます。基本的には●で書いてございますけれども、安全性の確保に資する情報と選択の機会の確保に資する情報ということで2区分いたしております。安全性の確保に関する情報については、名称ですとか期限表示、あとは製造所の関係の情報、アレルギーの関係の情報、保存の方法など、こういったものを書く。

それから、選択の機会の確保に関する情報としては、原材料名ですとか、表示責任を有する方の情報を書くということがございます。基本的には現行と同様かなと。基本的に、今の考え方というのが非常によく練られているということがございますので、基本的に現行の表示事項をスライドさせてはどうかと思っております。

以上が加工食品でございます、続いて、18ページ以下が生鮮食品のものでございます。

19ページをごらんいただきますと、同じように一般消費者向けの表示義務と原則として同様かどうかということで、○×で整理しているということがございます。ここをごらんいただきますと、中段の○×というところが空欄になっております。ですので、○、○か、そもそも表示事項がないというものの2区分になるということがございます。

基本的には、一番上の○、○、表示事項も表示の方法も同じというものが多くございまして、これも同様に安全性の確保に関する情報ですとか、原産地表示の一部というものがございまして。表示事項がないものは裏腹で、原産地表示も逆に残りの部分については義務が課されないものがあるということがございます。

20ページ、そこにつきましても、今、申し上げたことの繰り返しになっておりますけれども、原産地については、原料原産地の表示を義務とする加工食品の原材料となるもの以外については省略可能ということになっているということでございます。

そういったことを踏まえまして、21ページ、ここに生鮮食品のまとめというものを書いてございます。これも、安全性の確保に関する情報と選択の機会に資する情報と2つ考えてございまして、基本的には現行と同じような形になっております。安全性の確保に資する情報は、名称、それから点線で囲っておりますのは衛生上の観点から、現在、義務が課されているものでございます。それは、引き続き、維持するというので、期限表示、アレルゲンの表示、保存方法などでございます。

例としては、これは1例でございますけれども、※印に書いておりますけれども、食肉ですとか生かきといったものなど、現行の食衛法で対象になっているものについては、この点線の中に含まれている事項についても表示が義務付けられているということでございます。

選択の機会の確保に資する情報については、原産地に関する情報を基本的に現行どおり書いてあるということにしてはどうかと思っております。

以上が表示事項と表示の方法でございます。

続いて、22ページからは、今度は表示の媒体、どこに表示をするかということでございます。

23ページをごらんいただきますと、基本的に上段が食品衛生法、下段がJAS法でございます。

まず、JAS法の下段のほうからごらんいただきますと、太字で書いてございますけれども、容器もしくは包装、赤字で書いてあるのがいわゆる送り状、納品書等ということで、これは製品と一緒にくっついてくるものでございます。それから「又は」といたしまして、規格書等。これは製品に添付されないものでありますけれども、製品を識別できるものに限るということでございます。ですので、規格書を見ると、これに対応するこの商品だということで1対1の関係ができるものということでございます。ですので、JAS法ではこういったように容器包装以外でも送り状とか規格書などでも表示はできるということになっております。

片や、上段の食品衛生法をごらんいただきますと、一番上のところに2行ほど書いておりますけれども、原則としては容器包装に書くというのが原則になっているということでございます。ただ、一部、その中段に枠で囲ってあるものが幾つかございますけれども、例えば原料用果汁。その容量が200L以上であるものであるとか、原料用濃縮コーヒー、20L以上のものといったものの一部でございまして、送り状でも可となっております。ただ、その送り状もその同じ枠の2つ目の●でございまして、当該食品を識別できる記号。例えば、ロット番号などを当該容器包装の見やすい場所に記載する。あわせて、送り状については名称、製造所などの情報、識別できる記号、購入者の氏名などを書くということございまして、送り状と商品が1対1で対応するようにしておくということが必須ということでございます。

この制度をどうするかということでございますけれども、検討した結果を、24ページ、25ページにまとめているところでございます。タイトルにもございまして、いろいろと検討した結果、現行と同様にするのが一番適当ではないかと思っております。

まず、24ページは安全性の確保に関する情報でございますけれども、非常に大事であるというこ

とでございます。ですので、今、認められている食品に限っては、名称と製造所の所在地などを除いて、基本的に容器包装以外の媒体に送り状への記載を認めてはどうか。その場合、先ほど申し上げましたように、容器包装には識別できる記号を書く。送り状のほうにも同様に書いていただいて、ちゃんと送り状と1対1の対応をできるようにしてはどうかと考えているということでございます。ですので、逆にいいますと、ここに書いていないのですけれども、基本的には容器包装を原則とするということでございます。

25ページは、片や選択の機会の確保に資する情報でございますけれども、これについては容器包装以外の表示媒体、送り状などの記載を認めてはどうかということでございます。ただ、送り状も先ほど申し上げたように製品にくっついているものもありますし、そうでないものもありますので、そういったものについて使用を認める。かつ製品に添付されていないものにつきましては識別できるものと、1対1で対応できるものが必要かと思っております。いずれにしても、現行と同様の規定が一番適当ではないかと思っておりますということでございます。

26ページ以下は食品表示基準における表示の実例ということでございますけれども、最初に9ページに書いたものとどう違うかというものを示したものでございます。ですから、9ページとの違いは、要はこれをごらんいただくと結論としては、表示の事項、表示の方法というのは現行のものをスライドさせるということでございますので基本的には変わらないと、必要な事項は表示していただくということでしょうかと思っております。

ただ、若干、先だつての議論がありましたときに、いわゆる製造者を製造所と書くところは一応変わり得るということで、その点だけの変更しております。

右下の媒体につきましても、基本的には選択の機会の確保に資する情報について送り状などに記載することができるという一方、安全性の確保に資する情報については、原則として容器包装に表示するというようにしているということでございます。

基本的には、いろいろな考え方をもとにして検討したわけでございますけれども、今の制度というのはかなりいろいろよく考えられているなというところがありますので、基本的には現行の制度をスライドしてはどうかという御提案でございます。御検討、御議論を賜ればと思います。よろしく願い申し上げます。

○池戸座長 ありがとうございます。

ただいま業務用の食品の表示について御説明いただきました。幾つか目次にも分けて御説明いただいたのですが、ここで論点を整理して御議論いただいたほうがいいのかと思います。

1つは、最後のところで媒体の話がございましたけれども、それは後に回して、業務用の表示事項と表示方法、ページで言いますと21ページまでについて、とりあえず御意見とか御質問をいただければと思います。よろしく願いしたいと思います。

どうぞ。

○立石委員 事前に説明された案を一部修正されたのですね。というのは、13ページにあります●の2に、正確な情報が伝達されれば十分であると。これはももとの原案のときには、必ずしも一般消費者向けの食品と同様の義務を課さなくてもいいという表現でしたが、この記述はとったとい

うことでよろしいですね。一般消費者向けの同様の表示義務を課さなくていいという表現は削除されたということではよろしいですか。

○平山企画官 はい。いろいろと御意見をいただきましたので見直したところです。

○立石委員 では、続けて。

実は、業務用のほうが本当は情報量を要求されるのです。消費者向けに提供されている情報というのは簡略化したものなのです。ですから、本来的に最終的なラベルをつくる側にとって必要な情報というのは、添加物にしても、原材料にしても、全ての情報が要るのです。その上で順番を決めて組み合わせをした上で決めているわけですから、だから、逆にいえば、業務用のほうがもっと情報が必要なのです。我々現場から見て、そこを簡素化するなどはあり得ない。必要とされる情報を出したくない業者がいるわけです。我々みたいな中小の小さいところはメーカーが強いですから、情報を出してもらえない。そうすると、正しいラベルがつかれない。こういう実態を踏まえていけばおかしいのではないかと思うのです。だから、業務用ということについて分ける必要はないし、7ページ目の図で見たい。

情報伝達の義務化は、一般消費者向けにいくときだけが義務化が入っているのです。だから、例えば生鮮であれば名称と原産地、加工品であれば名称と原材料と製造者、これは伝達義務が課されるのが実は小売店向けだけなのです。だから、外食・インストアは義務化がなされていないから、これを見ていただいたとおり、卸売業者からはどちらにいくかというのはわからない、外食・インストア向けには情報が来ない場合があるわけです。だから、卸売業者はもともと業務用で来たものを一般小売に回すものもある。私も卸にいましたからよくわかるのですけれども、そんなものは決めていないわけですから、そういったことで抜け穴がある。だから、情報が伝達されないということは、正しい情報を消費者が求めたときに、私は最終の表示ラベルをつくる人間というのは情報提供する責務があると思うのです。消費者が求めたときに、その原材料について、質問に対して答える必要があるのだけれども、そういった正しい情報が末端に来ないのです。そういったところをきちっと変えない限り、この問題は解決しません。

だから、あくまでも業者だからということで簡便でいいとか、そんなことはあり得ないのです。逆にいえば、業者だからこそ、もっと規制をかけてきちっとした情報を出しなさいと、それを伝達すべきですよという仕組みをつくらない限りは、消費者の方に正しい情報が伝わらない。一括表示などはごくごくデフォルメされた情報ですから、原料原産地などは何も書かれていませんし、ですから、これは国産でつくっていませんかという質問に対して答えるには、正しい情報が末端にまで来ていなかったら答えられないわけです。まず、そこを申し述べたいと思います。資料もつくっていますから、もし説明させてもらえればそこでもやります。

○池戸座長 ありがとうございます。

よろしいですか。特に御意見はいいですか。

○平山企画官 はい。

○池戸座長 あと、そのほかどうぞ。

○栗山委員 加工食品のところでも申し上げたことなのですが、買ったものを消費者が確認しよう

としたとき、あるいは原材料を確認しようとしたときにさかのぼることができるような、最初から最後までの流れ、同じような情報がきちんと下にも流れ、下から上にも確認できるような表示にしていきたいというお願いです。

あと、そのときにもお願いしたかと思うのですが、たどれるために最終的に連絡先を書くということは生鮮食品の場合には課されないことになるのでしょうか。

○池戸座長 事務局のほう、よろしいですか。

○平山企画官 連絡先というのは、具体的には、どのようなものをイメージされておられるのでしょうか。

○栗山委員 電話番号とか。

○池戸座長 今回の御質問は2つあって、1つは要するに追跡できてということができるような仕組みというのと、もう一つは消費者の方もどこに聞けばわかるかという御質問ですね。

○栗山委員 はい。ただ、この場合は、今、業務用ということで区切られていると思うのですが、一部立石委員と重なるところがあると思うのですが、尋ねたときにさかのぼれる方法をとっている。これでとれるのでしょうか。

○平山企画官 それはいわゆるスーパーなどの店頭で生鮮食品をお買いになったときということなのでしょうか。

○栗山委員 そこをどうきちんと区別できるのかどうかというのが制度的によくわからないのですが、消費者がスーパーで物を買ったときに、例えばこれからいろいろな表示が出てくると思うのですが、そのときに買ったところで確認しやすい、でも製造過程で表示することは難しいというような区分けというのがいろいろなもので出てくると思うのですが、そのときに買ったところで確認しやすいということは、さかのぼることが可能だということになると思うのです。そのさかのぼる方法が、この方法で担保されるのでしょうか。

○平山企画官 私の理解でいきますと、加工食品は、一見しただけでは、原材料として何が使われているかわからないところがありますので、部会の中でも申し上げたように、連絡先とかメールアドレスとかを書くことを御提案させていただきました。

片や、生鮮食品については、ジャガイモとかニンジンとか玉ねぎが店頭に並んでおりますので、そこに問い合わせをするということは、どういうことなのかという。そこは、まさに生鮮そのものですので。

○栗山委員 そのものだけということですね。確認の仕方がよくわからないのですが、だから必要ないからこれで大丈夫ですと。

○平山企画官 ではないかなと。

○池戸座長 よろしいですか。何か。

○栗山委員 立石委員の御質問のさかのぼるということの必要性があるのであれば、それが必要なかなと思ったものですから、伺わせていただきました。

○池戸座長 迫委員、どうぞ。

○迫委員 13ページのところに食品表示基準における業務用食品の表示義務についてというところ

ろを確認させていただきたいと思っています。

安全性の確保に資する情報についてはそこに書いてありますけれども、業務用の原材料食品についても確実に表示がされていく。方法論についてはまた別の議論になるかということでは聞いておりますけれども、そういう意味では、今、御心配されているようなアレルギー表示の情報は確実につながると理解してよろしいということでしょうか。

○平山企画官 それはそのように、御理解いただければと思います。要は、安全性の確保に関する情報については、必ず、伝わるようにするというところでございます。それは間違いございません。

○池戸座長 どうぞ。

○板倉委員 消費者向けの食品ですけれども、今の7ページの下を表を見ますと、外食とインスタの部分は外れていますね。この赤く囲ってあるところから流れるところも含めて外食とかインスタ加工に行くものについて情報が流れなくてもいいと考えるというのではなくて、今後は外食とかインスタ加工の食品に対しても消費者向けの食品ということと考えていいわけですか。今の御説明で、7ページの表がどうなるのかというイメージがわからないものですからお尋ねします。

○迫委員 7ページの表はあくまでもJAS法のみですね。食品衛生法については全ての情報が流れると考えて、私はそういうように受けとめていて先ほどの部分で質問させていただいたのですが、その確認をお願いいたします。

○平山企画官 2点ございました。

まず、迫委員の御発言は、まさに、そのとおりで、これはJAS法、いわゆる品質に関するものでございまして、先ほど、6ページで申し上げましたとおり、食品衛生法というのは、いわゆる業務用かどうかというのは区別せず、上流のほうでも、全部、情報がながれる、業者の間でも必要な情報が流れるということでございますので、まさに、迫委員のおっしゃるとおりということでございます。

あと、板倉委員の御指摘でございますけれども、いわゆる外食向けの話では、例えば、せんだっての調査会でも、私から御説明申し上げましたが、今後の検討課題ということで御検討いただきたいと思っています。ここについては、まさに、実際に外食を事業として経営されている方など、専門家の方にいろいろと御意見を伺いながら、後刻、今後の検討課題ということで整理をしたいと思いますので、まず、基準作りのメドがついた後、じっくりと検討をしていきたいと思っております。

