

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3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3回) 議事次第

1. 日時 平成26年3月14日(金) 9:58~12:30

2. 場所 消費者委員会大会議室1

3. 出席者

(委員)

池戸座長、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、宇理須委員、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、谷口課長補佐、船田課長補佐、岩城課長補佐

(事務局)

小田事務局長、大貫参事官

4. 議事

(1) 開会

(2) 生鮮食品における表示基準の統合について

(3) 販売の用に供する添加物の表示について

(4) その他

(5) 閉会

《 1. 開会 》

○大貫参事官 本日は皆様、お忙しいところお集まりいただきまして、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3回会合を開催いたします。

本日は春日座長代理が御欠席ですが、定足数を満たしております。

なお、オブザーバーとして消費者委員会から阿久澤委員、夏目委員、食品表示部会から宇理須委員、鬼武委員、河野委員が参加されております。部会においてオブザーバーに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、板倉委員御提出のコメントペーパーが参考資料2、鬼武委員御提出のコメントペーパーが追加配付資料としてお配りしております。

委員提出の資料についても議論に御活用いただきますよう、お願いいたします。

不足の資料がありましたら事務局へお申しつけください。

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

それでは、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。

本日は、消費者庁から竹田食品企画課長に御出席いただいております。

なお、本日の会議は、公開で行います。それから、議事録も後日公開ということになっております。ということで早速本日の議事に入らせていただきます。本日は生鮮食品における食品基準の統合について。販売の用に供する添加物の表示について。その他のところに入っておりますけれども、前回の資料に関する指摘事項である、生鮮食品と加工食品の区分に関する現行制度における説明例ということを議題として取り上げさせていただきます。その順番で議論をお願いしたいと思います。

それでは、最初の議題であります生鮮食品における表示基準の統合についてということで、こちらの資料の御説明を消費者庁からお願いいたします。

《 2. 生鮮食品における表示基準の統合について 》

○船田課長補佐 皆さん、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。

私から資料1の生鮮食品における品質表示基準の統合についてを御説明いたします。

2ページ、前回第2回調査会で既に統合のイメージについては御説明しているとおりでございますけれども、今回は個々の具体的な部分の整理の仕方について御提案するという形になります。生鮮食品の表示基準につきましては、新たな基準の第3章に一応位置づける予定でございます。第3章に位置づけるかどうか確定しているわけではないのですが、その中で一般消費者向け、業務用を

扱う事業者、食品関連事業者以外という区分に分けて、食品衛生法、JAS法の現行の表示基準を、横断的事項と個別の事項に振り分けて規定していくことになります。

JAS法の関連では生鮮関係で言いますとしいたけ、水産物、お米の3つの個別の品質表示基準がございます。それぞれの個別のルールというものがあるわけなのですが、生鮮食品品質表示基準というものが横断のルールでありますので、それをベースに個々の生鮮食品のルールというものを振り分けていくことになります。

JAS法関係だけでなく、食品衛生法関係もございますので、2ページ目の右側にお示ししておりますけれども、JAS法の生鮮食品に該当するような対象食品につきましても、食品衛生法の基準もかかってくる場合があるということになります。

3ページ、これも前回御説明したとおりでございますが、横断的事項として整理するものとしては、生鮮食品全般に義務づけるものという位置づけになりますけれども、それ以外、一定の要件を満たしたものと書いておりますが、名称、原産地、そのほかに遺伝子組換え食品ですとか、放射線を照射した旨というようなことで、加工食品とは義務表示事項が少し減っていることになります。

個別の事項に整理するものということになりますと、先ほど申しましたようにJAS法と食品衛生法の関係の個別の事項がそれぞれ規定されることになるわけでございます。

4ページ、まずJAS法の関係から御説明しますと、論点1という形で書いてありますが、個別品質表示基準の定義というものがございます。加工食品でも定義の位置づけというものがあるわけなのですが、生鮮の場合もお米としいたけと水産物で用語の定義がされているものがございます。例えばお米の場合ですと玄米、精米、もち精米、うるち精米、原料玄米、これらの用語について定義があります。しいたけについてはしいたけ自体も定義があるのですが、原木栽培と菌床栽培の定義ですとか、水産物の養殖の定義というものがああります。

これらの用語の定義につきましては、その下に書いてありますけれども、新基準のほうにそのまま変更なしに移行するというのを考えております。

続きまして論点2ということで、義務表示事項ということで書いてございます。これもJAS法の関係の3品目について、これらの項目を表示しなさいということで、例えばお米については名称、原料玄米、内容量、精米年月日、販売業者等の氏名等を表示する。しいたけにあっては栽培方法を表示するですとか、水産物にあっては解凍、養殖を表示するとか、こういったことが規定されております。これらについても新基準のところの考え方で、名称については新基準の横断的事項というふうに書いたのですが、生鮮食品品質表示基準の中で名称のところがありますが、それは横断ルールというように今度は規定していこうと考えていますので、お米の名称も一応横断のところ規定しますが、それ以外のものについては新基準の個別の事項に規定していくという意味合いで書いてございます。これは変更があるということではなくて、そのまま移行するという意味でございます。

続きまして6ページ、7ページに移ります。表示の方法ということなのですが、お米の場合には義務表示事項が決まっています。それに対して当然、表示の方法というものが規定されるこ

とになります。6 ページ目の右側にお米の表示の例を書いております。お米については生鮮食品なのですが、結構細かな表示の方法が現行のお米の品質表示基準の中で定められてございます。特に原料玄米ですと、その産地ですとか品種、産年までを表示するというようなことが規定されているということでございます。

7 ページ、それに対しましてしいたけとか水産物は、そこまで細かいことは書いていないのですが、しいたけについては栽培方法を表示しましょうということで、表示のところに菌床栽培であれば菌床、原木栽培であれば原木と表示するということが規定されています。もう一つ、水産物品質表示基準では、解凍したものを売るときには解凍した旨を表示。養殖したものを売るときには養殖と表示するというようなことが書いてある。これらの個別の事項についても、新たな新基準ではそのまま移行することを考えております。

続きまして8 ページになります。論点4 としまして表示禁止事項です。生鮮食品の品質表示基準の中には表示禁止事項というものがあるわけなのですが、加工食品のところにも表示禁止事項が出てきます。現在、JAS 法のお米ですとかしいたけとか水産物の中にも、一応表示禁止事項という形でこういったものが規定されております。特にお米の場合なのですが、そこに黒丸で5 つほど書いてあります。これが個別ルールという形になろうかということなのですが、結構細かな表示禁止のルールが定められております。まずは表示事項と内容と矛盾する用語は表示してはだめですよというのが大前提となって、その次に未検査米の表示ですとか、新米の用語を表示するときにはこうなさいですとか、ブレンド米の表示なんか結構、事細かに決められているという事項でございます。

表示禁止事項については、生鮮食品品質表示基準のところでも横断ルールという形で決まっています。それを原則置いておきまして、プラスこれらに、お米のところの個別ルールというものを追加で規定するというのを考えているということで、特段変更するところはありません。

9 ページは参考で参考条文をつけたものですので、御説明は省略させていただきます。

10 ページ、食品衛生法の関係の表示事項を論点5 という形で資料をつけさせていただいております。現行、そこに書いてあるとおり食品衛生法の表示基準府令及び乳等表示基準府令においては、生鮮食品と加工食品というものは区分していません。表示が必要な以下の表に示したような対象食品に対して、必要な表示事項を規定しているという状況でございます。

表示基準府令の対象食品を見ると、生鮮食品とか加工食品という区別なく列挙してあります。ただ、この中をよく見ていくと生鮮食品に該当するようなものが出てきます。そういったものについては安全面に関するものでございますので、個別のルールないしは横断のルールに入るものもあるのかもしれませんが、基準をそのまま生鮮食品の基準のところに置くことを考えてございます。

11 ページ、先ほどの表のところから、一応生鮮に該当するであろうというものを抜き出してきて列挙した表になります。食品衛生法の基準については、殊に、表示義務事項というのは JAS 法と違いまして安全面に関するものでありますので、期限表示を表示するですとか、加工所の所在地を表示するですとか、アレルギー物質を表示、添加物を表示、事細かなものが規定されておりますので、

これらについては引き続きと書いてありますけれども、新しい基準でこれらの義務表示事項というのは当然課していくといえますか、義務として規定していくことを考えているということでございます。

私からの説明はこれで終わりますけれども、一応 JAS 法にしましても食品衛生法にしましても、特段、変更点はないということでございます。

以上でございます。

○池戸座長 ありがとうございます。

ただいま表示基準の統合に関しまして、主に JAS のほうの関係の御説明では定義と義務表示事項、それから、表示の方法という御説明。表示の禁止事項、どう整理するかという案を御提示いただいたと思います。食品衛生法については生鮮加工問わず、必要なものは今までどおり対応されていくという御提案だったと思いますけれども、今の御説明に関しまして御質問、御意見等ございましたらどうぞ。

○宮地委員 果物の表示のところなのですが、例えば 10 ページの十一、容器に入ったという規定をされた中で、あんず、おうとうというところがありますけれども、それを受けて 11 ページ、同じようにあんずから始まった項目があるわけですが、個別の義務表示事項として期限表示、加工所云々というものがあるのですが、これは容器に入った場合は可能だと思うのですが、容器に入らない場合についての書き方については Q&A で対応しようとされているわけですか。

○岩城課長補佐 あんず、おうとうとかの果物につきましては、これは防ばい剤の使用基準に定められている果物でありまして、先ほどおっしゃられているように容器包装されていれば容器包装に表示する。ばらで売る場合には通知で POP 表示でありますとか、販売している近くに表示をすることで指導して、今、表示していただいているところです。

○宮地委員 私もそのように思っているのですが、この表の中の義務表示事項として記載されている加工者の住所及び氏名というのは一般的には書かずに、防ばい剤を使用している云々というのは書いてあるのですが、その部分というのは別途規定をするのでしょうか。

○岩城課長補佐 先ほども申しましたとおり、通知ではそこまで言っておりませんので、引き続きそのまま通知どおり防ばい剤を使用しているかどうかの有無を記載していただくことを考えております。

○池戸座長 今回の御質問というのは、ここの表を見たときにそういうものがわかるように、誤解がないようにするということですか。

○宮地委員 そうです。

○池戸座長 現行どおりということではよろしいですね。

そのほか。立石委員、どうぞ。

○立石委員 食品衛生法上の添加物については、もし仮に流通段階で生鮮物について使用された場合については表示義務が発生するということはわかるのですが、例えば原材料（食材）となる食品を加えた場合、この前、実際に私は見たのですが、例えばまぐろの切り身に植物油脂を照りを出すために使っている。流通段階の中で。それで我々は末端の店舗でそれを売っていただけなのですけ

れども、そういうものについては植物油脂を使用したことについて書くこと、伝達することのルールがないのではないのですか。まず確認したいのです。

そういったことについて名称と原産地については、生鮮品については伝達義務がある場合とない場合、インスタの場合はそもそもないのだけれども、そういった川上でもし何かを加えられた場合については、川下まで情報が流れてこないという例に対してどのように考えられているのかということなのです。要はきちんと書いてくれる業者であればいいです。照りをつけるために植物油脂を使ったということを明確に情報開示してくれるところもあるけれども、そうではないところもある。少しよく見せるためにそういったものを使った場合の情報が全く来ない。だから本来はそういうことを規制すべきだと思うのです。そういったものを使った場合は、必ず明確に示せということが今、行われているかどうかは私は理解できませんけれども、実際にそういったところはどうなっているかということをお聞きしたい。

○岩城課長補佐 先ほどの例題でまぐろの刺身という話があったと思うのですがけれども、食品衛生法では、まぐろの刺身につきましては生食用鮮魚介類ということで表示義務がありますので、そういうものについては表示されると思います。あと、生鮮食品で添加物の表示は義務づけられていないのですが、基本的に添加物には使用基準がありまして、そこで規制されているということと、あとは生鮮野菜とか、魚介類もそうなのですが、発色とかそういう目的で使う添加物で、消費者に対して鮮度の誤認を与えるようなものは通知で使用を禁止するようというのを指導しておりますので、その点から言えば現行で安全性の確保ができていますと考えております。

○立石委員 要は生鮮物として見なされるものに、ほかの原材料を加えたときは、これは加工品という扱いになるのですね。加工食品。だから植物油脂が加わった途端に加工品という形の中で表示をするという義務が発生すると理解してよろしいですか。

○岩城課長補佐 こちらも通知で示しているのですがけれども、添加物を使っても例えば生鮮魚介類そのものが変わるわけではないので、加工品になるわけではなくて生食用鮮魚介類ということで扱うということで、過去に通知で示されております。

○立石委員 生鮮品の場合は、もしそういった植物油脂なんか見てもわからないものが加えられたとき、要は加えた人がきちんと伝達されないとわからない情報の1つなのです。流通段階の中できちんとそのことが担保されて流れていくということがない限りは、我々が現場で売っているとき、そのことがされたとしてもわからないようなものは生鮮で売ってしまうのです。場合によっては、ということをお聞きしたいのです。

これは本来であれば加工食品としてきちんと表示をする。だから本来は生鮮品と加工食品の線引きというのは極めて難しい。何らかの目に見えないものを、我々が目で判断できないものを加えられたときに、一見、見た目は生鮮品なのだけれども、実は加工食品だということがあるのではないかということについて、もう少しきちんと消費者に対してその情報を伝達していくんだということが必要ではないかと思うのです。

○岩城課長補佐 先ほども申し上げましたとおり、添加物等を加えても生鮮食品としての本質が変わるわけではないということで、生鮮食品という位置づけにはしております。ですから引き続き特

に表示の義務はない。ただ、先ほどのお刺身に食用油脂が加わった生食用鮮魚介類なんかはしっかり表示基準がありますので、そちらにつきましては表示されるということになっております。それで現状、安全性の確保はとれていると私どもは考えております。

○池戸座長 今の御質問というか御指摘は、まず安全性の有無については必要なものは全て書けるということなのですけれども、加工になるか生鮮になるかということによって表示の義務の対象も違ってきます。安全性以外のものでどういう要件にその線引きをするかという、そういうお話だと思います。

1つは非常にわかりにくい。現場のほうでどちらをつけたらいいかというものもあるし、消費者もわからないということ。その議論はこの後の最後のほうにありますね。そこでもう一回やっていただいたらどうですか。

○船田課長補佐 1点だけ補足したいのですが、立石委員のおっしゃる植物油脂は添加物ではないので、食材という形になりますので、植物油脂を使われているのであれば、原則 JAS 法のほうでは原材料表示が要するという形になります。それは加工食品として取り扱われるというこちらの認識でございます。

○池戸座長 今の御指摘は、そういうものがわかりにくいということもあるわけですね。

○板倉委員 11 ページの新基準を拝見いたしますと、切り身またはむき身にした生鮮魚介類を凍結したものは、添加物を含む旨の表示の義務があるのですが、凍結させていないものは生食用だけに限られるというのは、どういうことなのでしょう。冷凍していないものについては添加物を使っていないから表示の必要がないということなのか、この辺については消費者からすると、なぜ一方には添加物があって、片方は添加物の範囲が限られているのが理屈としてよくわからないものですから、内容を御説明いただければと思います。

○岩城課長補佐 まず、切り身又はむき身にした鮮魚貝類を凍結したものであるというのは、これは冷凍食品に該当しまして表示基準があるということになっております。あと、切り身又はむき身にした鮮魚貝類であって生食用のものにつきましても、これも表示基準があるから表示がされるということになっております。ですから両方とも表示基準があるということでございます。

○板倉委員 ということは、今、基準がないものは全く考えないということで、あとは今までどおりまとめていくというお考えだということよろしいですか。

○岩城課長補佐 はい。そのまま現行の制度を維持するという形で考えております。

○池戸座長 よろしいですか。

鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 8 ページの論点 4 で確認をしたいのですが、新基準になって禁止事項のところは、横断的なところで統一をすると下のほうに掲げられております。あと、現行の表示基準の生鮮食品表示基準の第 1 条から 8 条ぐらいまで掲げられているものがあって、それと見比べてはいるのですが、横断的なところにいくと上のほうの現行では玄米と精米については、1 つ目の点以下のものはお米についてなので、これは個別のまま残していくというのはわかるのですが、一番上のものは 3 条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語ということで、お米については 3

条ということになっていて、その下のしいたけと水産物は6条の規定と3条で内容を、これは矛盾するものということでは違いますよね。現行規制自体は矛盾しない。新しいところでは横断的に持ってきて、いわゆる生鮮食品の第6条に掲げるものと3条と横断的に両方禁止になるということではないのでしょうか。下の新基準のところの読み方を教えてください。

○船田課長補佐 今、鬼武さんがおっしゃったとおりでございます。基本、生鮮食品の品質表示基準があって、今のお米としいたけ、水産物の表示禁止事項の条文の書き方が紛らわしいのですけれども、しいたけと水産物については生鮮食品の6条に掲げるもののほかというのが入っているのですが、確かにお米のほうは入っていない。独自で規定されているということなのです。それで新基準のところの考え方でわかりにくかったかもしれないのですけれども、生鮮の6条と3条の規定は基本なのですが、玄米はさらにといいますか、別途定めているということなのです。考え方としては玄米のところにも生鮮食品の品質表示基準の禁止事項が当然該当するという意味合いで、新たな基準のところには書き込みたいということでございます。

○池戸座長 よろしいですか。

○鬼武委員 わかりました。では新しい横断的なところでは6条の下のような文と3条と、その両方が書かれるということではないのですか。

○船田課長補佐 まだ書きぶりについてまだ何とも言えないのですけれども、考え方としてはそうです。

○鬼武委員 基本的な考え方はそうですね。

○池戸座長 石川委員、どうぞ。

○石川委員 生鮮について、JAS法の場合は容器包装関係なく対象になっている。この10ページの表示基準府令等の生鮮に関しては基本的には容器包装で、11号は容器包装という形になるのですけれども、そうすると生鮮で容器包装に入っていない11号に該当するものというのが、新基準で概念的には入ってくると思うのですが、そうすると先ほど切り身またはむき身にした鮮魚介類で生食用のものとかいうことで実際に容器包装に入っていないものと、現行で容器包装に入っているものとで義務表示が変わるのでしょうか。内容物について変わりはないと思うのですが、容器包装に入っているか入っていないかで、この義務表示が変わることになるのでしょうか。

○船田課長補佐 現行の話になってしまうのですけれども、基本、食品衛生法は容器包装に入っているものに限られた表示事項です。JAS法は生鮮食品に該当するものについては、基本的に名称、原産地を書かせるということで、確かに食品衛生法の表示もされてJAS法の表示もされるものと、包装されるかされないかにかかわらず、JAS法のほうは包装されていない場合にも、一律に生鮮食品であるということであれば表示されています。現在、特段問題となるようなことは出ておりませんが、JAS法と食品衛生法との目的が違うので、それぞれにのっとった表示をそれぞれにしている状況ですが、石川先生がおっしゃるのは新たな基準になったときということでしょうか。

○石川委員 もともと食品衛生法が容器包装に入れたものに限定するということから考え直してみてもいいのかなと。この切り身、むき身にした生食用のものについては期限表示、加工所等を記載するということは、そういう加工がされているからです。この加工は新基準によれば、加工食

品に該当しないレベルの加工だという整理をされておりますけれども、それでも従来の食品衛生法では、そういうレベルの加工でも加工所とか期限表示は義務づけていた。同じレベルの加工ですね。現行の食品衛生法上の加工で容器包装に入る入らないで義務表示を変えるというものについては、理論的な合理的説明がついているのだろうかとか今、思いましたので、ここをちょっと考えてもらいたいなと思っています。

○立石委員 今の石川委員の指摘はものすごく重要な指摘なのです。容器包装されていないものとばらで売られるものの情報がきちんと消費者から見たときに違う形で、要はお店の方に聞くことができるということではばらの場合は表示されない。例えば食品衛生法上の安全上の情報も、先ほど言ったようなまぐろの添加物なり植物油脂が加えられたものが来て、それをばらで売られた場合、これは情報が全く伝わらないのです。伝えなくていいわけです。こういったことが本当に正しいのかということ、今回の法律で選択の情報と安全の情報という2つの情報について知る権利が保証されたわけだから、そのことに対してどういうふうにするかというのは重要な論点だと思います。そこはもう一度考え直したほうがいいかもしれません。ばらだからということで情報が消費者に伝わらないということは、極めて不自然です。

○池戸座長 板倉委員、どうぞ。

○板倉委員 その包装との関連で、あんず、おうとうの部分に添加物を含む旨というものがあるのですけれども、今ばらで売っていても要望されていてほとんど義務的につけられているというものがどうなるのかわからないということと、特定されて品目として挙がっていますが、今後も防かび剤としていろんなものが使われて果物が広げられていくということもありますので、そのたびに法律を変えるというのではなくて、添加物でこういうものについてこれこれというように書くのであればわかるのですけれども、特定されていることについて何となく違和感を感じる部分もありますので、そちらも含めて御説明いただければありがたいです。

○岩城課長補佐 先ほどの防かび剤のところなのですけれども、基本的にこれらのここに書いてある果物、かんきつ類等につきましては、防ばい剤だけの表示義務があるということで、ほかの添加物の義務はないということになっておりますので、ここは防ばい剤の使用基準があるかんきつや果物ということで、ここは現行どおり残していったほうがいいのではないかと考えております。

一律の添加物を表示するという場合であれば、そういう考えもあるかと思うのですけれども、ここは防ばい剤に特化した表示基準ですので、現状で残していくということで考えております。