○池戸座長 どうぞ。

○立石委員 食品衛生法では確かに伝わる情報はありますけれども、JAS法での原材料情報は伝わらないのです、伝える義務がないのです。そこに問題があるのではないのでしょうか。要は安全性のことでいえば、よく考えていただきたいのですけれども、今般のマルハニチロの問題が起こったときに何が問題かという、製造場所と原材料、原材料はあのに何が原因かわからなくて原材料情報についてはたどれないのです。そこに問題があって、どこでつくられたか、どこの産地でつくられたかとか、そういうものが例えば特定されれば、そのことが情報として出ていれば極めて安全性という面で起こった後の事後処理としても極めてわかりやすかった。だから、自分が買ったものが一括表示のラベルを見て、これは対象か、対象でないかわからないのです。ですから、新聞

に全部の商品名をカラーで入れないとわからないという、こういう実態が現状です。だから、それに対してもう少し安全性の面からみても、何が必要な情報かというところをぜひもう一回考えていただきたいと思うのです。

私のペーパーの説明をさせてもらってよろしいですか。

○池戸座長 はい。

○立石委員 私は参考資料1で出させてもらいました。これは消費者が必要とする伝達すべき情報は何かということで、一人一人価値観は違うわけですから、必要とする情報はさまざまで違います。ただ、先ほど申したとおり、どこでつくったかというのと、原材料はどこでつくられたかとか、そういう情報は必要な情報ではないかと思うのです。先ほどのマルハニチロの例でも言ったとおり、何か起こったときに私は一番心配するのは、外国産でつくられたことは全くもって出てこないのです。それが心配される。だから、もし海外で何か入れられた、何かあったときに、これは原材料としてどこからつくられたか今はさっぱりわからない。そういう中で本当に大丈夫なのですかと、皆さん、それで納得するのですかということをもまず申し述べたい。

ここではポテトチップ。消費者庁の資料はポテトチップばかり出てくるのでポテトチップで1度まとめてみたのですけれども、今、表示されている実際の表示例です。名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者。これが業務用として引き継がれていく場合、新たにつけ加えられるのは、原材料だとか添加物が新たに入った場合は次の業者がまた入れていくわけです。それから、賞味期限の設定などもつくっていく。変更となる保存方法だとか製造者も変わっていく。

この表示の中に、後で言いますけれども、原材料名のところで「じゃがいも」と出ていますけれども、これはどこにも書いていませんね。国産であるのか、外国産であるのかわからない。まずこのことも頭に入れておいてください。

2ページ、これは実際に業務用の食品の業者間取引のイメージです。結局、最初は原材料のところは、生鮮品を原料としてスタートして、加工という新しい属性が加えられたときに加工者として、ここでラベルを発行するわけです。名称、原材料名、内容量、保存方法、加工者。今、表示義務があるのは原材料1、特定の22食品群+4品目だけが、50%以上のときだけが原材料の産地が出るのですけれども、この材料を持って次に行ったときに、商品Bをつくるときつけ加えられる原材料と添加物があります。これはそれぞれ表示義務があって表示されます。だけれども、比率が下がってしまえば当然商品Aでは表示されていた原産地は書かれませんということで、添加物について全て書かなければいけないのです。添加物の場合は、ここで一括表示だけではとても次の業者は表示ができないのです。グリシンなども調味料で使われたときは一括表示なので出てきませんから、だから、きちっと仕様書を出してもらった上で、全てそこを見た中でつくっている。これが実際の我々の現場です。現場でやっている作業ですから、そういったことで実際の表示が今つくられているということを頭に入れていただきたい。

表示される情報というのは、ごくごく限られた情報ですけれども、実際業者間では相当細かいことをやっているということです。そのことをまず頭に入れていただきたいと思います。添加物は全ての情報が義務づけられているということで、一番問題は、原材料の中の原産地については、原材

料としては商品Cの場合は出てこない。直接製造した場合に商品Dの場合は50%以上の場合が出てくるということになっています。

次の例を見ていただきたいのですが、では、例えばアメリカで製造したポテトチップ、ポテトチップばかり出てくるのでポテトチップの例を言わせてもらいますと、これは実際の事例ですが、アメリカでつくったものは原産国がアメリカになります。輸入者も表示されています。これが実際の表示です。ところが、じゃがいもには原産国が書いていないのです。書かなくていいわけですから、遺伝子組換えでないというのは任意表示ですから、今ほとんどアメリカもじゃがいもは遺伝子組換えのじゃがいもをつくっていませんから書かなくていいことまで書いているのです。

問題は次です。アメリカで製造したポテトフ레이크、これを原料としたポテトチップで、ポテトフ레이크の加工者はアメリカにいます。アメリカでポテトフ레이크をつくったものを輸入して日本でポテトチップをつくと実質的変更をかけたことになります。ポテトフ레이크を原料に揚げてポテトチップにして箱詰め、この表示はどうなっているかという、ポテトフ레이크以下の原材料表示匂いて、どこにもアメリカの原料で、アメリカでつくられたもので、アメリカ産のじゃがいもであることはさっぱりわからないのです。だから、もし何かアメリカで起こったときに、このことは消費者がわかるかということです。

だから、いつもではなしに例えば今回みたいな事件が起こったときに表示というのは役に立つのです。私が今食べようとしているものはどこでつくられたのか、原料は何なのかということを知りたいというのは当然だと思うのですが、これが今全く表示されていない。このNKというのは製造所固有記号ですから、製造場所もわからない。聞いてみないとわからない。今、消費者の方がたどろうと思ってもたどれないのです。事件が起こったときはたどろうと思っても、お客様相談窓口はいつも電話でいっぱいにつながらない。消費者庁に聞いてもわからない、これが実態です。

最後のページを見ていただきたいのですが、これはもっとひどい事例でありまして、アメリカ産の原料でつくって国内で製造されたポテトチップ、実はかなりあるのです。だけれども、国産で作られたのと同じ表示なのです。全く表示されていません。名称、原材料名、全く同じで、ただQRコードに情報公開と書いてあるのだけれども、ここで検索しても出てこないのです。わかりにくいホームページのところに書いてあるのがこの表現です。

ポテトチップの原料になるじゃがいもの産地はどこですかと。〇〇と名前は伏せますが、国内の工場生産しているポテトチップには、国産のじゃがいもと米国産のじゃがいもを使用しています。米国産じゃがいもは、工場・生産時期を限定して使用しています。こういう表現で書いてあるわけです。だから、どこにもアメリカ産のじゃがいもで製造されているとわからないわけです。これでもって消費者に誤認を与えていないかということをお私に言いたい。国内産と誤認を与えているのではないですかと、実際、だから原料原産地というのは必要な情報ではないかということをお私に一回言いたいです。ここのことです。

だから、書ける情報にもかかわらず書かないというのはなぜなのかということをお何度か言っていますけれども、書きたくないからではないですか。実は先ほど言ったように全部の情報が来

ているのです。実は書けるのです。私どもが生産から小売りまでやっていますからわかるのですけれども、情報というのは必ずつながっています。小売まで来ていますから書けないことはない。だから、書きたくないというので書かないのと書くということは違うので、そのところをもう一回見直していかないと、これはもう一回原点に立ち返って、消費者が必要な情報は何なのかということで考えていきましょう。

○池戸座長 よろしいですか。

今、立石委員から資料まで用意していただきまして御説明いただきました。少なくとも先ほど迫委員からも出ていましたけれども、業務用といっても安全性に関するものの表示が必要なものについては義務づけるというところは認識されておられたかと思います。原料原産地の話は、前々から言っておられるので非常に重要な大きな課題ですから別途のところで検討するというので、御意見としては今承ったという形にさせていただきたいと思います。

きょうせっかくほかの委員さんも来られていますので、済みませんが、池原委員、どうぞ。

○池原委員 1つ質問なのですが、今のところで17ページです。安全性の確保に資する情報という形で今回このように整理していただいておりますが、その中で、添加物に含む食品にあっては添加物を含む、旨というのがここに入っています。これは先ほどの御説明だと食衛法からスライドしてきたからだという背景は理解できるのですが、今回こういう整理、安全性の確保に資する情報という形で添加物の表示を書いたらこれはどうなのかなと思います。

要するに、これは政府として添加物の安全性については、食品安全委員会を中心に安全性審査をきっちり行って、その安全性を確認したものだけが使用できて、要するに安全性を確認したものだけがここに表示されているわけですので、そういう意味で表示の目的が今回の整理で安全性の確保に資するためだという整理になってしまうと、理屈と申しますか、成り立っていないのではないかなと思うのです。そこはいかがでしょうか。

○池戸座長 よろしいですか。

どうぞ。

○平山企画官 要は、添加物でございますけれども、基本的に安全性が確認されているということはあるけれども、それは、あくまでも使用基準に従って使われた場合は、安全であるということだと思います。ですので、場合によっては使用基準に従わない場合には、過剰に入っている可能性がありますので、あくまで安全性に全く関係ないということはないのではないかなと。当然、使用基準に従って使っていただければ安全ですけれども、そうではない場合はそうではないと。要するに、どんなふうに使っても安全だということを言っているわけではなくて、使用基準などに従って使えば安全だということまでしか、多分、認められていないはずですので、そういう意味では、あくまで過剰摂取みたいなことを考えると、安全性に関する情報なのかなと思っております。

○池原委員 ただ、今の話は、使う側の基準規格のお話ですね。これは一般消費者に向けて添加物を表示していること、その目的から考えたときに、今のお話は合わないのではないかなと思うのです。

要するに例えば保存方法とか先ほどのアレルギーというのは消費者の方が実際にその情報を見て、安全性を確保するために具体的な行動をされるわけですね。ただ、添加物については、今のお

話で使う側については基準があって、それが守られているかどうかというのは、そういった視点はもちろんあると思うのですが、消費者の方が添加物の表示を見て、そういった基準内にちゃんと入っているかどうかなどというのは当然わかりませんし、だから、そういう意味で、消費者が安全性の確保のための情報であるという概念の中に添加物の表示というのを入れてしまうのは私としては非常に違和感があると思います。

今回、この整理に当たって、大きく安全性の確保に資する情報と選択の機会の確保に資する情報という2つにあえて分類して整理するというのであれば、私は添加物の表示については選択の機会の確保に資する情報のほうがふさわしいのではないかなと。今回、思い切って2つの概念で整理するのであれば、と私は思います。いかがでしょうか。

○平山企画官 繰り返しになりますけれども、添加物につきましては、確かに使う側の基準になるのかもしれませんが、やはり、安全の話なのか、選択の話かということ、実際に使われる場面で、実際に使用基準に従って使われているかどうかということ、安全性のお話がありますので、2分類する中では、安全性、過剰摂取になる場合は安全でない場合がありますので、そういう意味では、なるべく安全性に係るものについては広く考えたほうがいいのかと思います。安全性を狭めてしまうと、安全性に関する表示というのは少なくなっていくしますので、それはどちらかということ、なるべく安全性の確保に関する情報というのは、どちらかということ広めにとったほうが適当ではないかなと思っています。

○池戸座長 今回の議論でほかの委員さんのほうで何かありますか。

これは現状も表示義務になっているのですか。

○平山企画官 はい。今も義務表示になります。

○池戸座長 だから、安全性なのかどうかということところを今ということですね。

石川委員、どうぞ。

○石川委員 添加物は今食品衛生法で食品衛生の観点から表示を義務づけて、それを数十年間やっているわけで、安全に関する表示であるということは明白な話なのではないかなと。ただ、最近、これを選択の問題ではないのかなとおっしゃっている方もいますけれども、原則安全だといっても、添加物については何でも使えるわけではなくて、指定添加物であるとか既存の添加物で安全が確認されていると思われるものだけが使えるということで、それを表示することによって、安全を確認して原材料や添加物を使ってくださいよということで、機能的には食品の安全性に資する制度になっている。表示しないのであれば何を使っても構わないのです。でも、表示する以上、責任を持って使わないといけないし、表示の方法も事業者としては真剣にならないといけないという意味で、安全にかかわる表示であることは間違いないと思っています。

○池戸座長 池原委員、どうぞ。

○池原委員 だから、安全に関わる情報である、というのはそうだと思うのですが、消費者が安全の確保のために、ということ、それは違うのではないかと申しております。

あと、ちなみに食衛法で義務づけられているわけなのだと思いますけれども、これはどういう意味合いで義務づけられているのかというのは調べてみたのです。これは平成13年3月に通知が出ておりまし

て、これは遺伝子の組換え食品の表示が義務づけられたときの通知です。その中に食品添加物の表示をする考え方みたいな記載がございまして、これを読むと、食品添加物の表示を義務づけているが、この食品添加物は安全性審査を経たものであり、その上で、消費者に食品の内容を理解できるようにしている、それが考え方であると厚生労働省として明記されています。

という考え方に従いますと、要するに、安全性は当然確保されているものだと、その上で、消費者に食品の内容を理解してもらうため、という内容ですので、それはもう概念的に、今回の整理でどちらか、安全性の確保に資するのか、機会の確保に資するのかという、この2つに分けようとする、機会の確保に資するというほうがふさわしいのではないかと、という意見でございます。

以上です。

○池戸座長 今までの御意見について、何かよろしいですか。

○平山企画官 意見ということでお伺いいたしました。

○池戸座長 どうぞ。

○鬼武委員 この辺の添加物の表示がどういうふうな情報として意図するものかということについては、一元化検討会のときに一度議論したと思うのです。最終的には、私も今池原さんがおっしゃったように、添加物はそもそも食品安全委員会で食品健康影響評価としてADI等を決められて、それに基づいて厚生労働省が使用基準等を決めてその上で表示をされているので、これが安全性かどうかという、そのときの議論になったと思います。

最終的には、報告書のほうでは、過去に安全性の確保に何とかというのを国衛研の先生がそういうような用語で整理したということはそのときには多分あったと思いますので、池原さんが言われていることはよくわかりますし、むしろ消費者庁の説明のほうが、これは食品衛生法で当然情報として伝わるわけですし、事業者として多分過剰に入らないようには使用基準を守って使っていると思うので、それがそもそも過剰にならないようにというのは多分あり得ないのです。そういうことではなくて、食品衛生法では、例えば保存料が入っているとか、そういうことについては事業者にとっても必要だし、その情報が伝わるということが重要であって、過剰に入っているかどうかということであれば、それは食品衛生法で業務用であろうがなんであろうが、リコールされるなりされるわけですから、そこら辺のところをもう少し説明の仕方を変えたほうがわかるのではないかと思います。それで安全性の確保に資するかどうかわかりませんという説明だったらわかるのですが、そもそも先ほどの説明はまずいのではないかと思います。