○池戸座長 どうぞ。

○船田課長補佐 根本論になってしまうのですけれども、食品衛生法は安全面ということで今、品目を限った表示基準となっております。今回 JAS 法と食品衛生法を統合しますといった場合に、JAS 法のかかる範囲まで食品衛生法の範囲をかぶせるのかどうかという議論になってくるのかと思うのですが、多分それであると単純に言うてしまうと義務範囲の拡大ということになってくるのではないかと考えています。大事なことですけれども、この調査会の中でそこまで結論が出せるのかというところもあるのではないかと考えております。

○池戸座長 今のは現行の食品衛生法の関係で包装されたものというところを基本的に維持する

というようなことで、包装されていないところにおいては現行のままというわけではなくて、必要だったらもちろん表示として対象となるというような考え方でよろしいですか。とりあえず今はこういうお話だったのですけれども、本当に必要かどうかというのは個別の話になってきますね。オープンで売るとなればらのものについては。

○立石委員 まさに今回の3つの法律を1つにするということを出てくる課題の1つなのです。だからこれを今までどおりやろうというところに問題が出てくる。今のは端的な例だと思うのです。だからやはり今の流通実態からみると、いわゆる流通段階で生鮮品と言えども問題が出てくる。本来であれば生鮮品をお店でカットしたり、それでもって売るときは今の法律でいいかもしれませんが、現実はそのようではないのです。今、流通の中は、ものすごく複雑になってきて、その前段階で相当なことが行われています。それを容器包装された場合だけが情報がきちんと伝達されるという仕組みでなしに、ばらの場合もきちんとどうするかということがないと、これは非常に片手落ちなのです。いわゆる選択と安全の情報が消費者の権利として行使できない。そういうことについて、もう一度その視点から見直さないといけません。そこを今までどおりでやりますよ、だから問題を先のどこかでやりましょうなんて言っていたら、いつまでたっても何も決まらないということの前から言っているわけです。

○池戸座長 どうぞ。

○船田課長補佐 1つ補足になるのですけれども、ばら売りというのは生鮮食品と加工食品という話とは異なると思うのです。ばら売りについては加工の調査会のところで一応、今回も対象にしないということで整理がついているのではないかとこちらは認識していたのですけれども、一応参考までに。

○池戸座長 対象としないという話になっていましたか。

○石川委員 生鮮と加工という分け方はわかりやすさではいいのですけれども、食品衛生法の発想というのはどういう処理をしているか。放射線を当てたかとか、切り身等でそういう形で加工したのかとか、そういう処理の過程においてそれを表示するという発想が多いと思うのです。ですから生鮮か加工かという区別なく両方に適用するという発想で食品衛生法が来ているということは、その発想をもう少し新しい新基準でも大事にしたほうがいいのではないかと。

その視点で今回は包装、非包装問わずに同じ処理をされているのなら、同じ表示義務を課してもいいのではないかと思いましたが、先ほどのむき身、切り身とか、生かきとかも同じ義務化でいいのではないかと。その場合に実際に考えてみると、生かきとか切り身の魚とか容器包装に入れずに売っている例というのも余りないのかなという気もするわけですし、実際に加工という話で店でやるとしても、技術上そのあたりは情報量については余り差がないように部外者からは見えるので、余り義務化の拡大という大仰な話ではなくて、もともと別に義務化されても対して影響はないのだけれども、容器包装に限るという形で、そういう慣例と言うのはおかしいのですが、基準でそうなっていますけれども、この際だからそこから見直しをしてもいいのではないかと考えてもらえたらどうかと思います。

○平山企画官 先ほど、船田から補足いたしました点、もう少し正確に補足をさせていただきたい

と思います。

実は、この点につきましては、第3回目の加工食品調査会の中で、食品表示基準における、いわゆる販売形態ごとの適用範囲についてということで御議論いただいたところでございます。その際には、生鮮食品に係る適用範囲ということで、生産場所以外で販売されるかどうか。すなわち、生産場所で販売されるのか、生産場所以外で販売されるのか。その際、容器包装されるか、されないかということで一応、整理させていただいたということでございます。

船田が今、ばら売りの話を申し上げたのは、生産場所以外で販売される場合で容器包装なしというカテゴリについて御議論いただいた際でございますけれども、基本的に安全性に関する情報というのは時間の経過とともに変わるので、なかなか表示は難しいだろうということで一定の整理はついたらと理解しております。ですので、多分、加工食品調査会での整理に戻ってご議論いただく必要がある話だと思いますので、ここでは直ちに結論が出ないのかなと。一応、加工食品調査会で一定程度の方向性が出ておりますので、そこら辺を含めて、御議論いただいたほうがいいのかなと思っております。

補足でございました。

○池戸座長 池原委員、どうぞ。

○池原委員 今の話といたしますか、今、石川委員の言われたお話の根本のところは、今の食品衛生法の表示義務の大きな考え方といたしますか、思想ですか、それが要するに何ものなのかという、そこに尽きるのではないかと思います。だからまずは消費者庁なり、もしかしたらこれは厚生労働省なのかもしれませんけれども、今の食品衛生法の大きな思想、考え方を、きちんと御説明いただくというのがまずは大事なかなと思います。

私の理解では、この食品衛生法の表示の義務というところは、基本的にはまず目的が安全性ですので、安全性という観点でリスクの高いもの、それにまずは限定しているというのが1点。2つ目は当然それを最終消費者の方にお伝えしなければいけないのですけれども、そのお伝えの仕方は全て表示ではなく、要は人がそこにいてちゃんと説明できるのだったら、それはその形で情報を伝達する、そうでないものについては容器包装にきちんと書こう、そういうものが大きな考え方としてあるのではないかと私は理解しております。

今回の話は、要はその大きな考え方自体は本当にどうなのかと、そこに見なおすべき点があるとしたらどういうことなのかということで、全体をまずは整理する必要があるのではないかと思います。

以上です。

○池戸座長 立石委員、どうぞ。

○立石委員 まさに池原委員のおっしゃったとおりで、加工食品のときも言いましたけれども、情報伝達のところは聞かれたら答えることができる情報が、きちんと末端まで来ているという前提でもって成り立っていることなのですけれども、現実そのことは今、何度も申し上げますけれども、できていないわけです。全く情報が来ない場合もある。もっと言えば、流通が複雑になって、今のルールを裏をくぐる人たちが出てくる。逆手にとる人たちも出てくる。だから事前に加工され

たものをばらで売って、何も表示しないで売る人たちもいるかもしれない。だからそういうものは義務化するかどうかというよりは、まず何かほかの形で規制をかけるとか、Q&A でそういったことについてやってもらわないように指導するというのは必要なのかもしれません。

ただ、問題は今の前提条件が全て情報がきちんと伝達されているということでもって、ばらは許されているとか、そんなことは今はできていないですよということを何回も申し上げているわけです。そこが今、どうでもいいですよと言われたら何もできない。我々は消費者の方に情報を伝え切れないわけです。それだけ何度も申し上げていますがそれでも。

○池戸座長 栗山委員、どうぞ。

○栗山委員 石川委員とか池原座長が整理なさってくださいった考え方に沿って私も賛成です。

立石委員がおっしゃった情報が人を介して伝えられるという前提のもとにという考え方なのですが、必ずしもそういう状況にはないということを多分、私はいろんな機会があるごとにお伝えしておりますが、ただ、その状況は改善されるべきだと思っていますし、私がそう思ったからといって皆さん多くの方が、それはちゃんとなされているというものであれば、どこまでそれを言い続けることが適切かというのは考えないわけではないのですが、現実問題としては販売する人たちがその情報をきちんと伝える状況にないということは済みません、再度発言させてください。

○池戸座長 河野委員、どうぞ。

○河野委員 今、皆さんのお話を伺っていて、食品表示部会が始まって3つの調査会に分かれて、ここまでそれぞれのところで、それぞれの課題に対して整理を進めてきたわけです。きょうのお話を聞いていると、議論を進める上で常々感じていた矛盾というか整合がとれていない部分というのが、ここに来てはっきり見えてきているのかなという感じがしています。

ですから、直面しているこの部分をどうするかということで、細かいことに入れば入るほど本質からずれていってしまうなど。これが入っていないではないか、あれが足りないのではないかということをするのか、それとも幸いなことに3月に食品表示部会が、この上の委員会がありますので、今、話していることはここまでやってきた上で、再度みんなで調整するというか、協議するというで先に持ち越し課題として非常に重要なことだと思っておりますので、そんなふうな取り扱いにしていいただければと思います。

これまで私たち消費者が食品を選択する上で非常に重要な、とにかく情報ですよ。大事なのは書くか書かないかではなくて、情報が伝えられるか伝えられないかということで、その情報が私たちの健康維持だったり、最終的に選択、今、日本はこういうふうな食品があふれているというか、多様にある世の中です。廃棄が800万トン、1,700万トンというとんでもない世界で選べるという状況にありますから、こんなふうな条件整備をしているわけですがそれでも、最低限私たちが欲しい情報というのは、やはり安全性の担保というところ。口に入れても大丈夫かどうか。将来的に自分の健康に影響はないかどうかというそのあたりをぜひ情報として伝えてほしいと思っています。この長い間の食品の加工の技術だとか流通の進歩だとか、そういった時間の流れの中で、その時々に合わせて最善であるべきというふうな皆さんが努力されて、このJASの基準だとか食品衛生法のさまざまな法律の整備がされてきたと思います。ですから今あるものというのはこれまでの製

造加工、流通のところで消費者に一番いいものを届けたいというふうに法整備がされてきている。ただ、今、改めてそれを表示という意味で1つにまとめて考えてみると、簡単に品質の基準と安全性を担保する基準が1つにうまくまとまらない。それから、製造と加工の状況が本当に複雑になっていて、袋に入っているものもあれば容器に入っているものもある。同じ形態でもいろんな届けられ方がある。流通もさまざまになっている。あらわれてきた問題というのは、非常に今後に向けて重要な部分だと思っています。

ですからこれがいいとかあれがいいとかいうのは、私もうまくはここでは申せません。選択する情報をどういうふうに伝えていくのか。それが義務なのか、書かなければいけないのか。そのあたりをもう一度整理したほうがいいのではないかと考えています。

今ここに提案されているものは、今あるものを何とかここまで消費者とすると、品質と安全性のために書かれている、つまりかち取ってきたものを何とかして次に残していこうということですので、本来でしたら取捨選択があつていいものだと思いますし、今、ないものに関しては新しく採用すべき時期に来ているとも思うのですけれども、何と言ってもそこに時間的余裕と、かけられるさまざまな資源があるかどうかというところも含めまして、改めてこれは今、先ほどから話されている部分というのはみんなで検討すべきことかなと思いました。当面これに関して言うと、ここで今、あらわれている不備等はしっかりとチェックしてというふうに私自身は感じています。

済みません、長くなりました。

○池戸座長 ありがとうございます。

現状の整理という話と違う非常に重要な分野のところで、これからどうするかという議論。かつ、生鮮だけではなくて加工にもまたがるような話ですね。今の最後の話は、だから私もこの部分については、先ほどの3回の加工のところで整理はされたというのですけれども、こういう観点というのはあのときまだ頭に置いておられなかったのかなという感じがしますので、ほかの調査会との関連もありますから、これについては表示部会のほうでもう一回議論を改めてしたほうがいいのかなと感じておりますけれども、その感じでもよろしいでしょうか。ほかの方どうですか。

○石川委員 河野委員がおっしゃったことは非常に大事な話だと思ひまして、最終的には食品表示というのは食品が持っている情報を安全性も含めて、品質も含めて消費者にお教えするという大きな目的があつて、ただ、手段として表示という形に重点を置いていることは間違いない。ですから表示義務という形でラベル表示をきちんとするということが大事なのだらうと思います。ですから、できるだけラベル表示に記載ができるようにという形で事業者の方にも頑張ってもらいたいことが基本だと思うのですけれども、その中でやはりどうしてもできない。ばら売りであるとかできない場合については、その情報伝達の重要性に鑑みてラベルではない別の方法での情報伝達についても義務づけ、あるいは努力義務という形でぜひとも導入する形が大事なのではないかと思います。

実際のところ、表示でも業務用であれば送り状にするとか、ラベル表示から簡易な方向に、それで情報伝達しましょうという形で、情報伝達の難しさと言うのでしょうか、やりにくさを緩和する形で現行法も進めていますから、最終的には単に口頭の情報伝達も含めて整理した形ですればいいのかなと。インストア加工あたりでも今の段階では表示義務があるからこそちゃんと教えるのであ

って、表示義務がないのだから情報伝達もしなくていいんだみたいな二者択一みたいな話になっているのは、ちょっと問題ではないかと思っています。

○池戸座長 板倉委員、どうぞ。

○板倉委員 11 ページ¹の加工した食品を凍結させたものの中に、スライスした牛肉も入っているのですが、これに凍結前の加熱の有無とか、加熱するかどうかの表示が今までもあったわけですか。

○岩城課長補佐 こちらは要するにただ牛肉をスライスしただけのものです。ですから、凍結直前の加熱の有無とかは関係ありません。

○板倉委員 飲食する際に加熱を要するかどうかの別と、凍結させる直前に加工されたものであるかどうかの別というものが書いてあるものですから、それも入るのかが1つありました。

なお、私のほうで参考資料ということで出ささせていただきました冷凍野菜の関連ですけれども、ここで議論するというよりは加工食品とのかかわりもありますので、そちらで議論したほうがいいかと思います。実際に読みやすさも含めてほかの委員の方々にも見ていただいて、改善案を御提示いただければありがたいと思ひまして、出ささせていただいておりますので、よろしくお願ひしたいと思ひます。

○岩城課長補佐 少し補足させていただきます。

ここは加工した食品を凍結させたものということで、食肉製品がありますので、食肉製品は加熱したのがありますので、その旨を包装する前に加熱したか、加熱してから包装したかという規格基準がありますので、その記載が必要になるということです。私は生鮮の食肉と勘違いしてしまいました。

○池戸座長 そのほかいかがでしょうか。

今、この議題については特に論点5のところはかなり議論されたと思ひます。1～4のところ、JAS 法に基づく、これは対象品目が余り多くないということもあるのですが、定義でありますとか、あるいは義務表示の範囲、表示の方法、横断と個別で分けて整理しましょうというところについてはいかがでしょうか。あと禁止事項です。これも整理の話で先ほど3条と6条の話も出ましたけれども、この機会にわかりやすくするという事務局の案なのですが。

○鬼武委員 細かい点で前回は申し上げたのですが、遺伝子組換えと放射線を照射した旨については一定要件という説明ではなくて、特定の生産または処理が行われた食品に義務づけるものと修正いただいたほうが、これは一般的に言葉なのでお願ひしたいと思ひます。重ねてお願ひします。

○池戸座長 その点はよろしいですか。

○船田課長補佐 検討して修正させていただきます。

○池戸座長 そのほかいかがでしょうか。

そうすると、おおむね1～4の関係については整理上での話になるので、この新基準でそれぞれ

¹ 13 ページの4～10行目及び16～20行目は、資料1「生鮮食品における表示基準の統合について」の11ページの記述内容について質疑内容が行われたものですが、後日、当該資料に誤りがあり、質問部分に当たる箇所が資料1から削除されました。そのため、該当部分の質疑応答については、内容の誤りはありませんが、差し替えされた資料1の記述内容にはないやり取りが行われていることにご留意下さい。

ページの下に書いていますけれども、この案で御提案いただいたのですが、論点5は新たな課題と
いうか重要な課題ですので、これは別の機会に加工の含めた形で検討するという形で、1～4の
ところはこの案という形でおおむねお認めいただいたということによろしいでしょうか。

○池戸座長 では、そういう形にさせていただきまして、あとは論点、特に安全性の関係でばらの
ところをどうするかを含めて、これは加工のほうにも関係しますから、別途のところでやらせてい
ただきたいと思います。ありがとうございます。

それでは、次の議題です。販売の用に供する添加物の表示というところになります。これは事務
局のほうで御説明をお願いいたします。

《 3. 販売の用に供する添加物の表示について 》

○平山企画官 食品表示企画課の平山でございます。

資料2に基づきまして、私から販売の用に供する添加物の表示について御説明申し上げたいと思
います。

これまでと同様、左側にページ数を振っておりますので、そのページ数をたどりながらごらんい
ただければと思います。

3 ページ、冒頭は、まずイントロダクションということでございます。●が2つございますけれ
ども、最初の●でございますが、これまで、私から御説明申し上げておりますけれども、今回、食
品表示法の中では、食品の中に添加物を含めるという整理をしているということでございます。そ
こにございますように、条文では、食品とは全ての飲食物をいうという中で、添加物を含めている
ということでございます。

2つ目の●でございますけれども、添加物。下に小さく例を書いておりますが、例えば一般消費
者向けということでいけばバニラエッセンスのようなものとか、ベーキングパウダーといったもの。
業務用では、例えば、着色料のようなものがあるということでございます。

そういった添加物につきましても、添加物以外の食品と同様、そのままの状態、添加物として売
られているということがあると思います。このような添加物の表示につきましては、今、食品衛生
法が基本になっております。一部のものにつきましては、JAS 法において加工食品ということでル
ールが適用されているものもあるということでございます。詳細は、後ほど、御説明いたしますけ
れども、この資料におきましては、現行のルールを踏まえながら、新しい基準の中でどういう整理
をすべきかということを御議論賜りたいということで用意したものでございます。

4 ページ、これもいつもおつけしている3×3の表でございまして、この資料は一番下⑦、
⑧についての説明資料だということでございます。

5 ページ以下、念のため、添加物についての基礎的な資料をつけてございます。

6 ページ、法律上の定義を書いてございます。基本的に食品衛生法に定義が書いてあるわけでご
ざいまして、そこにアンダーラインを付しておりますが、食品の製造の過程において、または
食品の加工もしくは保存の目的で食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものと

ございます。

具体的には、一例でございますけれども、その下にありますように着色料ですとか香料、膨張剤などがございます。

さらに、7ページをごらんいただきますと、添加物に4つのカテゴリがあるというふうにされてございます。上から、指定添加物、既存添加物、天然香料、一番最後は一般飲食物添加物でございます。この4つのカテゴリに分類されるということになってございます。

さらに8ページをごらんいただきますと、添加物につきまして規格基準というものがございます。最初の■にございますように、食品衛生法第11条に規定がございまして、食品添加物等の規格基準というものが定められてございます。

具体的に申しますと、その2つ目の■でございますけれども、品質の安定した添加物の流通や過剰摂取による健康影響の発生防止という観点から、点が3つございますけれども、最初の点は純度や成分について遵守すべき項目ということで成分規格。2つ目の点は、添加物ごとに保存の温度とか遮光の必要性など保存の基準。3つ目の点は、添加物ごとに添加できる上限値ということで使用の基準が定められてございます。このような規格基準、事業者の方を含めて遵守していただくということがございますけれども、そういった基準があるものにつきましては、現行でいきますと食品衛生法の19条の規定に基づいて表示がされるということになってございます。

下に簡単に例を載せてございますけれども、例えば、一番最初の例、β-カロテンについては使用基準、保存基準がございまして、その表示基準の中で、この使用基準、保存基準を表示するというルールがございます。

9ページ以下が現行のルールでございまして、10ページをごらんいただきますと、食品衛生法のルールを書かせていただいております。最初の●でございまして、販売の用に供する添加物につきましては、消費者向けであるか業務用であるかを問わず、表示基準に基づきまして容器包装、パッケージに以下の事項を記載しなければならないということになってございます。以下、名称、賞味期限、保存の方法、製造所に関する情報、それから、製剤というものがありますが、下に注をつけてございますけれども、基本的には純粋な物質というよりも、その2行目にございますように添加物を他の添加物などと混合し、または希釈し、当該添加物と本来の効果を期待する目的で製造されたものということになってございますので、いろいろな物が混ざっているというものと御理解いただければわかりやすいかなと。そういったものにつきましては含まれている成分と、それぞれの重量パーセントを書くということになってございます。

以下、詳細な規定がございまして、先ほどの賞味期限、保存の方法につきましては省略可能となっております。

続きまして11ページをごらんいただきますと、ここはJAS法でございまして、●の下に小さく書いておりますけれども、うま味調味料、ふくらし粉につきましては、加工食品という位置づけで加工食品品質表示基準の別表の中に入っておるということでJAS法が適用されてございます。

どういふものを表示しなければいけないかということになりますと、2つ目の●にありますように、これは消費者向けのものでございますけれども、名称、原材料名、内容量、それから、賞味期

限、保存の方法、あと、製造者等の氏名などというのは、いわゆる表示責任を持つ方の情報ということでございます。ですので、アンダーラインを引いたものにつきましては、食品衛生法と表示内容が、若干、違うものということでございます。

3つ目●でございますけれども、業務用の加工食品の場合につきましては、若干、表示内容が減っております、以下の3つ、名称、原材料名、表示責任者に関する情報ということでございます。

業務用につきましては、パッケージ以外の媒体として送り状とか規格書などへの表示が可能ということでございます。この際、規格書につきましては製品に添付されていないものを想定しておりますけれども、ちゃんと、その製品との1対1の関係ができているものに限るということでございます。

12ページに表示事項を整理した表をつけてございます。上の四角が一般消費者向け、下の四角が業務用、左側が食品衛生法で右側がJAS法でございます。

上から3つほどが基本的に食品衛生法とJAS法の共通の事項でございます、4段目以下は、若干、違うところがございます。例えば、4段目でいきますと、食品衛生法では製造所に関する情報。JAS法、赤字にしておりますけれども、いわゆる表示責任を持つ方の情報ということでございます。5段目につきましては食品衛生法では成分及び重量パーセントで、JAS法では原材料名でいいということになってございます。

最後、内容量につきましては、JAS法でのみその表示が義務づけられているということでございます。

13ページ、表示例をつけてございます。左右ございますけれども、左側が基本的に食品衛生法のみが対象になっているというものでございまして、バニラエッセンスとか焼きようばんということでございます。このうち、バニラエッセンスをごらんいただきますと、これは製剤という位置づけでございますので、上から2段目に成分ということで、例えば、香気成分10%とか、エタノール47%ということで内訳を書くことになってございます。