○池戸座長 どうぞ。

○河野委員 食品添加物に対する考え方のお話を今伺っているのですけれども、食品添加物そのものが私たち消費者から見て安全かどうかという問題ではなくて、先ほどから言われているように、ちゃんと国の食品安全委員会で使用基準も決まって、それが今使われているという大前提で、食品添加物はそれなりに食品の例えば安全性を保つために使用されるということで、食品添加物はそれぞれ目的があると理解しております。だから、食品添加物の存在そのものが安全性にかかわるかどうかということではなくて、それが使われているということを消費者が知ること、そのために書かれていると私自身は理解しておりますので、そのあたりは整理されたほうがいいのかと思って

おります。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほかよろしいですか。どうぞ。

○石川委員 ここで安全か選択かと切り分けた場合に何が問題になるかといいますと、業務用食品を食品衛生法上は区別していないということでありまして、7ページのJAS法上義務づけになったという赤い線のほかに、一番右下の加工品で製造業者、業務用品、外食・インストアという流れの「表示は任意」という青い線については、食品衛生法上の表示については現行上も義務だということになるのです。そうすると、ここでは表示義務があるということで、7ページの赤い線だけが対象のようなイメージで思っていたのですけれども、そういうことではないということ、改めて説明をしていただかないとわからないのかなと思ったのです。

添加物に関しては、インストア加工のほうへ流す業務用食品であってもアレルギーの表示義務がある。昨今、問題であった牛脂注入加工肉とか、整形肉とか、アレルギー物質が含まれていることについては表示義務が多分あるのだけれども、それが果たして外食に流れる食品には表示がちゃんとあるのだろうかという議論があると聞いていますので、そのあたりの徹底ということが必要だろうと思いますので、7ページの表だけのイメージではなくて、義務が2種類あるということを整理してもらったほうがいいかなと思います。

○池戸座長 どうですか。どうぞ。

○平山企画官 確かに、6ページの文章では、いわゆる業務用かどうか問わず食品衛生法では義務になると書いてありますけれども、7ページの図だけ見るとそうではないイメージを受けますので、その点は注意したいと思います。ありがとうございました。

○池戸座長 どうぞ。

○河野委員 今どの点を話しているのかわかりません。13ページに戻って考え方をお伝えできればと思うのです。

これは業務用食品の表示義務について今話をしているわけですね。そうすると、2つ目の●のところなのですけれども、消費者に向けた最終段階の容器包装に関してきちんと表示してもらおうというのは、これは本当に消費者とするとしっかりやってほしいというのは要望したいことです。

そのパラグラフの3段目ですけれども、その過程において、正確な情報伝達がなされれば十分であると書いてございますけれども、正確な情報伝達は私はなされる必要があると書いていただきたいと思います。

したがって、ではなくて、ただ、その表示の媒体については、必ずしも容器包装に限定する必要はないと書いていただくほうが、消費者とすると非常にわかりやすい。トレースはきちんとしていただきたい。ただ、書くか書かないか、ラベルにするかどうかというのは別の話かなと私は理解しています。

ですから、情報を書くのか、情報を知るのかというのは、やはりしっかり区別してここで議論していただきたいのと、最終的に消費者に向けて今回は表示ですから、書くということも私たちは検討しているのだけれども、今回は業務用食品なので、情報がどう伝わるか、それがどう担保される

かというところをもう少ししっかり話していただきたいなと思っています。

今、日本は食品の製造業態というのは本当に複雑だと思うのです。私の想像を絶する、想像が及ばないような複雑な状況になっていると思いますので、どうやって情報が担保されていくのかというところはしっかりと話していただきたい。

先ほどから話に出ているフードディフェンスの問題はこことはまた別の次元だと私自身は理解しておりますので、フードディフェンスの問題と今回の表示は、今回のマルハニチロの問題がしっかりと解明された上で検討していただきたいと思っています。

1点、質問なのですが、17ページに書かれています栄養成分表示のことなのですが、今回は栄養成分が加工食品には基本的に多少の除外規定はありますけれども、義務づけられるとなっています。

17ページにまとめられているような状況で栄養成分表示に関していうと、一番下のところですが、計算だけでなく分析により栄養成分の量及び熱量の数値を表示する場合もある。したがって、最終製品の表示のために必ずしも業務用食品への栄養成分表示を義務として課する必要があるわけではないと書いてあるのですが、業務用食品に栄養表示が義務としてない場合、最終商品で義務で表示しなければならないときに何か不都合が生じるのかどうか。そこで書いていないということで最終商品に書かなければいけない方々は、実際のところ困らないのかどうかということだけをお聞きしたいと思います。

○平山企画官 栄養成分表示は、若干、特殊なところがございまして、最終製品で実際に分析してみないと、正確な表示をすることができない。ただ、途中のものでいきますと、いろいろな原材料が、大きなロットで流通しているということもございまして、そこは義務づけをしても、必ずしも、消費者の方から見る情報としては、あまり関係がない。最終的には、でき上がった製品で見て、当然、いろいろと加工もされると思いますし、元から来た情報だけでは足りない部分もありますので、そこできちっと表示のためのデータを整理していただくのが基本かなと思います。ですので、義務づけるかどうかということだけについていえば、やはり、義務を課せれば負担が多くなりますので、少なくとも上流のほうについては義務を課さないということにしてはどうかと思っています。

ただし、実際に表示するときには、ちゃんとルールを守っていただくというのは別の話だと思いますけれども、義務の中に入れるかどうかという点では、そこまでは要らないのかなと思っています。

○池戸座長 どうぞ。

○河野委員 少しだけ今のお答えに。でも、最終表示を義務づけられた方は、その間はきちんと担保していただくということですね。最終的な数値を表示するときにはと理解すればよろしいですね。

○平山企画官 はい。

○河野委員 わかりました。

○池戸座長 どうぞ。

○立石委員 事業者の立場でいくと、例えば単なる小分けであれば、まず実際に製造する側で表示

を作成いただいてこちらでそのまま使えば楽なのだけれども、最終的に何らかを加えるときは、当然のごとくもう一回やり直さなければならないですから、そういう面でいえば、どちらかというところの案もありかなという感じがします。その辺は難しいなと思います。

先ほどの業務用のところで、情報のところでいくと、食品衛生法の情報というのは必ず伝達義務があるから伝わるのです。だから、セットで本来であれば伝わっているのです。ただ問題は、例の、ホテル、レストランで起こった偽装表示の問題などもそうなのですが、あそこについては、伝達の義務が実はないのです。名称、原産地、生鮮品であればね。これすら課されていないから、だからあそこでおかしなことが起こるわけです。義務を課せばいいのではないかと思います。加工品であれば、名称と原材料と製造者というのは、これを課してしまえばそのまま情報として必ず伝わっていくわけですから、何ら今やっていることです。これに対して、要はわざわざそこに網をかけないということは、その下をくぐる人間をつくっているだけなのです。ですから、私はきちっと JAS 法の 4 条 2 の中の条文で「この限りではない」というところで適用を外しているでしょう。そのところに明確に義務を入れてしまえばいいということを何度も申し上げているのです。業者間だからと許される時代ではないのです。きちっと最終的な消費者に対して責務が発生する、その責務を履行するためには情報が伝わってこなければそのことが履行されないわけですから、そういった仕組みを率先して消費者庁もつくらない限り消費者の今の状況が変えられません。

○池戸座長 宮地委員、どうぞ。

○宮地委員 業務用の食品については、きちっとトレースバックができるという体制を確実につくっていただきたいと思っています。トレースバックについて確実にという話の内容は先ほど立石委員がおっしゃったように、上流のほうからデータをもらうというのが非常に難しい。食衛法では当然のことながら引き継ぐという話になっていますが、なかなかスムーズにいただけない。そういう問題というのがありますので、これは事業者の務めとして、もう一度その体制を整備していただきたいと思っています。

もう一点は、規格書等の送り状について構わないという話をおっしゃっている部分なのですが、例えばロットという話をしたときに、ロットと 1 対 1 でひもづくということが大切なのですが、これは鬼武委員もおっしゃっていますけれども、コンテナであったり、ミキサー車であったりというものについてどこまでさかのぼるのかということについても、もう一度きちっと議論をしていただきたいと思っています。

先ほどの栄養成分については、栄養成分のところでもう一度議論するのではないかと思います。今のお話からは、このトレースで表示をするということについては考えていないと受けとめるのですが、それでよろしいですか。

○平山企画官 栄養表示ですか。

○宮地委員 はい。

○平山企画官 要は、義務を課さないということですので、トレースできるかどうかという表現というのは、少なくとも、表示としては義務を課さないということでございます。

○池戸座長 どうぞ。

○迫委員 これは栄養成分表示のところでも重なってくるのかと思うのですが、最終的に栄養成分表示で義務として表示をしなければならないものについての業務用の加工食品のデータについては、そこしか入らない場合にはその情報をつないでいただかないと表示ができないということとなりますね。そこは担保されるということでもよろしいですね。最終的な表示に資するものについての情報は、なければ最終表示ができないわけですから、それは当然ならなければならないということになってくる。これは栄養成分表示のところでも再度議論される話かもしれませんが、業務用食品の中の業務用の加工食品を一部イメージしたときだけがちょっと気になっております。

○池戸座長 今の話は、要するに最終的にそのものが一般消費者向けに販売されるという可能性のあるようなものですね。そういったものについては、栄養のチェックがそのパッキングしたところでないとわからないという趣旨ですね。逆に言えば業務用というか、販売者という位置づけにという感じになるのではないですか。

○平山企画官 この点については、栄養表示調査会でも、いろいろと御議論いただいたところですが、22日の栄養表示調査会、この中で、いわゆる対象の食品と事業者について、いろいろと御議論いただいた際に、表示義務を免除する食品の中に、加工食品の原材料として使用される食品というのがございます。恐らく、ここが業務用食品に近いものかなと思っております。それもあつたので、そういうことを申し上げたわけですが、調査会の中では、表示義務を免除したらどうかという御提案をさせていただいたところ、たしか、その場では、大筋このような方向で、最終的には決まっていなかったのですけれども、一応、栄養表示調査会の中ではそういった議論になったかと記憶しております。

○迫委員 そういう意味で、業務用の食品については免除と思っています。その食品でなければ栄養成分がわからないもの、あえて分析をしなければデータが出てこないもの。これを中小の事業者まで義務という形にしてしまうとかなり負担感があるだろう。ですから、別に義務でなくて構わないのだけれども、上流からきちんとそういうものについて、いわゆる加工食品になるその前の原材料としての業務用の加工食品について。

その情報はちゃんと伝わる仕組み、そういう仕組みが当然あるべきだろうというところですが、ただ、これはきょうここで議論する話でもないと思っています。

○池戸座長 ありがとうございます。

池原委員、どうぞ。

○池原委員 今いろいろなお話を聞いておまして、大きな考え方として、義務化することについては、やはり慎重に、義務化という重みをもっと認識した上で、考えるべきだと思います。例えば最終の消費者に買っていただく商品に義務化があります、その義務化をするために業務用のものを全部義務化しなければいけないかという、もちろん、そういうことではなくて、その最終の商品の義務化を達成するために、上流はそれに対して一生懸命努力をして、ちゃんとトレースができるように、そういうことをやっていくという方向性はもう間違いなく同じ方にみんな向いてやっているわけですから、その中でどうしても義務化しないといけないということであれば、それは相当な理由があった上でやるべきであって、要するに義務化してしまうと、それをちょっと違

反しただけでも全てそれが例えば廃棄しますだとか、そういう問題も発生しますので、そこは義務化するしないというのは、本当に重みを認識した上で、慎重に決めていくべきだと思います。それは全体的に言えることだと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○栗山委員 今の御意見、そのとおりでと思うのですが、義務化しなくてもそういう方向に向かっている。努力しているところもあるとは思いますが、おっしゃるとおりだとは思いますが、それで本当に世の中が動いていってくれるのかという不安は持っています。一言だけ。

○池戸座長 整理をしたほうが良いと思いますけれども、今、議論が17ページに加工食品、21ページに生鮮のところがございます。事務局案はこの2つに情報をあえて分けられたということで、この分け方の問題があるのですけれども、実質は今この制度そのものが平成20年にスタートしたもので丸5年たって、今までついているわけですね。今回は安全に関しては表示するかしないかは別として、情報提供というか、情報の伝達は確実にするという御意見がベストだと思います。

ただし、それを表示としてするのか、あるいはほかの媒体でもいいのかという、そこら辺の議論の中で、この17ページの2つに分けたというのは、そことの関係というのは何かあるのですか。というのは、添加物がここに位置するかどうかという議論。たしか添加物というのは認可されたものしか使われていない。ただし、逆に言うと、保存料みたいにして微生物も抑えるという効果からすれば、そういう面での見方もあるということなので、ここに載せるのがふさわしいかどうかという議論はあると思うのです。ただし、あえてこの2つに分けたというところをもう一回御説明していただいたほうが良いのかなと思います。

○平山企画官 基本的に、食品表示法の中でも安全性の確保に関する話と選択の機会に関する話、2つの大きなテーマでございましたので、それを踏まえて区分したということでございます。今も食品衛生法を中心として、いわゆる衛生的な観点の話、JAS法を中心にして選択の機会の確保という話がありましたので、それを引き移しますと、基本的にこの2つに分類するほうが、いろいろなものを考える上でわかりやすくいいかなということでございます。

○池戸座長 ということは、例えば添加物がここに位置するのがいいかどうかという話から、きょうのお話だと、必ずしもここでなくても、実際は実質的な規制がかかっているものはもちろん理由があるわけなので規制をかけなければいけない話なのですけれども、そういう前提で見直すということは可能なのですか。例えば先ほどの安全性の確保というのは、法律上こういう書き方をされているわけですね。だから、目的の中でこれに沿った形で整理されるとこういうようなのだけれども、添加物がそうかどうかというところの議論だったと思うのです。