右側がベーキングパウダーでございますので、JAS法も対象になっているということで、左の情報に加えて、例えば、3段目で内容量を書くことになっております。ですので、若干、その情報量は増えてございます。

では、そういう中で、新しい基準はどうするかというのが14ページ以下でございます。15ページに基本的な考え方を整理しているところでございます。最初の●でございますけれども、今、ご覧いただきましたように、添加物につきましては、現行の食品衛生法で、まずは表示義務が課されている。加えて、一部、JAS法に基づいて、いわゆる内容量などの表示義務が課されているものもあるということでございます。

今回、3法を統合する食品表示基準におきましては、JAS法上、対象になっているもの以外の添加物につきましても、できる限り選択に関する情報を表示することが適当だろうと思っております。ですので、今、申し上げた食品衛生法とJAS法で、若干、異なる点について整理した上で、全ての添加物に該当するものにつきまして、選択に資する情報も表示をしてはどうかというのが新しい御提案でございます。

具体的には 16 ページをごらんいただきますと、先ほど、若干、違うと申し上げた点につきまして御説明しております。まず、①でございますけれども、食品衛生法の世界では成分及び重量パーセントを書く。JAS 法では原材料まででいいということになっておりましたが、双方の情報を比べますと、食品衛生法の情報というのは詳しくて、やはり、製品の情報というのがよくわかるということがございますので、ここにつきましては、食品衛生法のルールを基本とするということにしようかと思っています。

②でありますけれども、内容量。これは、いわゆる JAS 法だけで位置づけられたものでございますが、やはり、消費者向けの添加物につきましては、消費者の方は内容量がどれだけ入っているかというのは、かなり重要な情報だと思いますので、消費者向けの添加物には表示義務を課してはどうかという新しい御提案をしたいということでございます。

16 ページは、タイトルにございますように、一般消費者向けの添加物のことでございます。

③は製造者等の氏名または名称及び住所。これは、いわゆる表示責任を有する方の情報ということでございますけれども、ここも製品の表示内容の問い合わせ先という性格がございますので、これにつきましても全ての消費者向けの添加物に表示義務を課したらどうかというふうに思っているところでございます。

④につきましては、栄養成分表示。これにつきましては、栄養表示調査会でいろいろと御議論いただいておりますけれども、そこでの整理は栄養上、意味のない食品については表示義務を免除する。逆に、栄養上、意味がある食品については表示義務を課するというふうに整理されてございます。

17 ページ、具体の表示事項をお示ししておりますけれども、基本的に、上の段、現行の食品衛生法で課されている表示について、これはそのままにする。下のところにアンダーラインを引いておりますけれども、新しく内容量、表示責任者に関する情報、それから、該当する添加物につきましては栄養成分の量などを表示することにはどうかと思っております。

以上が一般消費者向けに販売されている添加物でございますけれども、18 ページは業務用でございます。業務用につきましては最初のパラグラフでございますが、基本的に、業務用の食品、添加物につきましては、やはり、情報が伝わるということが大事だと思っております。そういったことを踏まえまして、2つ目のパラグラフにつきましては、業務用加工食品での整理をしておりますが、新しくつけ加える情報につきましては、表示責任者に関する情報をつけ加えたらどうかと思っているところであります。

「なお」のところは、これは表示の媒体、どこに表示するかということでございますけれども、基本的に、今もパッケージ以外でも、いわゆる送り状とか規格書などを認めているところでございますが、いわゆる表示責任者に関する情報、もともと JAS 法由来の表示事項につきましては、そういったパッケージ以外のものへの表示についても認めてはどうかと思っているところであります。

そういったことを踏まえまして、表示事項について整理いたしますと、19 ページにございますように、従来の食品衛生法に基づく表示に加えまして、一番下、アンダーラインを引いておりますけれども、表示責任者に関する情報を義務づけることになろうかと思っております。

最後 20 ページをごらんいただきますと、新しい表示基準に基づく表示例をつけております。い

ずれも、一般消費者向けということ为前提にしておりますけれども、特に変わるのは左側でございます。バニラエッセンスや焼きようばんの例がございますが、ここでは内容量と、ここは製造者と販売者が違うという前提に立っておりますので、表示責任を持つ販売者の情報を書くことにしてはどうかということでございます。基本的には、食品衛生法と JAS 法を見比べた上で、JAS 法上で必要となる情報につきましては、新たに、いわゆる選択の観点から表示をしていくという御提案でございました。

御議論賜ればと思いますので、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

○池戸座長 ありがとうございます。

ただいまの資料 2 の御説明に関しまして、皆様から御意見がございましたらどうぞ言ってください。

○鬼武委員 最初のところは余り大きな問題ではないのですが、まず 7 ページの添加物の説明のところ、厚生労働省のホームページも少し見ましたが、指定添加物のところはここに書かれているのは安全性と有用性が確認され、国が使用を認めたもの。細かくはなるのですが、厚生労働省のホームページでは食品衛生法第 10 条に基づき厚生労働大臣が使用してよいと定めた食品添加物。このような表記のほうが私はベターだろうと思います。

その理由としては、食品衛生法は昭和 23 年でしょうか。そのときから指定添加物は古い時代から指定されているものがありまして、当時の安全性を確認できるモノグラフというのは、公式的には食品安全委員会ができて以降のものについては入手可能ですが、昔のものは入手が不可能ですから、食品衛生法に基づき厚生労働大臣が使用するという表記に改めていただければということが 1 点。それはコメントでございます。

もう一点ですが、今回、私もう一度確認したいのですが、そもそも業務用ということと一般消費者向けということで、添加物を製剤して流通して販売する人がそもそも業務用ということで売れるものと、一般消費者向けということで表示はわざわざ製造する側は最初から現状はそういうふうになっているということなのかもしれませんが、流通を分けているとか、そういうことはされているという理解でいいのでしょうか。その辺の実態を知りたいのです。

○平山企画官 確かに、添加物の方は実態が必ずしも明らかになっていないという面はあると思います。御指摘の点につきましては確認をさせていただきたいと思います。

○鬼武委員 結局こうやって新しいルールで決めるとしても、一応分けていますね。その分け方がきっちり分類できて分けられるということであれば、新提案のほうでもいいかと思ったのですが、分けれないということであれば統一するというのも 1 つの考え方かなと思って、最初に伺ったのです、その点を。

○池戸座長 そのほかどうでしょうか。

○立石委員 添加物はそもそも直接消費者に売るという前提ではないですね。定義自体がそういう定義で始まったわけではないわけです。これは製造過程においてということで始まっているわけです。加工もしくは保存の目的ということですから当初想定していなかったこと、例えばアスパルテームだとかの甘味料が食品添加物として使われていなければ、直接販売されるということが

起こらなくて、そういう中でそういう食品添加物、食品添加物製剤という形で私の意見書に書いていますけれども、スクラロースのときに砂糖代替食品という食品枠で食品衛生法の中で規制をされている。だから直接販売されることを想定したときに、規制をかけていくということで食品衛生法上になっているわけだから、それでもっていいのではないか。

だから新しくダイレクトにもともと食品添加物は直接売るということを前提にしていなかったものの中に、そういったものが出てきたときに、網をかけていく。全部をかける必要はあるのかどうかというのはまた別ではないかと思うのです。逆にそれで問題をここに指摘していますけれども、一部の糖アルコールだとか一部の加工でんぷん、発酵調味料などはまさに添加物として使用されているものもあるわけだから、それは添加物として規制をかけるべきではないかということで、実態に合わせてやるべきだと思います。

それから、私がここで主張したいのは、余りにも添加物、食品衛生法上のいろんな通知、とにかくどれがどれだかわからないぐらい出ているのです。我々はそれで最も苦勞しているわけです。もっと整理すべきです。どちらが活着ているのか、どちらが死んでいるのかかわからないような、常にだから変化しているということなのですから、そういうところをもう少し見直すべきだと思います。

もう一つよろしいですか。今回、安全の観点のところは選択の観点からいくと、添加物の世界でも相当遺伝子組換えのものが海外から来ているわけです。そういったものについて何らかの規制なり考え方というのは整理されないのかなと思います。そこについて逆に聞きたいのだけれども、遺伝子組換えという添加物、特にL-アスコルビン酸（ビタミンC）は日本で製造されるものはありません。全く100%海外からの輸入に頼っています。これは10年前ぐらい前からです。そういう中で中国に今、ほとんどを依存しているわけですが、中国の中では遺伝子組換え技術でもって製造しているという噂が絶えないのです。そういったものについて全く情報として、これがもちろん我が国にも使わってこないし、消費者にも伝え切れないという、こういったことで本当にいいのですかということを逆に質問したい。

○岩城課長補佐 まず輸入の添加物についてですけれども、遺伝子組換えをされた原料を使った添加物かどうかということですが、基本的に輸入時に当然、輸入者が事前にそういうものではないかという確認をして、安全が確認されたものを輸入されているということになっていると思います。それと添加物につきましては前回の調査会でも出ましたけれども、成分規格がしっかり決められているということと、使用基準も定められているということで、それ以前に安全性が認められたものが添加物として認められているということでもありますので、その辺はしっかりやられていると考えております。

○立石委員 本当にそうですかね。実は私どもも製造工場を幾つも持っていますし、やっていますけれども、L-アスコルビン酸（ビタミンC）は今、日本で小分けしただけで製造者は国内産として、いわゆる海外でつくられたという事実自体が全然伝わってこない場面があるのです。まして製剤なんて来た場合は全くわからない。だから本当にそういう情報が、業者間取引においてもきちんとされていない中で、こんなことを消費者に伝えようがないわけです。だから中国でつくられたとい

うこと自体が情報として伝わってこない場面がある。

だから小分けをただけで製造という形でメイドインジャパンとなって添加物で流通しているということが現実問題、我々の世界でも見ているから言っているのです。それについて今、言われたのはきちんと管理できていますよと言われていたけれども、実際そんなことはないのです。それについて納得できないということで申し上げたい。

要はもう一回最後質問ですけれども、小分けをただけで製造者と書けるのかどうかという点を教えていただきたい。国内で単に海外から輸入された添加物を分けただけでメイドインジャパン、国内ですよと言って添加物として流通させることができるのかどうか。そこはちょっと法的な問題を聞かせていただきたい。

○岩城課長補佐 確かに御指摘のとおり、日本で海外から添加物を輸入して製剤にした場合でありますとか、小分けにした場合は日本で製造されたということで、製造者は日本の業者となって、原産国は表示上はあらわれないのですけれども、実際、添加物は輸入時の段階で先ほども言いましたように成分規格がありますので、しっかり日本の食品衛生法上の添加物の成分規格に合っているかどうか。成分でありますとか純度試験とか、そういうものをやっておりますので、かなり厳格になっていますので、国産か外国産によってそんな差異はないと思いますので、添加物につきましてはそういう点で安全確認をとっておりますので、原産国、どこ産のものだからというのは考えなくてもいいのではないかと私は考えております。

○立石委員 であれば不思議なことが起こっているのではないですか。私は、昨年6月にあった衆議院の消費者問題特別委員会での議論を聞いてびっくりしたのだけれども、過酢酸製剤という日本で添加物として認可されていないものが流通している。食品安全委員会を何回通しても通らない。こんなものが現実問題、今、流通しているわけではないですか。これは殺菌剤か保存料かわかりませんが、それが使われているという噂があるわけですが、こういったものが素通りしてきている。過去にはフェロシアン化カリウムも同じことがあった。

こういった現実問題きちんと日本の添加物というのは、本当に言われたような形で管理できているのだと私は安心して食生活できるのだけれども、そういう実態がない中で今、言っていることはどうも理解できない。過酢酸製剤問題についてはどういうふうに考えられているのですか。今、日本で指定を受けていない、認可を受けていない食品添加物が流通しているわけでしょう。現実問題。

○岩城課長補佐 過酢酸の場合は、それが輸入品であったかどうかというのは私もその辺はわからないのですけれども、それにつきましては認められていない添加物が使われていたということだと思います。外国産だから、国産だからということは関係はないかと思えます。

○立石委員 だから指定されていない、日本で認められていない添加物が本来は流通してはいけないのではないですか。過去にはそういうことで出回りを止めたら、例えば香料なんかも添加物として認められていないものが流通して、それでもって倒産した会社もあるではないですか。だから日本の中で添加物というのはいわゆる指定された安全委員会できちんと承認を受けたものしか出回ってはいけないものが半年以上も出回っているわけでしょう。4月に実際にそういうことが発覚しているのです。でも、いまだにそのことは規制もかけられていませんし、止められてもいないし、

食品安全委員会も何度もかけられているみたいだけれども、通らないという実態があるということ
をまず、私はだからそういう面で非常に食品添加物について疑問視しているのです。本当にきちんと
管理できているのですかということをお願いしているのです。

○池戸座長 非認可の添加物の流通の規制というのは、どこが評価するのですか。消費者庁なの
ですか。

○鬼武委員 厚労省。

○池戸座長 厚労省ですよ。だから今、言われる実態はよく問題はわかるのですけれども、こ
の中の話でやっても答えは出てこないのではないかという感じがするのです。

○鬼武委員 添加物の一般用と業務用ということで、表示の伝達について今、議論が、それから広
がったわけですが、先ほどの食品衛生法のところは、もう少し正確に消費者庁から説明して
いただければいいと思うのですが、未認可のものでというのは多分、現行の日本食品衛生法と海外
の食品法規との違いによって、加工助剤とかの法的取り扱い日本と海外では現状は違っているわ
けです。その矛盾から来ている問題だと。それがいい悪いということではなくて、そういう問題が
あって、その部分については厚生労働省がリスク管理をするなり安全性については食品安全委員会
で今、審議をして、その健康影響評価はないということであれば、日本でも許可はされるというこ
とですので、その点はそこでの議論を待ちたいと思っていて、今回この議論をしているのは、むしろ
今、立石委員もおっしゃっているのは、結局、業務用として多分自分たち事業者として来る部分
と、一般的に消費者が実際に売られているというのはそんなに多くはないと思うのです。着色料と
かベーキングパウダーとか一部の甘味料とかで、そのものの実態と今の表示があって、新表示法で
は一般用に売られるものと業務用をどういうふうに分けてやるのか、現行の食品衛生法をやって規
定にするのかという、そこの議論に少し戻したほうがかいいと思います。

以上です。

○池戸座長 そうですね。その場合、一応最初の法律のところも食品とグループごとでやるという
マトリックスの議論で基準をつくるという方針なので、現状はもちろん重要です。今後ともそうい
う話でいくかどうか。1回つくってしまうとなかなか府令改正は難しい。ただ、実態は先ほどのよ
うにまだよくわかっていないということなので、今度調べていただいて、御報告いただくという形
で、そこはまた議論していただければと思います。

○平山企画官 実態のところは十分調べ切れていないという点があると思うのですけれども、いわ
ゆる業務用か一般消費者向けかというのは、古い話で恐縮なのですが、昨年 11 月の食品表示部会
の中で、食品表示基準の検討についてという資料をお出ししております。お手元にお配りできてい
なくて大変恐縮なのですが、そこでは食品の製造・加工形態や流通形態の違いによる表示義
務の内容の整理についてという項目を設けさせていただいておまして、フロー図を 3 つほどお示
しております。そこでは、基本的に、消費者の手元に少しでも行く可能性があるものについては、
消費者向けとして表示していただく。ただ、およそ消費者の手元に行かないような、そこでの例で
は、加工業者の方がジャガイモをマッシュポテトにして、そのマッシュポテトを仕入れて揚げるよ
うな製造業者の方にお届けする場合、まさに、およそ製造業者以外の方に行かないような例を掲げ

てございましたので、その発想としては、基本的には、消費者の方に行く可能性があるものについては消費者向けの情報をちゃんと書いていただく。およそ消費者の方に行かないようなものについては、基本的には、業務用ということで整理をさせていただいて、そこについては部会の場合でも大きく御異論は出なかったと思いますので、考え方としてはそういうことだと思います。ただ、実態についてはいろいろありますので、それは確認させていただきたいと思います。

○池戸座長 立石委員、どうぞ。

○立石委員 いずれにしても私が申し上げているのは、一般消費者向けにももとは添加物であったものについて売られるということになれば、当然、必要とされる情報の整理をしていかなければいけないわけです。そのためには、その情報がきちんと伝達されていることがあって初めて消費者に伝え切れる。今、言ったように日本で承認されていないようなものが入っている実態がありました。それから、先ほど言ったように外国で製造されて、遺伝子組換えの添加物であるようなことも想定されるものも全く伝わってこないということが現実問題、我々製造現場は知っているわけです。そういうことについてきちんと仕組みが要るのではないですかということをお願いしているのです。

ここで私も書いていますけれども、同じなのです。原産国については、原料原産地は加工食品だけ言っているわけではないですし、添加物についても同様にそういったことを明らかにさせていくことが重要です。消費者の知る権利、消費者の健康安全を含めて安全に係る添加物には非常に大きい要素があるわけだから、そういうことについてきちんと流通の中で仕組みとして担保が必要だということを何度も申し上げているのです。

○池戸座長 いいですか。今のは御意見で毎回言っておられる話で、添加物も例外ではないということですね。

先ほどの鬼武委員の趣旨というのは、実際に17ページと19ページの一般消費者向けと業務用によって、項目がそれによって分けなくても場合によってはというようなことも頭にあつての実態ということでもよろしいですか。

○鬼武委員 それはまず実態とか添加物をつくっている製剤メーカーさんがどれぐらいこういう形、現状に分けられているのか、それによっても多分違ってくると思ったので、まずその実態が知りたかったというのが正直なことで、一般消費者向けに行くのは、繰り返しになりますけれども、甘味料、見るとベーキングパウダー、調味料、香料みたいな、項目としては4品目ぐらいで数が少ないので、それ以上の例えば使用基準があるものが一般消費者向けには多分私はいかないのではないかと考えていて、その実態がある程度お示しいただければ、その中で一般消費者向けには例えば香料のバニラエッセンスだったらここまでいいだろうという話にはなるだろうけれども、それが業務用と一緒に議論をしていると結構複雑になってきなということがあったので、実態のところを少し教えていただければと思います。私も市販のものを買ってはみましたが、現行は食品衛生法上の表示になっているので、細かくラベル表示はされているというのは感じました。

以上です。

○池戸座長 河野委員、どうぞ。

○河野委員 今回、業務用と最初にマトリックスをつくってしまったので、分けてくださっているのですが、私もバニラエッセンスとかベーキングパウダーとか基本にお菓子をつくるときとか普通に使っていますが、現行の表示でそれほど困ったことがない。量を多く使うものでもありません。今回、御提示されている部分で言うと事業者のほうと私たち消費者のほうに直接販売されるものと、项目的には2項目の差ですね。JAS法と食品衛生法を整理すると。これで非常に大変な状況になるのかどうか。消費者向けに日常的に出されているものに関して言うと、私は最後の20ページにある今回の整理された内容で、私とするとバニラエッセンスにしてもベーキングパウダーにしても、情報は伝わっているなど感じます。

○池戸座長 実態としては、内容量は今、業務用を含めて書かれているものが多いのですか。

○平山企画官 一応、有識者の方に確認したところ、内容量については、現在でも書かれているということでございましたので、実態上は、事業者の方に負担が増えることはないと認識しております。

○立石委員 ベーキングパウダーは使い方が違うけれども、実際に口に入るといえるものでは、甘味料などが一番多いのですが、そういうものについては今も別の感度で食品衛生法でしっかりとガードしているわけだから、余りJAS法を全部適用するという必要はないのではないか。内容量については今でも書かれているわけだから、そういうことを言うよりも、今いったように業務用の取引において情報伝達をもう少し添加物についてもやっていかないとまずいのではないかと。

要は一般消費者向けというのは限られたものだし、これからも出れば規制をかけていけばいいわけですが。必要な表示というのはこれとは違うかも知れません。どんな添加物が出てくるのかこれからはわかりませんから、ですから一般論として議論するよりは、そういう形できちんとガードをしていくということがあっても、問題は業務用です。業務用のところが要はかなり情報が伝達されていないと、これは我々もいろいろなものをつくっていますけれども、そういうものでほとんどできているのです。できているのだけれども、情報を伝えてこないところもあるわけだから、そういうところをもう少しガードしてほしいということを行っているだけなのです。

○池戸座長 先ほどからだとも19ページの業務用の項目ぐらいでいいのかなという御意見ですね。そのような御意見が多いのですが、ほかの委員さんどうですか。

○石川委員 質問ですけれども、この業務用食品というのは最終的に販売される商品の原材料等に使われる意味合いでの業務食品ということで、食品工場に卸すようなイメージだと思うのですが、現行の食品衛生法上の添加物の期限表示とか製造所とか、この義務はその業務用食品以外にレストランとか、そういうところにまで卸すものにも適用されているのでしょうか。現行。

○平山企画官 食品衛生法の場合は、行き先に関係なく、表示はされるということでございます。

○石川委員 そうすると、今回の提案はレストランとか外食用に卸すものについては空白になっているということですか。

○平山企画官 空白ではなくて、食品衛生法というのは、結局、行き先を問わず、表示すべきものは表示するというのでございますので、外食向けでも必要があれば表示することになります。空白にはなっていないということです。

○石川委員 今回の新基準で2つに分けておられるから、2つ目の業務用食品は最終消費者向けという縛りがたしかあったはずなので。そうですね。この業務用食品はレストランに提供するようなものは含まないという整理だったように思ったのですが、違いますか。