○平山企画官 各委員からいろいろな御意見をいただきましたので、いただいた意見を踏まえて考え直してみたいと思います。

○池戸座長 ただ、いずれにしても、先ほど河野委員が言われたように、一番原点は6ページでしたか。基本的には消費者に正しい情報を伝えるというのが基本だと思うのです。そのためには、今、バトンタッチで来ているので、情報を正確に伝えないといけません。そのときに、表示として伝

えるか、あるいはほかの方法で伝えるかという、そのところの整理ではないかなという感じなのです。

現行の制度も基本的にはそういう形になっているのではないかと思いますので、改めてこの業務用のものが規制のどこを義務づけるかという、6年前のところに戻った議論をさせていただいてるわけだと思いますから、そのところの原則はある程度皆さんが合意していただければ、あとはどういうふうに整理するかという話ではないかなと思います。

どうぞ。

○石川委員 話を整理したいのですけれども、業務用食品の加工と生鮮を含めて、現行JASと食品衛生法の基準をそのままスライドさせて維持しましょうということの御説明を聞いたので、7ページと17ページで整理したいのです。

7ページが一番上の加工品の赤いラインです。この部分については、JASとしか書いていないのですけれども、17ページの安全確保の情報と選択機会の確保の状況と、この2つとも赤いところで義務化している。現行もそうなっている。

7ページが一番下の加工品の青いライン、加工品から業務用包装の製造業者への移行、青いラインのところ。ここは現行のJAS法は義務化がないということですが、食品衛生法は義務化があるということで、17ページの上の部分はあるけれども、17ページの下部分はない。そういう提案を現状されているということですね。

それに対して、立石さんがおっしゃっているのは、その義務をもっと拡大すべきだということは、7ページの右の加工品の製造業者等へのインスタ加工につながるラインのところ、17ページの下部分の選択の機会の確保に資する情報、原材料とか原料原産地、このあたりを追加せよという御提案になるのでしょうか。だから、まずは前半部分として、消費者庁の御提案されている部分について、それはそれでいいのかという話。

プラスアルファとして、現在義務化されていない部分を義務化することについて、そういう方向性を検討すべきかどうかというふうな議論をすればどうなのかと。

あと既に義務化されている部分についてあえて緩和する、例えば17ページの添加物について、これを選択のほうに持っていったほうがいいのかという御提案は、結局は今義務化されている7ページの加工品の製造業者とインスタ加工のほうへ流れるライン、青いラインのところ、今、食品衛生法で義務化されているものが義務から外れるということの意味することにならないのか。現行、義務表示は維持しますと言いながら、添加物を選択のほうに持っていってしまうと、義務化対象から外れますよという形になるように分析できるのですが、果たしてそれでいいのかという点が気になりました。

最後の点は、今回議論にないと思うのですけれども、まずは立石さんの話が方向性としていいのかどうかという議論をすればいいのではないかなと思います。

○池戸座長 よろしいですか。

どうぞ。

○鬼武委員 あともう一つ私は伺いたかったのですけれども、資料2の27ページ、これは前回から

ほかの部会でも議論になっているものであり、現行を販売者、製造者というのが名称になっているのですけれども、新たに製造所、加工所というのを加えるというのは新たな義務ですね。製造者ではなくて、製造所と書くというのはどうなのでしょう。

○平山企画官 新たな義務ではなくて、もともと、製造者だったものを製造所にしましょうという御提案でございます。

○鬼武委員 名称の変更だけれども、私は大きな点だと思っているのです。あえてなぜこういうふうな名称に変えるかというのはこれまでの調査会で議論になっていなかったのです。

だから、これも少し議論の俎上に、この調査会でやるのだったら、私は製造所と加工所という言い方が今までの製造者、加工者によってあるということだったら、そのことについて議論しないといけないのではないですかと思っています。スルーしてはだめではないかと思っています。

○平山企画官 その点につきましては、加工食品調査会で、再提案させていただいたと記憶しております。

○鬼武委員 そのときに、名称になるのは慎重にして欲しいということをやったと思います。

○平山企画官 ということであれば、固有記号制度については、後々、調査会で御議論いただきますので、それを踏まえてということですね。

○鬼武委員 はいそうです。だから、それも私は拡大基準の違うことになるのではないのでしょうかということをお願いいたします。

○池戸座長 あとの媒体のほうは後で御議論することにして、先ほど石川委員の御提案のことで、先ほどの7ページの図はいろいろ議論があるのですが、これはJAS法に基づくものであって、食品衛生法に基づくものというのは、またこれは矢印とかいろいろと絡んでくると思うので、それは別途また機会があればそういうのをつくっていただければいいなど。

ただ、現行で義務化されているものについては、それだけの根拠なり理由があるということですから、それはそのまま維持するというので、ただし、新たに義務をかけるということは、先ほど池原委員が言われたように、やはりいろいろと慎重にというのは多分業界サイドの事情も踏まえてということもあるのではないかと思います。

今いろんな意見をいただいたのですが、17ページと21ページのところに戻るのですけれども、この整理をとりあえずした上で、添加物の話は先ほど要検討という話にした上で、この考え方のもとで、この後の媒体にも影響するのではないかなと思うのですけれども、ここについては何か特段それ以外の御意見等ございますでしょうか。整理をするということ。

多分、事務局案はあくまでも新しい基準について目的に応じて整理しなければいけないということでこういう整理をしたのではないかなと思うのですけれども、それと実際の義務の書き方というか、表示についての書き方というのは、またこれを踏まえた形で議論されることになるかと思っておりますけれども、とりあえずこういう整理でさせていただいてということによってよろしいでしょうか。では、一応これはこういう形でお認めいただいたということによってよろしいですか。

媒体の話とも絡むので、その御議論のほうに移りたいと思っています。

先ほど13ページで言いたかったのは、この書き方がいかななものかという感じがするのです。基

本的には3つある●の一番上のところに書いていますように、最終的に一般消費者向けの食品に正確な表示がされるようにというのが大事だと思うのです。

ただし、業務用というのは、基本的にはある意味で表示でないといけないというのが本当は一番いいのですけれども、プロとプロとの取引のところなので、情報が正確に伝わるという担保さえあればほかの方法でもいいのではないかという考え方でルールになっているのではないかと思います。だから、そういう点で、その媒体も含めて議論していただこうということかと思えます。

今までJAS法とかそれぞれの食衛法は別々だったのですけれども、今回セットになりますので両方の法律の栄養も含めてでいいのですが、そういう形で媒体をどうするかという御意見をいただければと思います。

先ほど製造所と加工所の話が出ましたけれども、これは加工調査会のほうでこの前議論が出たかと思えますけれども、そのほかでどうでしょうか。特に今まで5年間やられている中で支障があったり、問題があるということも出していただければいいと思うのです。

○立石委員 基本的にほとんどの商品について情報は伝達されてきていますし、それは必ずしも商品と一緒になくてもいいという考え方で私はいいと思うのです。

ただ、魚だけは何とかしてくれというのが正直なところ。魚だけは、朝、港にあがってそのまま正確な情報が来ないと、現物ときちっとセットでないとお店で魚の魚種なり産地なりを表示できないという問題がありますけれども、それ以外は、私の周りでは生鮮品などは特に問題ないのだろうと思います。加工品についても、ある面では現物と先ほど宮地さんが言われました関係とかあるから、そこはあるのかもしれませんが、規格書というのはやや問題がある。送り状とかそういったものについてきちっと記載していくというほうが望ましいだろうと思うのです。

だから、現物と明確に対比できるというか、そういう関係性でないとわからないのです。規格書だったら、これが本当にその規格書かどうかわからなくなってしまう。だから、そういうものでいえば、いわゆる現物のロットときちっと結びつくような情報が添付されている。それでもって伝達されていくということが望ましい形だろうと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

今おっしゃられたのは、規格書のように物と情報が別途よりも送り状のようにセットのほうがより正確だということですね。いかがでしょうか。

いろいろと事前に御意見を伺った結果としても、1つの案としては、今の規格書をもう少し柔軟にという考え方もあったかと思うのですけれども、やはり正確性とかリスクを考えると、とりあえずは現状のところのやり方でどうかというのが事務局の提案だと思います。

どうぞ。

○鬼武委員 私も業務用の送り状というか表示がどういうふうに通達されるというのは詳しくはわからない部分がありますが、その上で発言をします。この間いろいろな業者間の取引とかそういうことと言えば、スペックがトレースバックできるというのは、多分事業者なり販売者なり、いろんな形で努力をされているということはあると思います。そういう点からいくと、何が何でもラベ

ル表示が必要だということではなくて、例えば途中に入っている容器包装自体がもうすぐ開けられてラベル表示自体が余り意味を持たないこともあるでしょうし、むしろ大きなロットでしたら、電子媒体で情報がきちんと伝わったほうが下のほうにもきちんと情報がいくということであれば、最終的にコンシューマパックされて消費者に提供されるラベル表示での意味づけの表示と、そこが業務用は違うのではないかと思います。だから、そういう説明をまずしてほしいのです。

その性格が違うからこういう位置づけでいろんな媒体があって情報が伝わるという方がうまく説明ができるし、それがもっと今の綿密さが欠けている部分があるのだったら、それは別のトレーサビリティかどうか知りませんが、JASのほうで規定するとか、また別の手段があるので、ひとまずは現行の方法ではいいと思いますが、その辺を少し説明いただいたほうが、私はこの資料を見たときにいいのかなと感じた次第です。

あと23ページのところに現行の食品衛生法でも平成24年に伝票等でいいと書いてありますので、これもわかる範囲で説明していただければ、それが皆さんの納得もいくのではないかと考えています。

以上です。

○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。

○立石委員 先ほど申し上げた例えば添加物などは製品規格書みたいな形で出してもらわないと、多分現物につけてというのは無理なのです。ですから、細かい添加物の内容量だとか割合だとか、そういった情報は現実規格書の形でもらっているの、これまで全部添付するというのはなかなかしんどいなという面、やや使い分けが必要な場面もあるということだけ申し添えておきます。

○池戸座長 ありがとうございます。

どうでしょうか。今、大体御意見をお伺いすると、24ページ、25ページ、特に現行と同様と書いていますが、逆にこの制度で実質はこれがそのとおりの確にやられているかどうか。そういうところも重要かと思しますので、とりあえず、この調査会では現行どおりの事務局案を原則。今の現行どおりと同様といいますか、この案という形で一応皆さんの合意は大体得られたということによろしいですか。

○立石委員 私は違います。現行どおりではまずいですよと言っているわけですから、基本的に情報が川上から伝わってこないのです。ということは、義務化をしないと伝わってこないということを行っているのです。だから、義務化をきちっとすべきだと、今の現行では伝わってこないで困っているわけだから、現状この段階で正しい情報を消費者にお届けしようとしても情報を出して来ない事業者がいるわけです。企業秘密だとかと、そんなことはこの時代に許されません。ですから、義務化をしなければこういうことは改善されませんから義務化をすべきだと言っているのです。

業務用だとかと分ける必要はどこにもないのです。もっと言えば、先ほどから言っているように、業務用はもっと詳しい情報を提供する義務があるのですよというぐらいに縛っていかないとそういうことは改善されませんということを言っているのです。

○池戸座長 義務化というのはどういう範囲の義務化ですか。一般消費者向けのもののようなものということではなくて。

○立石委員 原材料にしても、添加物についてもそうですけれども、添加物も食品衛生法では伝える義務があるにもかかわらず出してこない。これはもちろん違反なのです。そういうことは何となく容認されているような気風があるのです。ですから、そうではなしに、ここは事業者としては必ず伝達するのですよということを明文化して、まさに法律で縛っていかないとこのことは改善されない。もっと言えば、外国などの仕組みと比べてトレーサビリティが随分脆弱なのです。だから、要は伝達しなくていいと思っている事業者さんが多いから、そうではなしに、必ず川上から川下まできちっと伝達していくのだということをここで縛りをかけていかないといけないと言っているのです。

○池戸座長 今のお話は、現状は送り状とか納品書とか規格書とか表示とを組み合わせた形の制度になっていますね。

○立石委員 だから、原材料情報のところの縛りが無いのです。

○池戸座長 原材料の話ですね。

○立石委員 だから、原材料情報のところは、もっといえば22品目プラス4品目以外の原産地は伝達する義務がないから伝わってこないわけです。対象の原材料が使われても、これは中国なのか国産なのかも答えられないというのが実際現場サイドの問題なのです。そこを言っているのです。

○池戸座長 とりあえず原材料についてということですね。わかりました。

これは前々からそういう御意見が出ていますので、何回も言いますけれども、意見としてお伺いしていて別途のところで議論するという形にさせていただいて、今の制度そのもの、原材料以外とか、現状の業務用のもののシステムについては、基本的には現行と同様という形ということで今お伺いしていたつもりなのです。

○立石委員 7ページのところ、いわゆる縛りをかけないという外食・インストア向けというのは、相変わらず縛りをかけないでいこうという考え方ということですね。縛りをかけなければ、先ほども言っているとおり、卸の段階でどちらに来るかわからないものが情報として伝わってこないのですよということについて、消費者庁はどう答えるのですか。現実として、卸段階で、要は一般消費者向けなのか、業務用向けなのかという区分はもちろんあったとしても、最終的にどちらにいくかわからないわけです。私は卸にもいましたけれども、そんな気持ちでやっていたことはないです。どちらへ行くかという、当然のようにそのときの状況によって決まっていくわけですから、そういうことがいいのですかと言っているのです。だから今問題が起きているわけです。

○池戸座長 外食・インストアのところの対応のお考えについて。

○平山企画官 まず、卸から先、どちらに行くかわからないというところにつきましては、この資料の11ページ、12ページをごらんいただきたいと思うのですけれども、例を3つ入れております。

11ページの例は、一番、シンプルな例、Aの方が製造業者でポテトチップスをつくって小売を通じて消費者に提供する。もともと、消費者向けのパッケージでつくられているので、一般消費者向けの表示がされている。