○平山企画官 JAS法は区別がありますけれども、食品衛生法は区別がありません。

○石川委員 ですが、今回の新基準はベースとしてJAS法を考えておられるという話で進んでいたのですけれども。

○平山企画官 そこは概念の整理の話でありまして、例えば、製造だ、加工だ、調整だみたいに、いわゆる定義につきましてはJAS法の考え方を採用しようということなのですけれども、いわゆる表示の内容については、なるべく広くといいますか、現行の安全に関するものについては分け隔てなく表示していこうということですので、定義と表示内容につきましては分けて御理解いただければと思います。

○石川委員 その場合に、加工食品の場合に業務用食品といったときには、インスタ加工とか外食の部分については外れているというお話をしていたと思うのですけれども、それは違うということで、全部外食のものも含めて業務用食品というくくりに入っているのですか。

○平山企画官 現行でいきますと、食品衛生法では、業務用といった場合に外食に行くのか、メーカーに行くのか全然区別していない。ただ、JAS法については、メーカーの方に、最終的には消費者向けに食品が流通していく場合には、下流からさかのぼって上流にも表示義務が課されている。ただ、JAS法については、結局、下流が外食の場合は表示義務がないので、上流にさかのぼる部分についても義務を課していないということでもありますので、それを新しい表示基準の中でも、いわゆる安全の話なのか品質の話なのかということに分けているということでございます。ですから、業務用かどうかということで、一律に、アプリアリに決まるということではないということです。表示の性格によって変わるということです。

○石川委員 わかりました。

○池戸座長 御指摘もあったのですが、前の調査会でJAS法のフローしか載っていなかったのも、あれに食品衛生法のものも入れるべきだという話があったのです。だからあの表だけ見てしまうと今みたいな誤解があるということだと思います。今回のものは食品衛生法が中心で、プラスJAS法の今の項目を追加するかどうか、そういう議論になると思います。

板倉委員、どうぞ。

○板倉委員 成分とか原材料名成分というところで書かれている項目というのは、多分、食品と同じで食品添加物については一括名だとかいろいろルールがあり、それを使われているのだろうと思うのですが、例えば焼みょうばんの場合に実際に正式名称としては硫酸アルミニウムカリウムになるわけですが、焼みょうばんには焼みょうばんという成分しか書いていないことが実際に販売されているものにはあるのです。

アルミニウムについては子供さんの場合に摂取オーバーする可能性があるのも、消費者の方が添加物を見て判断をするというには不十分だということがあります。加工食品のところの話になると思いますので、ここで議論する必要があるかは疑問ですけれども、問題提起としてそういう別名表

示でもいいかどうか。例えば消費者庁のほうで情報提供されましたアレルギーについても、コチニール色素が指摘されているわけですけれども、カルミン酸という表示でされている場合があって、それだとコチニールとカルミン酸の違いがないのが消費者にはわからないという状況も出てきておりますので、その書き方について、加工食品等での表示も含めて整理していただく場があるといいと思っておりますので、一応、問題提起だけさせていただきたいと思えます。

○池戸座長 ありがとうございます。

立石委員、どうぞ。

○立石委員 あと、添加物で従来遺伝子組換え技術を使った添加物については、審査の過程を経たものが流通しているということがあったわけなのですけれども、そういったことが今回かなり緩和されつつあって、いわゆるナチュラルオカレンスだとかセルフクローニングという考え方で、いわゆる製造メーカー側がそのことについて判断できるという、そういったことになったわけです。

そうすると、そういった遺伝子組換え技術を用いた添加物というものが、これから流通をどんどんしてくる可能性が出てくる中で、この表示の中に、いわゆる伝達の中にそのことが入っていないではないか。もちろん実際はちゃんと書かれると思うのです。そんなことは業界の中だからわかるのだけれども、そういうこともやはり変化がある中で、そういった表示事項についてきちんと守っていくとか、そういう仕組みがやや私は欠けているのではないかと思っています。そういった緩和だとか、今はとにかくそういう規制緩和というのがすごく進む中で、一方でそういったことに対応するだけのもう一つの仕組み、担保というのは必要なのではないかという中で、今までどおりですよ、従来どおりですよという考え方がやはりなじまない。ここはもう少し考えていくべきではないかというふうに問題提起だけさせていただきます。

○池戸座長 遺伝子組換えのほうも別途検討対象になっていますね。そこでまた御議論が当然出て、例外なく添加物も含めてやる必要があるかと思えます。

あとはどうですか。

○池原委員 最後に1つだけ。今回の御提案は、添加物の事業者の団体の意見は御確認いただいているということでしょうか。

○平山企画官 全てと言うとあれですけれども、一応、関係すると思われる有識者の方、いわゆる協会の方などにはお話を伺っております。ですので、おおむね、このような表示でも対応できるのではないかという感触は受けているところでございます。

○池戸座長 宮地委員、どうぞ。

○宮地委員 小売のほうで実際にこういった商品を売るというのは非常に数が少なく、現状、提案していただいた内容でできているのだろうと思っておりますが、こういうふうに合わせたときに、本当に一般の消費者の方がパーセント表示まで必要なのか。これまで議論してきた加工食品では全部重量順であったりという話をしているわけですが、添加物製剤だけはパーセント表示をしなければならないという話が出てくるわけです。

業務用のものについては、当然のことながらパーセント表示をしないと最終生産物にかかわってきますけれども、一般小売で売っている場合にここのパーセント表示が必要か必要でないかという

部分については余り議論をされていなく、とりあえず今回の場合は足しましたという話になりますので、どこかでこれを議論する場というものがあのかということも含めて、これは板倉さんがおっしゃった話の加熱の話と同じような話で、ただ単に足してしまったところで本当にそれは大丈夫ですかということについて、また議論する場があればまたお聞きしたいと思っています。

○平山企画官 まさに、ここの場がそういう議論の場なのかなと思っておるのですけれども、基本的に現状というものがある。それを踏まえて、なるべく消費者の方も含めて情報を伝えるようにしたいというところがありますので、多分、今のお話でいくと、成分及び重量パーセントという話と原材料という話でいくと、原材料のほうは情報量は落ちることがありますので、確かに本当に必要かどうかというのはあるにしても、一応、情報としては御提供しているものですので、逆に提供しない理由というのがなかなかないのかなという気もしましたので、こういった御提案をさせていただきます。

もし、必要がないということがあれば、ここの調査会で、委員の皆様にご議論いただくのかなと思っております。

○池戸座長 一般向けも現状が入ってしまっているもので、逆にそれを除くとなるとそれだけの根拠が、ここの場でやれるかどうかということだと思いますね。

○栗山委員 ちょっと教えていただきたいのですけれども、先ほど焼きようばんの例で硫酸アルミニウムという話が出ましたが、それは例えば名称の下の成分のところに書いたほうが良いというお話でしょうか。そこに書かれるはずのもの、私はこういう添加物について詳しくないのであれなのですが、バニラエッセンスとかベーキングパウダーに関しては普通にベーキングパウダーとか書いてあって、焼きようばんの場合はその下の成分というところが抜けているので、それはどういうふうに違うのでしょうかということを含めて。

○平山企画官 資料の 16 ページをご覧くださいと思います。時間の関係で説明を端折ったのですけれども、16 ページ①の下のところに製剤ではない添加物。単一の成分から構成される添加物、まさに純粋な物質のようなもの。焼きようばんはこれに当たるわけですが、これは結局焼きようばんそのものですので、要は名前を見れば、これは焼きようばんだとわかる。先ほどのバニラエッセンスのようなものはいろいろなものが混ざっているもので、何がどれだけ入っているか書かないとわからない。ただ、焼きようばんのように純粋な物質は、名前を見ればわかるということで成分は書いていない。書いても、焼きようばんを構成する物質の成分が 100%になるということでございます。

○栗山委員 ありがとうございます。

○池戸座長 よろしいですか。そのほか何か御意見ありますか。

○鬼武委員 今日どこまでまとまるかということもあるのですけれども、最後のページの食品表示法に基づく表示例ということで一般消費者向けということで、新たに義務化ということで赤字になっているところがあります。それで前回の加工食品の私、調査会で申し上げたと思うのですが、新たに加えるところで製造所という新たな用語については、製造所固有記号というか、そこと一緒に議論するというので、これを現時点で決めるということではないという理解でいいですね。そこ

だけ確認をしたいのですけれども、いわゆるここだけが新たに入ることになると、食品産業としては結構影響は大きいと私は前から何度も言うように思っているのですけれども。

○平山企画官 鬼武委員の御意見はすでに承っております。遅れておりますけれども、加工食品の調査会で御議論いただくことになっておりますので、そこを含めて御意見としては承っております。

○池戸座長 よろしいですか。

そのほかどうでしょうか。大丈夫ですか。そうすると今いろいろと御意見が出されまして、一般消費者向けと業務用でベースは食品衛生法の今の項目ということはあるのですけれども、赤字で書いてある、ページで言うと 17 と 19 のところで一般消費者向けには内容量と、先ほどの固有番号は別として表示責任者がわかるというのですか、追加する。栄養のほうはまた別途の検討になるかと思うのですけれども、業務用については表示責任者ということの案なのですが、先ほどのお話だと業務用の表示責任者のところを追加するぐらいでもいいのではないかというお話のような感じだったので、ほかの委員さんどうでしょうか。そういう案でよろしいですか。修正案になってしまうのですが、事務局提案からするとそうですね。内容量と表示責任者と栄養ですね。栄養はまた別途の検討の話なので、その案が一般消費者向け。ベースはもちろん現行の食品衛生法の項目という話ですけれども、業務用は表示責任者をはっきりさせるという案が今、提示されたのですが、いろいろと御意見を伺うと、業務用の表示責任者のところだけで一般向けも含めてもいいのではないかというような御意見が強かったように思いますけれども、いいですか。夏目委員、どうぞ。

○夏目委員 今の議論ですけれども、鬼武委員がおっしゃっていますように、そもそもここで一般消費者向けと業務用を分ける区別があるかという本当に基本のお話です。それにつきましては実態をきちんと把握していただいて、実態を見た上でこのところを改めて議論するという話ではなかったかというふうに。

○池戸座長 わかりました。では、そういうことでよろしいですね。では、それを踏まえてということにしましょう。ありがとうございます。

それでは、添加物についてはそういうことでまとめさせていただきます。

最後のその他になります。これについては前回、宿題になっていまして、生鮮と加工の区分の現行制度の説明ということになりますので、これを御説明いただけますか。

《 4. その他 》

○平山企画官 続きまして、資料 3 に基づきまして私から御説明申し上げます。

今も座長から御紹介がございましたように、前回、お示した資料を、さらに、もう少し整理した資料を御提示しております。タイトルが生鮮食品と加工食品の区分に関する現行制度における説明例ということでございます。あくまで、現行制度でどう振り分けられているかというものでございます。

2 ページは、前回の資料でございますけれども、基本的に、製造、加工、調整、選別という、定義というのは、現行の JAS 法の考え方を基本としているということで、加工と調整の間に加工食品