恐らく、立石委員がおっしゃったのは、12ページの上のほうの例でございまして、卸売業者の先から2パターンに分かれている。場合によっては、製造業者に行くこともあるし、消費者の方の場合もあるということですが、これも、最終的には、消費者のほうに行くという場合は、上流にさかのぼって義務が課されているということですので、全部、義務が課されている。業務用というのは、12ページの下の方の例の、明らかに業者向けのものに限られるということですので、逆の意味でいけば、消費者向けのところに義務が課されているということになっている。

結局、義務を課すかどうかというのは、先ほど、池原委員もおっしゃっていましたが、慎重になる必要があると思っております。今の発想としては、いわゆる下流のところで義務があるものについては上流にさかのぼって義務をかけようということですので、いわゆる外食向けのところは下流で義務がなされていない。それについて、当然、衛生的な面につきましては業者間の中で必要な表示があるということですので、いわゆる、従来のJAS法の品質の観点の表示について義務を課すかどうかというのは、これは、いろいろ十分な議論が要るのかなと。この場でえいやで決めるのではなくて、それはどういう必要性があるかとか、どういう理由があるかというのは、十分、時間をかけて吟味する必要があるのかなと思っております。

○立石委員 例えば生鮮品であれば、名称と原産地が今伝達情報の義務を課されていないわけです。インスタと外食系は。これは卸の段階で外食向け、インスタ向けなどは全然誰も考えていません。どちらに行くかなど。何が言いたいかというと、外食・インスタ向けだと業務用だといったときに、その情報がネグられる可能性があるわけです。そうすると、今回みたいなああいうことが起こるのです。正しい情報が伝わらない、別に情報伝達する義務もないわけですから。名称と原産地というのが生鮮品であれば、必須の伝達義務がインスタと外食だけは課されていないわけです。だから、あれだけレストランで問題が起こっているのです。ところが、小売ではひとつも問題が起こっていないでしょう。なぜかという、そちらのほうがちっと法律で縛っているからなのです。そのところをよく考えていただきたいです。卸の段階に行ったときに、そのことを全然意識していないわけです。小売用と業務用ということで、小売向けだからこそ、ではきちっと伝票に書きましょと、伝達義務がある名称と原産地を書きましょと。ところが、インスタと外食には義務がないわけだから、書かなくていいわけです。

この前と同じという注文を、電話一本でいいわけです。信用取引といえどもそれまでなのだけれども、そこに問題が起きているわけですから、そこにメスを入れないとどうにもなりませんよと言っているのです。義務を課すことについては何の問題もないのです。今やっていることです。法律で縛ると今悪いことをやっている人間は困ります。でも、普通に真っ当な商売をしている人は誰も困らないということです。

○池戸座長 どうぞ。

○竹田食品表示企画課長 今回のメニューの偽装でございまして、基本的には食材の情報というのは、ホテルとか百貨店とか、ああいう問題を起こされた業者の方にはきちんと伝わっております。ただ、その食材を使った料理のお名前が広告でもありますけれども、素材と違っていた。つまり、言葉はよくないかもしれませんが、嘘をついていた面もひどいものではあったという

こととございます。

これは何々を表示しなさいという義務表示の問題ではなくて、商品名、広告、これは行き過ぎてはいけませんよと、消費者の誤認を伴うような料理名をつけてはいけませんよということで今回問題になったということとございます。

これを受けて、もう御案内でございますけれども、そういったことを取り締まるものについては景品表示法というのがございますので、そういったものの厳格な運用を図っていくのが1つ。

今回、執行体制が問題になりましたので、政府としては執行体制を充実するということが関係府省の協力を得られないかどうか。それから、自治体の権限をさらに強化できないかどうかといったことで対応するということが制度的な検討でございます。

現場で実態として何が優良誤認に当たるのかといったことについてはわかりづらいといったことを外食事業者の方からはたくさんお声をいただいておりますので、それは今ガイドラインという形でとりあえずの案をお示ししておりますけれども、こういったものについて外食事業者の実態を踏まえて巷間シャケ弁当がニジマス弁当になるかどうか、そういったことで紙面をにぎわせておりますけれども、そういったものも踏まえて、料理の名前に対して景品表示法というのはどんな考え方で対処するのかといったことを整理するということがあわせて今回起きたようなメニューの表示。これは食べ物だけではございませんで、ほかのサービス、広告等についても横割りで横断的に適用されるものとございますので、そういったことを含めて体制の強化と解釈の明確化というのを図っていくというのが政府の方針でございます。

○池戸座長 どうぞ。

○立石委員 今の話はよくわかりません。さっぱりわからないけれども、現実、現場として我々が困っている中身をお話しているだけです。今、実際にはきちっと表示されているわけです。先ほど竹田課長が言ったとおりです。ただ、中におかしな人がいる。それがなぜ業務用ということで小売に回されたときに、最も怖いのは小売に回された、その小売で買っている消費者の方なのです。そのことについてきちっとルールで救済しましょうと言っているのです。現実問題を見ているから、私は卸に何十年もいたのです。そういう実態をよくわかっているのです。だから言っているのです。そこまで言ったら、本当に問題があるから言いませんけれども、現場の実態を踏まえて必要なルールは課していくというのが大事なことでないですかと言っているのです。

○竹田食品表示企画課長 先ほど平山から御説明申し上げましたけれども、今、容器包装について表示しなさいということで、現行上は相応の義務がかかっている。その義務を担保する上で上流、川上にいる方に何をさせていただいたらいいのでしょうかということで過去座長がおっしゃいましたように平成20年に考え方を改めて今上流の方に義務をかけている。つまり、下流で正しい表示をするためにどんな担保措置が必要なのかということで今の制度ができていると我々は理解しています。

繰り返しになりますけれども、外食インストアにつきましては、容器包装された食品とは現在違う扱いがなされてございますので、そういったところについて容器包装と同じように扱うというのは、先ほど池原委員からも意見がございましたけれども、では、どういう立法事実があるのか、ど

ういう必要性があるのかといったところについては慎重な議論をする必要があると考えております。

○立石委員 失礼ですけれども、ただ、伝達することだけなのです。私は外食・インストア向けに表示しろとまでは言っていない。ただ、情報を伝達する、いわゆる伝票にきちっと書きましょうよと。少なくとも生鮮品であれば名称と原産地。加工品であれば名称、原材料、原産地、製造者。このことだけはきちっと書いて、書くことを義務づかせるということで今やっていることなのです。ほとんどやっている話なのですから、このことをやる、ただ今やっていることを法律できちっとやりましょうというだけで過去に問題があって義務化されたわけですから、今回もレストランで起こっている問題を機会にして、ここでもってきちっと縛っていこうということになるのではないかと考えているのです。だから、問題が起きて初めて義務化ということが起こっている。今回もその一つです。なんでそのことをできないのかなと思う。

○池戸座長 どうぞ。

○竹田食品表示企画課長 繰り返しになりますけれども、今回問題を起こされた事業者には原材料の情報が伝わっていないということではございません。バナメイしかり、ブラックタイガーしかり。それを芝エビなりクルマエビと偽った。あるいはとびっこをレッドキャビアと名乗ったということで、料理名について素材と違う名前をつけて顧客のある意味で購買欲、食欲を引いた、それが問題になっているところでございます。

重ねて申し上げますけれども、そういった消費者に誤認をさせて商品を購入していただく、サービスを購入していただくということについては、景品表示法の中できちんと禁止規定を設けてございますので、今回はそうした対応をしていくということでございます。

○立石委員 課長、おかしいです。もともと卸段階でもし仮に今伝達の義務がないわけだから、要はレストランでも嘘を言われるわけだから、ではその前の段階でも嘘をつくこともあるでしょう。嘘の伝達が伝わったときには、そこを縛らない限り、もっといえば嘘の情報で売ってしまうわけです。今回の問題は、全部正確に伝わっているということが正確だと本当に言えるのかということです。もっと言えば、正確だったとしても、仮に前段階で嘘の情報が伝わったときには、嘘の情報を伝えようとする人がいたときには、その嘘の情報が消費者まで行ってしまうわけです。そこに絞りをかけない限り、やはりこの問題というのは根が深いですよと私は申し上げているのです。

○竹田食品表示企画課長 委員のおっしゃるとおりであれば、そういう立法事実があるのかどうかというところがきちんと問われるべきであると思います。制度というのは、まさに事業者側には義務を課す行為でございますので、義務を課す社会的、経済的必要性があるかどうか、こういったところはしっかり吟味をした上でやるべきだと消費者庁としては考えています。

何度も申し上げますけれども、今回のメニュー偽装の関係は、素材とかけ離れた料理名をつけたことによって誤解をされている。エビの例もありましたけれども、ロブスターと伊勢海老の例とか、あるいは九条ネギとかさまざまなのがございましたけれども、使っていない素材の名前を料理名に引いていたということが一番の問題でございまして、繰り返しになりますけれども、本当はもっと安く食べられるはずのものを、よいものだと誤解をさせて高い買い物、食事を結局させられ

ていたというところが問題でございますので、先ほど申し述べましたように、景品表示法の世界の中できちんと対処していきたいということでございます。

○池戸座長 いろいろやりとりがあるみたいなのですが、基本的に容器包装された小売のものを対象にする以外に、外食をこの法律の対象にするかどうかというところが非常に大きい課題ですので、この調査会のマターではなくて、まず、そこら辺をはっきりした上で議論を進めないとなかなかまとまらないかと思っております。そういう御意見が出たということは何回も言っておられるので、記録という形で残していただければいいと思います。

そういう御意見もある中で先ほどの話に戻りますが、この媒体、表示でやるもの、そのほかの納品書とか送り状とか規格書でやるという方法で、ただし、先ほどから何回も言っているように、衛生法に基づくものというのは今までどおりきちっと担保されるという前提での話なのですけれども、とりあえずは本日の事務局の御提案ということで皆さん大筋はよろしいでしょうか。

どうぞ。

○迫委員 確認だけさせていただきたいと思っております。24ページ、今までの議論の中で送り状に記載できるものの限定の部分がきちんと議論されているかどうかというところの確認でございます。

24ページ、まずこれは食品衛生法の問題ですけれども、安全性の確保に関する情報。これは21ページに記載されている情報でございます。以下の食品に限ってというのが下に書いてある果汁と濃縮コーヒー、すり身、乳製品等です。これについて名称、製造所等々の氏名を除き、容器包装以外の表示媒体への記載を認めるということで、この下の食品については安全性の確保に資する情報については送り状等への記載を認める。逆にそれ以外のものについては、送り状等への記載は認めないということで整理されるということによろしいでしょうか。全部が送り状でオーケーのような表現がされていたような気がしておりますので、そこを確認させていただきたいと思っております。

○平山企画官 この記述に、御指摘の観点が入ってなくて失礼をいたしました。迫委員のおっしゃるように、これ以外は基本的には容器包装で表示するというところでございます。現行の食品衛生法の原則に戻るということです。

○池戸座長 どうぞ。

○板倉委員 それに関しての質問なのですけれども、以下の食品に限ってという4つがどういう経緯で決まっているのかということ、鬼武委員のコメントのペーパーでも書かれていますけれども、これ以外に商品群としてないのかどうかというのを確認させていただきたいのです。

○池戸座長 これ以外にどうですか。

○平山企画官 基本的には、この食品群ということになるかと思っております。

○池戸座長 ですから、これは別にずっと固定的ではなくて、必要なものがあればまた追加されるということによろしいですね。

○平山企画官 そうですね。恐らく、安全性の情報なので、かなり限定的になっている面があると思いますけれども、場合によっては、果汁に類するものとか、コーヒーに類するものというのはいり得るかと思いますが、今は限定的ということで、この4つのものに限っているということでござ

います。

○池戸座長 どうぞ。

○迫委員 ここの送り状への記載を認める範囲というものを食品群も含めてですが、これは容器の容量の問題とか、そういうふうなものに限定をかけているということの意味があるのだろうと思っています。ですから、この送り状への記載を認める、いわゆる安全性の確保に関する情報を期限表示であるとか、生食用か加熱用かとか、さまざまな安全にかかわる情報が小さい単位ではなくて送り状という大きなものの単位で認めてしまうということが本当に正しいかどうかというのは、そういうもの一つ一つについての議論が再度必要になってくる話であって、きょうのここの議論の中で御提案はこれに限定していると解釈させていただいていいかという確認です。

○平山企画官 そのとおりでございます。

○池戸座長 池原委員、どうぞ。

○池原委員 では、先ほどの17ページの添加物のところですか。添加物について、これまでどおり食品衛生法の規定どおりでいくということはそのままいいと思います。ただ、繰り返しになりますけれども、要するに今回食衛法からスライドしてきたものが今回の表現でいうと上で、JAS法から来たものが今回の表現でいうと下になっているということなのではけれども、この表現自体が添加物にはなじまないということで、その工夫はぜひしていただきたい、そこだけです。

もともと食衛法での表示義務についても、その意味合いが先ほどの内容だと理解しておりますので、その辺の工夫はぜひしていただきたいなど。それだけです。

○池戸座長 それはよろしいですね。わかりました。

○平山企画官 石川委員の御懸念もありますので、そこがうまく取り込めるようにしたいと思います。

○池戸座長 どうぞ。

○板倉委員 先ほどの以下の食品に限ってというのがどういう根拠で選ばれているのかがわからないのですが、鬼武委員のコメントペーパーの1～2ページにかけてのQ&Aとの関係で、タンクローリーとかこれに入っていないものが一体どうなるのか具体的に教えていただけるとありがたいです。

○池戸座長 私もそれをお聞きしようと思っていたのです。

○平山企画官 タンクローリーについては、基本的には容器包装に入っていないということで、ここの範囲から外れるものと理解しております。

○池戸座長 タンクローリーは容器包装ということではないのですか。ただ、容器包装は対象にはなっていないのですか。

○平山企画官 対象にはならないと理解しております。

○池戸座長 よろしいでしょうか。あと1時間ぐらいになってしまったものですから、この後にこの前の宿題の御議論をしたいと思うのですけれども、大筋として大体御意見いただいたような感じなのですが、いろいろと先ほどの原産地の話とか御意見は一応承ったという形にして、調査会としては原案の御提案という形にさせていただいてよろしいでしょうか。条件はいろいろ各委員、池

原委員も出していただきましたので、それを踏まえて前提としてという形でよろしいでしょうか。どうぞ。

○板倉委員 1つだけよろしいですか。最終的な消費者に渡る食品の表示を適切にやるためになっています。けれども、インスタだとか外食等の情報については、表示義務はなくても情報として消費者が知りたいという場合に、特にアレルギーは、表示に期待せずに自分たちで防御しろみたいな話まで出てきているような状況ですけれども、ある程度のところまで義務としてアレルギーの表示の内容が流れていくことで、最終的な商品については義務化をしなくても、問い合わせれば確認できるというような状況も出てくると思うのです。私たちは単に最終的に表示を適切につけるといふことしか考えていませんけれども、消費者が知りたい情報で、ある程度川上から流れてこないといけない部分についてどう考えたらいいのか確認させていただきたいです。

○池戸座長 それはどういうことですか。表示にこだわらずに必要な情報がどうやってトレースバック、トレースフォワードという形でやれるかというような御質問でいいですか。

○板倉委員 はい。

○池戸座長 どうぞ。

○平山企画官 恐らく、表示であるかどうかということと伝達ということは違うのかなど。表示をするかしないかということと、情報が伝わるかどうかということは、実は、後者は、トレーサビリティに関わる話だと理解しております。ここは、食品表示部会ですので、まず、食品表示について御議論いただく場だと思いますので、ひょっとすると、これは、全く私の考えですけれども、表示の話とは別にトレーサビリティというものについてどうするかという話があるのかなという気もしている。これは、全く個人的な意見ですが、結局、それが表示によって達成できるかということ、性格的に違った側面があるのかなという気がいたしております。

○池戸座長 栗山委員からの御質問、御意見もそれに関連した形だと思いますので、トレーサビリティシステムみたいなものをどう国が考えていくかというところの議論として重要だと思います。どうぞ。

○立石委員 最後に言いますけれども、いずれにしても、今、板倉さんが言われたとおりなのです。例えばインスタだから許されるということではなくて、インスタだって実は表示をしているものもあるのです。表示するとき、正確な情報をお客様に伝えたいということでやります。私どもでも例えばインスタ加工といっても、大きい店が容器包装して詰める場合は当然表示が要るのです。そのときに正確な表示をつくらなければいけないわけです。そのときにインスタだからといって情報が流れてこないとできないわけです。その実態をそれでもいいのだと別にどうでもいいのですよということであれば私はこれ以上は言いません。

消費者庁がそういう考えであれば、そういう人たちに対して消費者庁の立場は、きちっと情報を伝達するための仕組みが今できていないということを我々事業者が言っているわけですから、それを竹田課長は全くそのことは関係ないですよと、そのままでいいですよ今言っているのです。私はそれが理解できない。消費者に本当に必要な情報を提供することが、まさに今消費者庁として課せられた使命であるし、そのことを我々は忠実に実行していきたいと考えているわけです。そのこ

とを阻んでいる問題があるから指摘しているわけですから、是正していただきたい。それだけです。
○竹田食品表示企画課長 先ほどは一連のメニュー表示のことをお聞きになってコメントがありましたので、我々としてどう考えているか、景表法の改正について何を考えているかということをお説明申し上げました。

繰り返しになりますけれども、いわゆる川上、上流で義務をかけるということについては、では社会的、経済的な必要性なり、それから事業者の負担なりといったことについてきちんと整理をした上で御議論いただいておりますので、そういうことを申し上げました。

今の制度については、平成20年からでございますけれども、小売段階で容器包装されたものについて表示の内容の適正さを確保するためには、上流の方にもお願いしたほうがいいのではないかと結論に至って現行制度になっているということでございます。

○池戸座長 ありがとうございます。

それでは、次の議題のほうへ移らせていただきまして、前回いろいろ御議論いただいた生鮮食品と加工食品の区分けの話です。前回もう少し実態を踏まえてというようなことで事務局にもお願いし、また委員の皆様方からもいろんな御協力をいただいて情報もいただいたということでございますので、前回の資料に関する御指摘の事項について消費者庁のほうから御説明をいただければと思います。よろしくお願ひします。

○平山企画官 では、私のほうから、資料3-1、3-2について御説明申し上げたいと思います。

今、池戸座長からもお話がございましたように、前回の調査会の中で生鮮食品と加工食品の区分につきまして御審議いただいた際に、まず、実態として、今、どうなっているのか。こういった商品は、例えば、どういう扱いになっているかということとか、あと、前回、いろいろな御提案をさせていただきまして。その中で、それがどういう影響があるかということがございました。やはり、境目の話ですので、なかなか境目が見えてこない結論が出ないということもございまして、この場に関係する委員に御参加していただいておりますので、各委員から、いろいろ御意見を頂戴いたしまして、我々の事務局のほうでまとめさせていただいたのが資料3-1、3-2でございます。

まず、資料3-1をごらんいただきますと、これは現行の制度でどういう整理をされているかということでございます。基本的に、生鮮、加工という概念はあるのですが、では、具体の場面で何がどちらに入るかというものをまとめたものでございます。

1枚おめくりいただきますと、部会なり調査会の場でどういう整理をしたかと申しますと、一番左側、用語でございますけれども、上から製造、加工、調整、選別としております。

まず、製造につきましては、これは基本的にJASの発想をもとにしておりますけれども、その原料として使用したものと本質的に異なる新たなものをつくり出すというのが製造。

加工につきましては、あるものを材料として、その本質は保持させつつ、新しい属性を付加することというのが加工であるということでございました。

ここまでの、製造または加工ということにいたしまして、以下、調整、選別。

調整につきましては、一定の作為は加えるけれども、加工には至らないもの。

それから、選別は一定の基準によって仕分け、分類すること。

調整、選別までにとどまるものを生鮮食品ということにしたものでございます。

3 ページ、4 ページをごらんいただきますと、まず、3 ページは、左上に小さく書いてありますけれども、製造または加工に該当するものというもので、我々はQ & Aですとか、これまでの共同会議でお出した資料の中から、製造、加工に振り分けられているものをピックアップしたものでございます。

いろいろなものが入っているわけでございますけれども、例えば、簡単なものでいきますと、干しいたけですとか、乾燥した野菜、それから塩蔵の魚介類みたいなもの。ここは完全に干し切ってしまうものを想定しております。

上のほうにいつていただきますと、例えば、一番上でいきますと、干しえびをさらに味付けをするということとか、2 段目のブランチングというのは、いわゆる湯通しでございますけれども、湯通しした上で冷凍した野菜であるとか、合びき肉、例えば、スパイスを振りかけた食肉なども製造あるいは加工に入っているということでございます。

以下、例えば、焼き肉のたれを混合した食肉、パン粉をつけたとんかつ用の豚肉、あと、揚げればいいというものでございます。そういったものが製造または加工に当たる、ひいては、加工食品に当たると整理されているというものでございます。

数が多いので全部は説明申し上げませんが、逆に言うと、4 ページをごらんいただきますと、加工には至らないものということで、調整あるいは選別に該当するものでございます。これもかなりいろいろなものがございまして、上からいきますと、これはQ & Aに入れております。特に袋詰めをするものとか、包装をする、あとは、いろいろなものを詰め合わせる、組み合わせる、切断する。

4 つ目は乾燥でありますけれども、本質が変わるまで乾燥するというわけではなくて、輸送または保存のために、例えば、輸送中にカビが生えないようにするために一定程度の乾燥をさせるというものなど、以下、例えば、下から3 つ目になりますと、ねぎや肉を切断するというものとか、下から4 つ目だと、かきをむき身にするといったもの。

一番下、サイズ分けとありますけれども、まさに、選別の一番最たる例かと思っておりますけれども、こういったものがQ & Aなどで、まさに生鮮と加工の境目ということでお示ししているものでございます。これからも、恐らく、生鮮、加工の概念につきましても、抽象的なものとなるわけですが、具体的な例というのは、こういったQ & Aなどでお示しして、実際に境目がどうなるかということ、いろいろな方にわかるようにする必要があるのかなと思っておりますというところでございます。

それが資料3-1でございます。

続いて、資料3-2でございますけれども、ここは生鮮食品と加工食品の整理に関する実態把握ということでございます。

2 ページ、概要ということですが、最初のパラグラフで、前回の調査会において、いろいろな御議論をいただいた際に、座長から影響について調べてほしいという御要請がございました。それにつきまして、実態把握を行った結果が資料3-2ということでございます。

実態把握に当たりましては、池原委員、鬼武委員、河野委員、立石委員、宮地委員に御協力をいただきました。お忙しい中、本当にありがとうございました。大変、参考になる資料ができたと思っております。

まず、3ページからは当庁の案ということで、前回、提出した資料でございます。

簡単に振り返りますと、4ページ、いわゆる食品衛生法における簡易な調理、加工のみがされたものということで、ドライマンゴーを例として掲げさせていただきました。ここにつきましては、現在、食品衛生法に基づく表示にはないわけでございますけれども、新たに、JAS法の整理に沿って表示義務を課してはどうかという御提案をさせていただいたというところでございます。

5ページ以下でございますけれども、ここは異種混合のものでございます。代表的なものは、刺身の盛り合わせでございますけれども、ここについては7ページの表をごらんいただきますと、現行、複数の種類の混合につきましては、これまで加工食品という扱いとされていたもののうち、組み合わせ、盛り合わせ、今、申し上げた刺身の盛り合わせみたいなものについては生鮮食品にしてはどうかという御提案をしたということでございます。境目が右のほうにずれるという御提案をしたというところでございます。

それにつきまして、御質問をさせていただいたのが10ページ以下、その回答、御意見が10ページ以下でございます。

まず、11ページにつきましては、今、申し上げたドライマンゴーの例。まさに食品衛生法でいう簡易な処理をしたものにつきましては、主な意見ということで、1つ日本生協連のほうからいただいております。簡単に申し上げますと、基本的に実態をお調べいただいたところ、食品衛生法上で必要とする表示の事項も既に記載されている。ですので、義務になったとしても、現状、既に表示されているので、大きく実行可能性に問題はないという御意見を頂戴しているというところでございます。

質問の2、ここは異種混合でございます、ここにつきましては、いろいろな意見を頂戴しております。

12ページ、最初は日本生協連のほうですけれども、アウトパック、これは別のところで容器包装、パッケージしたものを店頭で売るというものでございます。ですから、店頭でパックされたものではなく、別のところでパッケージされたものを運んで来るというものについては、計画的に原料を仕入れ、表示する仕組みができているというところもあるので対応は不可能ではないだろうということでもございました。

2つ目は、食品産業センターのほうからいただいたわけでございますけれども、最初に括弧で限定しておりますけれども、焼き肉セットなどの食肉についてはということで、大手では必要な表示ができるだろうという御意見を頂戴しているというところでございます。

13ページ、これはJA全農ということでございます。最初は●に、課題はあるが、対応は不可能ではないという御意見を頂戴しているというところでございます。

下にポツが3つほどございますけれども、最初のポツ、刺身の盛り合わせの場合ということで、やはり手間がふえるということはございますけれども、例えば、一番上にありますようにボードな

どに掲示するなどにより対応することは可能だという御意見を頂戴しております。

ただ、「加工ロットの中で多い順に複数表示」を可能とする必要があるという御意見もいただいております。産地については、日々、かわるので、都度都度、修正が必要ということをお願いしているということでございます。

3つ目のポツ、牛、豚、野菜焼き肉セットの場合は、牛、豚は問題なく表示可能ということでございます。ただ、野菜については産地の話がありますので、都度都度の修正が要ということでもございました。

しかしながらというところで御意見を頂戴しておりまして、大きく2つございますけれども、基本的に食品衛生法で規定される14品目は加工に加えたほうがいいのではないかとということと、あとは、原料原産地についても御提案をいただいたというところでございます。

14ページ、15ページにわたりまして日本チェーンストア協会様からいただいた意見でございます。かなり長いので要約して御説明申し上げますと、14ページの●でございますが、まず、生鮮食品を組み合わせた商品の場合、以下の事例ということで幾つか事例をいただいております。最終商品がどうしても生鮮食品なのか加工食品なのか判断するのが難しいものが多数ある。混乱を招く懸念があるということでございます。

結論としては、したがって以下ということもございますけれども、やはり複数混合の食品は現行どおり加工食品とすべきということもございます。複数混合の食品を生鮮食品と加工食品に区分する、要するに、その中で分け目を入れるということについては慎重に検討していただきたいという御意見をいただいております。

15ページの最初の※印の中では、一番最後のところに、これまでの考え方を尊重しつつ、Q & Aの内容を拡充して、その中で具体的に例示するなど、柔軟かつ現実的な対応を確保していただきたいということを御意見としていただいているというところでございます。

16ページ、長いので駆け足で恐縮でございますけれども、日本生活協同組合連合会様でございます。インスタ加工、店内で処理して売っているお店では難しいものがあるということもございます。

以下のように、いろいろな問題点があるということでもございまして、例えば、商品の柔軟性がなくなる、品ぞろえが乏しくなるということとか、あと、管理が難しくなることとか、ラベルの真正性が保てない。ラベルにちゃんと正確な表示ができない。

逆に、無理に表示をしてしまうとそれに合わせて仕入れを固定してしまうことになり価格が上昇する。一旦、表示をつくってしまったので、値段が高くても特定の県産の野菜を買うとかということになって、かえって、コストが上がってしまうということがありますので、いろいろな意味で支障がある、難しいものがあるかなという御意見を頂戴したというところもございます。

17ページ、異種混合の続きでございますけれども、あわせて、消費者サイドということがございまして、消団連様からも御意見をいただいているというところもございます。それにつきましては、特に異種混合につきましては、一番最初の●でございますけれども、カットフルーツ盛り合わせについては、これまで加工食品と義務づけられた表示事項、消費期限ですとか保存の方法は必要であ

るということでした。どうしても、そういったものについて食中毒の報告例は少なくないということだったので、やはり表示の必要性があるということでした。

あと、一番下の※印でございますけれども、複数の異種混合の中で、生鮮、加工の分け目をつくることによって、消費者の観点からわかりにくいという意見もあわせてちょうだいしていただいているということでございます。

概要につきまして御説明申し上げましたけれども、以下、別紙ということで、別紙1はJA全農様、別紙2は日本チェーンストア協会様、別紙3は全国消費者団体連絡会事務局様からいただいております。詳しくは、そちらのほうに正確な御意見を書いていただいておりますので、あわせて御参照いただければと思っております。大変、駆け足でございますけれども、私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。

今回、委員の中でいろんな御回答をいただきました方には本当に感謝申し上げます。

今、平山さんのほうから御説明がありましたけれども、補足でも結構でございますので、特に回答された委員の方からコメントをいただければと思います。

池原委員、何か。

○池原委員 特にございませませんが、我々は食品製造業者の団体でございますので、要は製造メーカーですので、基本的に該当するものはないのかなということだったのですが、念のため我々の会員の方に伺ってみようということで伺いまして、そのままを基本的に回答させていただいているということで、非常に数は結果少なかったです。唯一これだけだったということでございます。

以上です。

○池戸座長 ありがとうございます。

鬼武委員から、どうぞ。

○鬼武委員 私どもも連合会で基本的にはコンシューマパックされた加工食品が主で、生鮮に当たるような今回の異種混合のものは店舗を持っている地域の生協のほうのところで1つ聞き取りをして、その中身ということで理解していただければと思います。

あと、結論のところですが、過去に表示の共同会議で議論した中身が、そのときの議事録も読み返してみたのですが、それと今が今回のところどこまで進展しているのかとか、そこが非常にポイントかなとは個人的には感じている次第です。

以上です。

○池戸座長 では、立石委員、どうぞ。

○立石委員 意見書を出させていただきました。よろしいですか。

○池戸座長 時間の関係で要約だけお願いします。

○立石委員 簡単に。基本的に生鮮品と加工品は線引きが難しいわけですし、これは便宜上どこかで切られなければいけないということなのです。ですから、食衛法でいう形態の変化を新しい属性の付加ということに加えることは無理ではないので、今14品目をそのまま加工食品に入れてしまえというのが最もわかりやすいのかなと思います。

異種混合というのは、やはりそうはいつでも、最初のこの前の例示だとカット野菜、この場合はカットフルーツの盛り合わせ、これは全く食品衛生法上の義務を外れてしまうというか、これはおかしいのです。どう考えても手が加わるということについて非常にリスクがあるということで、安全上のリスクから、ここは無理をすることはしないのではないかとということで、私は異種混合というのは加工食品のほうに今までどおり位置づければいいたらと思うしております。

問題は、消費者感覚とのずれはどこにあるかというのは、明らかに生鮮品、生鮮品の場合は原産地表示が義務づけられているわけですから原産地がわかるにもかかわらず、異種混合にしたとたんに原産地表示が表示されないということに違和感があるわけです。消費者から見ると、なぜわからないのだということで、このところをきちっと商品選択の際に必要とされる情報が、実は阻害されていると思っています。ですから、明らかに生鮮品とわかるものについても書いていただけない、書かないというものについては、そこは修正する必要があるだろうということで、具体的には提案ということでここに出しています。

異種混合については、50%ルールというのは、50%以下は書かなくていいので、ここもおかしいわけでありまして、見ただけでわかるわけなので、適用しないということで、これは国産品にあっては国産品である旨、輸入品であっては原産国名を記載するルールの一部見直し、輸入品、もしくは海外産という大きくくり表示も含めてやればいいのではないかとということで、具体的には次のページからずっと具体例を出しています。3ページですけれども、最初の①ではカットフルーツの盛り合わせについては、こういう国産という表示であると実は後退するのではないかと怒られるかもしれません。パイナップル国産、イチゴ国産、ブドウ国産とか、こういう表示でも可能にして、県産表示もいいのだけれども、ここまで加工食品だからということで大括り表示を認めていいということでいいのではないかと。

次の例でも同様に、刺身盛り合わせについても、ブリは国産、マダイは国産、イカはペルー産とか、こんな形だったらやれるだろうと。実は我々は事業者だから本当は中小の立場でいうと厳しいのです。刺身は物すごくしんどいなと思っていますので、ここぐらいなら何とかやれるし、やれと言われれば原料原産地だって全部やります。ただ、非常にしんどく、まさに事業者としての実効可能性という点では、このぐらいだったらできる。

次のページも同じです。焼き肉セット、バーベキューセットもこんな形で豪州産、国産タマネギ、こういう形で出してもらおうということで、4位まで出すという形で、ピーマンは出ていませんけれども、そんな形を取ればいかなと思っています。

カット野菜ミックスは、実は原案では表示されませんから、きちっとそういう面でカット野菜ミックスも国産か、輸入産かというのは表示される。

最後のところが単品の場合です。カットキャベツ。これは現行では群馬県産と表示されています。ただ、今は実質的にはこの場合も下の表示でカットしたものについては加工食品の表示をほとんどやっているのです、そういう面ではこれも加えて、こういう形で加工食品として手が加わったということでカットしたものは加工食品とする。ただ、単なる切断、スイカみたいなものは別にして、こういうものについては加工食品として位置づけたほうがいいたらと思います。基本原則は手が加

わったものは加工食品ということを一応基本にして、そこから分類していくというほうが素直ではないのかなと思います。

最も情報として抜け落ちるのが、加工食品になった途端に原料原産地が表示されない。これを加工食品の必要基準を見直す、改正して、ここに加えれば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。

それでは、宮地委員、どうぞ。

○宮地委員 特にインスタ加工の場合は非常に難易度が高いなと思っています。現状の方法、JAS法の考え方を踏襲した形でQ&Aで不都合のある部分については対応していただきたいというのがチェーンストア協会の各社の意見です。特に刺身の盛り合わせなどでは5点、10点に、養殖あるいは解凍と記載したラベルが現実的に実行可能かという話をすると非常に難しい。

食べるシーンで線引きするという話ですが、つくったときなのか、食べるときに混ぜ合わせる場合はどうするのかという話をすると、そこで生鮮、加工で厳格な線を引くよりはQ&Aで対応していくといったほうが現実的ではないかと思います。

以上です。

○池戸座長 ありがとうございます。

では、河野委員、お願いします。

○河野委員 私も資料のところ、フォーマットのところには簡単に書いてもらいましたけれども、具体的には別紙3のところにつけさせていただいています。

この問題は消費者側から改めて考えてみますと、なかなか線を引くのは困難な問題だなと実感したところです。その表のところにも組み合わせと混合盛り合わせというのをどう考えるか。現状はキャベツの千切りは生鮮で、ムラサキキャベツと普通のキャベツの千切りも生鮮で、そこにニンジンが入ると加工と、確かにわかりにくいことはわかりにくいのですが、やはり今回リサーチをしているいろいろな消費者の方にも聞いてみましたし、実際かなりインスタ加工が対象になると思いましたので、そのあたりでもいろいろリサーチをしましたけれども、結果とすると、加工から生鮮に変更しても生鮮と加工の線引きが非常にわかりにくいものが残るので、お刺身の場合は確かに違和感があるというのはここまでずっと言われているところはあるのですけれども、そのあたりは現状の状況で一番大事なものは、やはり安全性確保、人の手が入っているということを最優先に今回は考えていただきたいというのがざっくりいった結論です。

あと原産地、例えばカットフルーツの原産地を書いてほしいというような要望もあることはありますけれども、多くの消費者から言うと、原産地に由来する原料の差異が結局品質とか安全性を大きく左右すると思っている消費者はそれほど多くない。それに非常に興味を持っている消費者もいるけれども、その原産地に由来する原料の差異ということに対して安全性とか品質に対して大きく左右すると思っている消費者はそう多くはありませんので、そうすると、やはり消費者の選択というところから考えますと、安全性というところを第一に考えていただきたいというのが結論です。

○池戸座長 ありがとうございます。

いろんな御意見があるかと思いますが、それで、また論点整理をしていきたいと思っています。

資料がきょうはないのですが、前回は基本的には生鮮食品と加工食品を分けるというときに、食衛法と JAS 法両方の定義が違っているということなので、当然、今度食品表示法では1つにチョイスしなければいけない。その際に生鮮と加工どういうふうに分けるかというのが1つ。それから、どちらにしても安全性のところは全て生鮮であれ加工であれ書ける。そういう御提案があったと思います。

きょうの資料で3-1の資料の2ページなのですけれども、前回もありましたように、生鮮・加工の定義を基本的には JAS 法の規定に基づいてやったらどうかという前回の御提案だったと思います。

新しくここでは繰り返しますように、安全性のものは全て書けるという前提です。ただし、この定義が先ほど鬼武委員、前回も英語になりにくいとかそういう御意見もありましたけれども、言い回しはともかくとして、できるだけわかりやすく現場のほうでこれを見ただけでもわかるというのがあればという意見もあったかと思います。

ただ、現実的な問題としては極めて非常に多種多様な食品があるものですから、今は Q&A で対応しています。それが3ページ、4ページに整理をされている。一元化検討会でもいろんな根拠について非常にわかりづらいところがあって、これは一覧にすべきという報告書の中身にも書いてあるかと思います。

先ほど委員から出ましたように、この Q&A をより充実するとかわかりやすく整理するとか、そういうことは必要かと思いますが、まずはこの定義を JAS 法の定義、これは JAS 法の制度としては今これで動いているわけでございますけれども、この定義について御意見をいろいろといただければと思いますが、いかがでしょうか。

○鬼武委員 前回少しこの点でコメントさせていただきましたので、今回、例示として生鮮・加工食品の Q&A からひも解いていただいてありがとうございました。それが全部まだ整理できていない部分もあるのですが、例えば私のコメントペーパーの3ページに書いてありますように、まず2ページに書いてありますけれども、加工のこの辺にあるものの材料として本質は維持されず、新しい特性のものに付加するとか、この辺をもう少し個別の事例で適切な定義になるようにする必要があるのではないかというのを感じました。

それから、3ページの Q&A のところでいくと、製造・加工に干しえびというのは味を付加させた行為ということではわかるのですけれども、その次に合い挽きした肉というのが、この例示としては少し合わないような気がしています。

あとは例えばこの下のところで行為に当たるところで袋詰めとかあるのですが、この中のあじのたたきというのが入っていたりするので、あと、ピーナッツを乾燥させるものとか、そういうものについてそれが加工とかその辺どうなるのかということと、加工に使う加工助剤とか添加物もありますので、そういうところをもう少し現行のルールでどうなっているかというのを整理してもらえば、製造、加工、調整、選別のところがもう少し具体的になるのだと思います。全体よりも Q&A のところから出されていますので、それをもう少し具体的に中身を、言葉で整理していただければと思っております。

○池戸座長 ありがとうございます。

池原委員、どうぞ。

○池原委員 今回このように整理していただいてありがとうございます。

今の鬼武委員のお話と重なるところもあるのですけれども、今回は JAS 法に基づいて整理されているということで、もう一つは食衛法で現在どういうふうな整理をされているのかというその軸のものを1つぜひお願いしたいと思います。

これまでの論点として、要するに例えば製造と加工の JAS 法での扱いと食品衛生法での扱いが異なっている。それを今後どうしていくのだというのが論点の1つだったと思いますし、この間のお話、加工食品の前回の議論の中で、例えば、うなぎの蒲焼の小分けというのがどういうふうな取り扱いなのかということで、今回の整理によって、そのとき製造から加工に変わりますというお話もありました。要はここでは製造と加工をさらに分けて整理する必要があるということだと思しますので、今回この3ページの資料は製造または加工ということで一緒にしてまとめていただいていますので、これもさらに製造と加工に分けていただく、この必要性もあるのではないかと思います。その2点を整理していただいた上で、最終どういった形にしていけばいいのかというのが次に議論できるのかなと思いますので、ぜひそれをお願いしたいと思います。

以上です。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか、どうぞ。

○石川委員 資料3-1の3ページと4ページで、加工と加工に至らない調整ということで整理をしていただいて、具体例が出たので前よりイメージしやすくなったのですが、中身を見ますとたたきの牛肉とあじのたたき、たたきという加工をしながら生鮮と加工に分かれる。あと、乾燥野菜、乾燥果実と大豆乾燥というので、乾燥という加工でありながら生鮮と加工に分かれると、これできれいに線引きできるかということ非常にアドホックな感じで非常にわかりづらいなと思います。

食品衛生法上の表示義務の課し方というのは、加工の仕方によって表示義務を課していくと、冷凍しているのだったら解凍を要するものはどうかとか、生食用なのか加熱用なのかとか、そういう加工の程度に応じて保存の方法であるとか調理方法、食べ方に対してどういうことを考えてくださいますよという視点で書いてあるので、むしろ加工内容によって個別具体的に表示の必要性を抽出する作業が必要ではないか。生鮮・加工という形で終わったところで結局こういうふうにはばばらになりますので、そのあたりで生鮮・加工という2分論というのは余り意味をなさないのではないかと最近思っています。

だからある意味で言うとほとんどが加工なので、生鮮という形で加工所であるとか保存方法とか特に記載しない。単にだいこん1本であるとか、魚1本丸々あるようなものとか、そういうものだけでも例外的に表示義務が少なくなるというイメージで、ほとんどが加工食品で、ごくごく例外的に生鮮。加工食品がほとんどの場合に原料原産地について消費者が必要とするかどうかという議論があって、私の感覚ではみんな原料原産地を知りたいなと思っている人が多いように周りを見ると思うのですけれども、そうでもないという感想を持っておられる方もあって、これはかなり主

観的に左右されて、はっきりわからないのですけれども、ただ、必要としている人はいることはいるので、できるだけ表示していただきたいなという感覚でいくと、加工になったから途端に消えるというのも変な感じで、刺身で原産地を知りたいなというのは思いますし、そこに多少たれがかかったところで、それで原産地の表示義務が消えてしまうというのも不自然な感じですので、そのあたりは将来的な原料原産地の表示の義務拡大という方向で進めてもらったらいと思うのですけれども、その話を今ここに入れるとややこしくなるので、生鮮と加工に関しては加工に対応によって表示を加算していくような形で整理をするという、食品衛生法的な発想で進めていただければいいのではないかと今は思っています。

○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。

○立石委員 結局この問題は原料原産地になってしまうのです。生鮮品だったら課される。だからそこに原料に由来する品質の差異が製品に影響されるという条件を先ほど河野さん言われましたけれども、それはまさに生鮮品の異種混合はそのまま出ているわけだから、生鮮品は原産地表示は必要なのです。今は義務表示となっています。だから生鮮品にも表示は要らないと言われたらそれ以上は言えないけれども、少なくとも生鮮品として形が見える生鮮品の異種混合品については、その適用は関係ないと思うのです。50%ルールにしても、やはりそのまま生鮮品の形が見えて、なぜドレッシングがかかっただけで要らないだとか、そういうことで異種混合した途端に原産地表示が要らないというのは、これはやはり避けて通れない議論だと思います。もし、異種混合についてするかしないかを先延ばしするというのであれば、その場合は、生鮮品の異種混合というのが今、議論があって、では生鮮品のままにしましょうと、原案どおりに全部表示義務にしたほうがいいのかというふうに私は論調を変えますけれども、ただ、実は物すごく厳しいですよ。我々事業者側から見たらね。でも、やはり原料原産地表示の議論はここから避けて通れないんですよということを皆さんここでもう一回再認識しなければいけないです。これでいいんですかという。そこを抜きではこの問題は前に進まないと思います。

○池戸座長 ほかの委員、御意見何かございますか。

今、幾つか御意見をいただいたのですけれども、事務局のほうは。

○平山企画官 いろいろと御意見を頂戴いたしまして、まず、資料3-1ですけれども、Q&Aの内容につきましては並べてありますので、確かに、鬼武武員がおっしゃっているように、干ししいたけと書いてあるものもあれば、干しえびを味付けするみたいなことが書いてありまして、ちょっと、その整理も要るのかなと思いますので、そこはカテゴライズする必要があるのかなと思います。ありがとうございます。

逆に言うと、ここはひよっとすると説明例というか、この資料が充実していくことによって、先ほど、池原委員がおっしゃいましたけれども、まさに製造・加工の境目は何かということもできてるかと思しますので、いただいた意見を踏まえて、資料3-1をブラッシュアップするような作業をしてみたいなと思っております。そこで、皆さんがこれを見て何となくイメージはつかめたということですので、多分、この資料によりイメージを沸かせていただくことによって、

実際に、どこまでが生鮮なのか、どこからが加工なのか、どこまでが製造で、どこまでが加工なのかというのがわかるような気もいたしますので、この調査会でそういう方向でよろしければ、事務局で再整理というか、もう少しブラッシュアップをしてみたいなと私は思っております。

○池戸座長 今、委員から出た意見は、多分この3ページ、4ページの、これは表ですので、それぞれの具体例の品目のいろいろなQ&Aの答えの右のところの中身を少し整理するというのと、特にその中で製造と加工が分けられるようなところがあるかどうか。あと、食衛法の考え方ですね。システム。そういったところでもう一回整理していただくと、議論が非常に具体的になるのではないかという感じがします。

○河野委員 先ほど原料原産地の話をしましたけれども、確かに生鮮品に関しては今、表示が義務づけられていますから、書いていただくのが当然だと思っています。異種混合と言った瞬間に、先ほども例に出しましたようにさまざまな供給形態があつて、本当にどれが私たちにとって今回の線引きの対象になるのかというのは非常に迷ったところです。

ですので、書いていただけるのであれば書いていただきたい。もちろん知りたいと思っている消費者はたくさんいます。ただ、書いてくださるのであれば正しく書いてください。午前中こう書きました。午後、品薄になって違うものになったのだけれども、そのまま使っていますというふうになるのであれば、私たちはその表示は要らないというふうに受けとめたいと思います。ですから書いてくださるのであれば、正しく書いてくださる。それを担保してくださって書くというふうに考えていただければと思っています。

○池戸座長 ありがとうございます。

あとよろしいですか。そうすると今、定義がJAS法に基づく、食衛法は食衛法でももちろん前提としてあるのですけれども、この2ページの定義。ただ、この定義の書き方は少し考えるという形にして、あと整理ですね。どこから線引きするか。それは資料をもう一回お手数ですけれども、これの延長線上の資料だと思いますので、つくっていただいた上で御判断いただくということによろしいでしょうか。

○板倉委員 一応、今のこの表で、例えば加熱してあればえびの尻尾の先であろうが、ブランチングであろうが加工になる。製造か加工かは別にして生鮮ではなくなるということとか、調味してあれば加工になるということはある程度わかると思うのです。だからそういう言葉としてどういう手段をとったときにどちらになるかも、ある程度見据えて表をまとめていただくとありがたいと思います。

○池戸座長 それはQ&Aの中でそういう整理がもしできればわかりやすいですね。わかりました。それでは、そういう形で進めたいと思います。

あと、前回の話に戻るのですけれども、私は確認をとらなかったのですが、加工食品、生鮮食品の定義はこれから決めるにしても、いずれにしても衛生上の観点から必要とされる事項については、引き続き表示を義務づけるという点では御異議ございませんか。よろしいですね。では、これで調査会としてもそういうことで認めたという形にさせていただきたい。

それから、非常にややこしいのは同種混合と異種混合。これも先ほどの加工と生鮮との話とも関係するのですが、特に刺身とかあれば消費者の感覚のずれというところから始まっているものから、そこを考えたときに今は非常にわかりづらいので、見直しましょうということだったと思います。

ただ、現実問題として非常に難しい局面もいろいろと御紹介いただいたかと思うのですが、この辺についてももう一回御意見をいただければと思うのです。もう時間があれなので、委員それぞれの御意見をいただくということでよろしいですか。オブザーバーの方はいいです。後でまた。委員として池原委員からでよろしいですか。異種混合と同種混合の仕分けが非常にそのところが複雑になっているところがあるのですけれども、一番、例として盛り合わせで今までは生鮮のそのままのカットしたものを組み合わせたものについては、これは生鮮でいいのではないかというので、ただ、一見して見分けがつかないものは加工。これは JAS 法の考え方だったと思うのですが、その辺の御意見を。

○池原委員 今回、消費者庁からの御提案に対して、特に宮地委員からその実行可能性を調査していただいたところ、非常に疑問が大きいというか、要は実行可能性に乏しいということを引き御説明いただきましたので、そういった中でこれをそういうふうに決めるということはまずあり得ないと思います。

今回の大きなテーマは、そこに線引きをして、それをもとに議論をしっかりとやっていこうぜというのが狙いですので、その線引き自体の善し悪しというのがあると思いますけれども、その善し悪しの議論については今、急いでやって決めてしまう必要性はそんなに高くないのかなと思います。もう少し時間をかけてやるべきだと思います。

○池戸座長 お答えいただきたいのは、もともと消費者の感覚のずれというところから始まっています。けれども、そのずれはずれとしてよく消費者に実態を説明して、特性はどういうものかとか、そのところの関係も含めて御意見をいただければありがたいのです。だからそういう前提でもなかなか難しいということでもよろしいですね。今のお話だと。

○池原委員 消費者の感覚のずれというところに関してよく理解できますが、ただ、今回みたいにどこで線を引いてもそのずれというのが発生せざるを得ないと思うのです。多分このテーマは過去それこそ大きく時間をかけて、それなりの方が一生懸命考えた挙句、今、こうなっているということですので、やはり慎重にやっていかなければいけない。繰り返しますが、今このタイミングでこれを慌ててやる必要が本当にあるのかというところは、もう一回考えたほうがいいと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

石川委員、お願いします。

○石川委員 異種混合、同種混合ですけれども、基本的に生鮮か加工かという区別よりも、商品として見た場合に消費者の視点からすると、材料が複数あれば原材料になる。だから原料原産地ということになるのでしょうかけれども、表示があったほうがありがたいと思いますので、この点については別にたれがかかっているようがかかっているまいが原産地表示してもらったほうが、消費者として

はいいという感覚ですので、これを加工だから原産地を外すとか、生鮮だから入れるとか、そういう形ではなく議論をしてもらったほうがいいのではないかと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

板倉委員、どうぞ。

○板倉委員 前にもお話ししましたが、製造物責任法での加工ということを考えれば、付加価値である程度1つの線引きができるのではないかと思います。ただ、消費者の方にとって余り複雑な分け方だと困るので、いろんな例を見ながらこれからじっくり考えていければいいかなと思っております。

○池戸座長 よろしいですか。

春日座長代理、どうぞ。

○春日座長代理 加工食品か生鮮食品かというのは非常に区別が難しいと思います。ただ、消費者の方としては原産地がどこかというのは今、議論されているような加工食品に関しては知りたいと思われているのではないかと思います。加工食品全てと言うとこれはまた非常に難しいと思いますので、その辺の線引きが難しいのではないかと思います。

○池戸座長 栗山委員、お願いします。

○栗山委員 線引きは難しいのだろうなと思います。その線引きによって安全に関する必要な情報が抜けないような御議論をいただければと思いました。

○池戸座長 立石委員、お願いします。

○立石委員 事業者の実行可能性を盛んに言われるのですがけれども、我々事業者で、私どもは皆さんのところと違ってもっとも規模が小さい、100坪以下のところで農協系のスーパーをやっているのです。だから最も厳しいところにいるのです。現場からいくと。それでもやはりできるはずなのです。できるのです。できることをできないと言って、やりたくないのとできないのとは違うので、基本的にはだからこそ私は実行可能性の点から国産とか輸入とかいう表示は簡単にできるのです。末端まで情報がきちんと来ればですがね。

先ほどの話ではないですがけれども、トレーサビリティがきちんとしてインスタだからといって情報が途絶えていなかったら必ず来ていますから、書けるのです。だからそういった大きく表示、輸入産、国産でいいのではないか。でも本当は皆さん書くのです。ちゃんと県産まで。なぜかというと、差別化したいから。そのためにやるのですけれども、だからそういったやれる実効性の観点から国産、いわゆるせめて大きく表示で表示するんだと。消費者の方が一番知りたいのは、これは本当に国産なのか、輸入産なのかというのが最も知りたい情報なのです。それがわからないわけです。選ぶとき、これが国産なのか輸入産なのか書いていないわけだから、それで何となく国産に見せかけているから、だからこそここにきちんと、見てわかるものが並んでいて、それでも表示しない。出したくないわけです。私どもの店でもそうです。皆さんそうなのです。正直にやれと言っています。必ずやれと。そういうものです。

売れなくなることについて、負の情報を出したくないというのは事業者にとって当たり前なのだけれども、そのことは消費者にとってよくないのです。選択できないわけですから。もう一回そう

いったところを考えていただいて、実行可能性からいってできるということを私どもは身を持って証明しているわけです。小さいスーパーを持っているわけで、やれますよと言っています。それをもってやれないというところがあったら逆に私は聞きたいです。私どもみたいな小さいところはやれて、ほかでできないというなら、どこがやれないのか不思議でしょうがないのですけれども、それは情報を出したくないだけなのです。そこだけです。言いたいのは最後。

○池戸座長 宮地委員、お願いします。

○宮地委員 どこで線を引くかというのは非常に難しい話だと思います。それぞれ線を引いた段階で意見が分かれるだろうと思っています。皆さんの御意見の中でもおわかりのように、方法論がどういうふうにそれを示すか。方法論の話になるべきだと思っておりますので、それはQ&Aでどういうふうにその内容を伝えるのかということについて議論をすればいいのかなと思っております。私どももボードで産地等は表示をしていますので、ただ、それが全てのところにあるのかということと義務づけるのかということについては、また議論をしていただきたいと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

オブザーバーの方で追加的に御意見ございますか。よろしいですか。鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 多分、同じような意見になると思いますが、過去に共同会議のところでかなり議論を尽くしていて、私はその時点と今がどれぐらい、例えばテクノロジーでできる問題があるのかとか、その辺も本当はもう少し言いたいなと思っています。

お刺身の盛り合わせについて言えば、私は固持するわけではないのですけれども、やはりいろんな面で迅速性なり衛生性の確保になるということで、多分、隠そうとしていることではないと思うのです。みんな事業者は多分書きたいだろうし、逆に騙してまで書いて売ろうともしようとしていません。だけれども、それによってはミスも発生するし、ラベルの大きさも小さいし、もしくは迅速に出さないとか刺身みたいなものは出せないということで、インスタでやる分についてはできないということで、やはりそれは難しいという点があるので、その点をもう少し慎重に議論してほしいということを何度も申し上げている次第でございます。

以上です。

○池戸座長 ありがとうございます。

これは結構重要な議題で、それで時間が来て、時間を気にせずに議論してもいいのですが、先ほど宿題みたいなことがございましたね。それをどっちみちまた議論しなければいけないので、それを踏まえてもう一度御意見をいただくというやり方でどうでしょうか。ただ、私の考えですと現状の制度というのが既にあるわけで、それをいかに現実的なものにもっていくかという、そういうアプローチも、最低限全部なくなるというわけでもないわけです。ただし、安全のことについてはべたに書けるという前提だと思います。

これはどっちみち調査会でどこまでやれるか議論があると思うのですけれども、ここの御意見で、ここで決めなければいけないということでもないですから、次回、宿題のときにもう一回、皆さんの御意見を踏まえて、調査会としては最終的にはこういう意見が出たというぐらいの話にして、部会のほうに回す。ただ、原産地の話は非常に先ほどからいろいろ出ています。これは別に消費者庁

の立場で言うわけではないのですが、これは一元化検討会でも非常に重要な案件になっていますので、これはこれで別途時間をかけてきちんとやるほうがいいのかと感じております。

そんなところできょうは、そのほか先ほどのカット野菜、カットフルーツの衛生面を対象にするかどうかというの、これもある程度御意見をもらって、これも専門的な知見での判断が要るかと思っておりますし、いずれにしても衛生面で必要なものは基準として設定していくということかと思っておりますので、そんなところでとりあえずきょうはよろしいでしょうか。3時間ずっと御議論していただいたのですけれども、何か事務局から御要望などございますか。

○大貫参事官 本日は大変長い間、熱心な御審議をいただきありがとうございます。非常に実のある議論が進んだのではないかと思います。

次回の日程についてだけ御連絡させていただきます。まだ決まっておられませんので、改めて決まり次第、御連絡させていただきたいと思っております。

以上でございます。

○池戸座長 どうもありがとうございました。お疲れ様です。

《 4. 閉会 》