か生鮮食品かの線が入るということでした。

さて、ではどういう状況になっているかと申しますと、3ページ以下でございます。3ページ、4ページが、製造または加工に該当するものということでございます。前回は、たしか、具体例と掲載している資料、要するに、具体例がどこに書いてあるかということだけだったのですけれども、真ん中に説明を入れ、例えば、3ページの一番上、たこを蒸すという例の場合だと、一番右の生鮮食品のQ&Aの間38に蒸したものは加工食品になるという説明があるということで、これを書いております。以下、説明を書いておりますけれども、若干、説明の中にも括弧書きのものがございませぬ。例えば、3ページの5行目、牛肉をたたきにするというところの説明が括弧になっておりますけれども、ここは、その左のQ&Aにそのものは書いておりませんで、我々がいろいろ検討した結果、恐らく、大正えび、アサリのブランピング同様、短時間であっても加熱したものは加工食品になると考えられるということで、我々が注記したものでございます。ですので、裸のところは、一応、右に掲載している資料に載っているもので、括弧書きのところは前後関係から我々が考えたものということで御理解いただきたいと存じます。

まず、3ページでございますけれども、途中で太線が入っている箇所がございますが、太線でカテゴリが変わるといふに御理解いただければと思います。3ページの太線の上でございますけれども、主に加熱するようなものを入れております。例えば、今のたこを蒸すであるとか、ブランピングというのは湯通しでございますので、野菜とか大正えびの殻をブランピング、湯通しすること。それから、今の牛肉のたたきというのは表面をあぶるということでございますので、表面を加熱するというところでございます。おおよそ、熱を加えるものというのは製造なり加工に該当すると整理されてきたところでございます。

それから、3ページの下段、2つございますけれども、塩蔵するというものでございます。魚介類やわかめを塩蔵するというところについては、製造なり加工だということでございます。

4ページをご覧いただきますと、上のところでございますが、主に乾燥させるということでございます。乾燥させる、干すということでございますけれども、しいたけを乾燥させる、野菜を乾燥させるといったこと。ここについては製造なり加工に当たるということでございます。

中段、2つございますけれども、ここはいわゆる調味です。食肉にスパイスをふりかけるとか、食肉と焼肉のたれを混合する。まさに味つけをするということでございます。

4ページの一番最後のかたまりはその他でございます。例えば、豚肉にパン粉をつけてとんかつ用にするとか、じゃがいもを砕く、粉碎するという工程。それから、一番最後には食肉を合い挽きするといったもの。こういったものについては製造または加工だといふに整理されてきたところでございます。

片や、5ページ以下でございますけれども、ここは5ページの●に書いてございますように加工に至らない、2ページでいくと調整なり選別に該当するものでございます。5ページの一番上のカテゴリでございますが、袋詰めとか包装する。それから、詰め合せたり組み合わせする。要は物理的にそういったことをするということです。5ページの下のところはカットする、切断するという工程でございます。ねぎや肉を切断するというところとか、あじをたたきにする。ここのたたきとい

うのは、あじを細かくたたきにするということですのでございますので、ここも加工には至らないということでございます。

6 ページ、ここもいろいろ入っておるのですけれども、ある一定の目的のために乾燥とか冷凍などをするということがございます。一番上だと輸送とか保存のために乾燥させる。ですので、まさにからっからに乾かすということではなくて、一定程度、湿度をコントロールしてかびたりしないようにするということがございますので、この加工には至らないというところに整理されているということでもあります。

中段、1つしか例がありませんけれども、殺菌するという工程です。それから、一番最後はその他でございまして、ぶどうオイルに栄養強化などの目的でビタミンEを添加するということとか、サイズ分けというのは、多分、選別の典型例かなと思いますけれども、例えば、いろいろな果物をLサイズ、Mサイズ、Sサイズに区分し、サイズ分けするというのがここでございます。ですので、おおよそ3ページ、4ページが製造、加工に至る。さらに5ページ、6ページは加工まで至らず、調整なり選別になるということで、一定程度、境目というものがわかってくるのかなと思っているところでございます。

7 ページに、参考として食品衛生法ではどうなっているかということがございまして、食品衛生法で製造または加工として扱われているものを入れております。これも、一応、カテゴライズしておりますけれども、上のほうからいくと、塩漬け、加熱などの操作を加えるということとか、中段はスライスするという。それから、下のところでいくと小分けし袋詰めするという。一番最後は特殊な例ですけれども、いわゆるコップ式の自動販売機。注文するとコップが出てきて、そこにジュースが入るといったものについても、一応、製造、加工と扱われているということがございます。ですので、基本的に製造なり加工の定義というのは基本的には2ページのとおりかと思っておりますけれども、では、実際にどこまで入るかということは、こういった3ページ以下の具体例を積み重ねていって、Q&Aという形でお示しすることが適切かなと思っているところでございます。

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。

ただいまの資料3の説明について、御意見等ございましたらどうぞ。

○立石委員 概念の整理で、例えば共同会議の資料を出してくるということは、これは共同会議でいかがでしょうかということで出された資料でしかないということは、それは何も結論が出なくて、どういう議論になったというのものない中で、それをもって今はそういうことですよと言っているようなものなのです。だから本来、我々が見ているのは、Q&Aはよくよく見ますけれども、共同会議の資料なんか見ることはないのです。私の場合はたまたまのぞきに行くこともありますが、だから要するに今までこういった概念とか考え方、特に加工と製造者というのは常に間違っている中で、我々も一番注意をしている。どちらを書くんだというのはどこに聞いてもわからない。保健所ごとに違うということについて整理をしていくべきですよということを言っていることなのです。これがまさに。それが今、全くこういう実態ですよということが白日のもとにさらされたという資料で

す。

要はこんな共同会議の資料をばんばん載せているということは、今まで何もしてきてなかったですよということをここで言っているようなものです。だからまずは加工者の定義は何なんですか。それから、製造者はどうするんですかという中で今回、JAS 法の考え方でいくわけですから、そうしたときにこういった個別の事案について明確に線引きをして、この場合は加工者としてください、この場合は製造者としてください、では小分けはどうするんですか、温度帯変更はどうするんですかということを今回、もう一回再整理をして、明確にきちんと表示のところで迷いのないようにしてもらいたい。現場で迷ってばかりいて、間違っただけで怒られるわけですから、それでもって保健所でもって違う見解ばかり言われている。そういうところを今回本当にやらなければいけないということを、ここでまさにこの資料で皆さん理解したのではないかと思います。

○池戸座長 何かコメントありますか。

○平山企画官 まさに立石委員のおっしゃるとおりですので、これはそういうことでやっていきたい。まさに Q&A などでも明確にしたいと思っております。

○池戸座長 Q&A というか、ガイドラインみたいなものをつくれる予定なのですか。

○平山企画官 形はいろいろあると思います。いずれにしても紛れがないように努めていきたいと思っております。

○鬼武委員 今日のところで多分これは議論が難しいと思うのは、説明資料がまだ途中だと思う。多分これは事務局では苦労されたと思うのですが、整理の仕方としてまず平山さんから最初に説明があったように、どこでもいいのですが、3 ページのところだとたこを蒸す具体例、説明、掲載している資料とありますね。こういう順番で書いてありますね。現行の発想でまず製造という概念と加工というものについて今、定義をしました。その上で例えばたこを蒸すというのは湯通しです。だから大項目として湯通しというものが行為としてあって、それが具体的にはたこを蒸したものは加工食品で、掲載している資料というのは欄外に置くとか別に置いて、その行為をずっと並べていって整理をしていく。それか同じように表面を加熱するという意味があって、それは牛肉をたたきにするとか、ブランチングはとかも湯通しだとか、そういうふうに分類を整理して少し説明の部分は個別の部分と行為の部分をもう少し整理して、製造、加工、加工に至らないといいますが、それをまず JAS 法での整理をしてもらって、掲載しているこの資料の右側を全部落としてもらってやったほうがわかるのではないかというふうに私は、もう少しグルーピング化しないと、これで実際の行為の中身が分類されないと、議論が現行で製造と言っているなり加工というのはこの範囲だなというのが、もう少し理解を深めるためにはそういう形に整理させていただいたほうがいいと思いました。

以上です。

○池戸座長 ありがとうございます。

これは整理の仕方です。今、平山さんが口頭で言われたようなところをもう少しわかりやすくしていけば、体系的にできないこともないのかなと思います。

そのほかどうでしょうか。板倉委員、どうぞ。

○板倉委員 鬼武委員の資料の4ページの最後のところにも少しお書きになっていらっしゃると思いますが、食品添加物の使い方についてももう少し明確に書き分けていただく。栄養強化という場合だと付加価値がかなりつくのに、それはいいのかみたいところは少し疑問がありますし、この前の議論のときに立石委員から御指摘、お尋ねがあった昭和45年8月1日の環食330に載っている添加物についての通知が今も効力を持っているのかどうかというのがよくわからない。まだ御返事いただけていないのですが、それを読みますと、白ごまを黒くした場合には加工というふうにも読みとれるので、着色という扱い方もきちんと整理をしていただけるとありがたいと思います。

○池戸座長 それは御意見という形ですか。

何かコメントがあったらどうぞ。

○岩城課長補佐 その点も加工食品の調査会までに準備したいと思います。

○池戸座長 そのほかいかがでしょうか。池原委員、どうぞ。

○池原委員 今回整理いただきましてありがとうございました。

今後の新しい表示基準における行為の整理なのですけれども、運用ということでは先ほどのお話でQ&Aだとかガイドラインだとか、そういった形でということなのですが、この調査会の中で今後の新しい世界はこういうふうになるんだよ、ということを確認するために、何か整理をしていただけるとありがたいかなと思います。

今回、食品衛生法についてもきちんとこういった形に整理していただいた結果、例えばJAS法と食品衛生法でうなぎの蒲焼小分けについては一致していないということがこれでわかりましたので、この新しいものとしては、JAS法を基本的には採用していくということだと思えるのですけれども、そういったところも含めて、あと、新しい言葉として先ほどからの調整と選別の中に、具体的にどういった行為が配列されるのかというようなところも、そのQ&Aをつくっていくその前段階として、この調査会の中でこういうことでもいいんだなという確認をとることも必要ではないかと思いますので、可能であればそういった整理をしたペーパーを用意していただければありがたいかなと思います。ぜひ御検討ください。

○平山企画官 ありがとうございました。

実は、この資料を作るのも、結構、大変でして、さらに、鬼武委員のような御指摘もごさいますので、少し、我々もできるだけ努力はしたいと思いますが、座長とも御相談しながら可能な限りお示ししたいと思っております。

○池戸座長 いずれにしても整理はしなければいけない話ですけれども、それで今、池原委員からお話が出たように、これは運用とか解釈をどうするかというのはあるのですが、実際に表に明文化されるような、オーソライズしなければいけない部分がありますね。基準とかの書き方とか。そこは2ページの定義のところというのは明文化されるような感じになるわけですね。ここのところの定義。それはどうなのですか。

○平山企画官 そうですね。それは基準を作ってみたときに、基準の解釈上、本当に、いわゆる製造、加工の定義がないと基準ができないことになるのかどうかによるのかと思います。いずれにし

ましても、基準を作ってみないとわからないところがあります。

○池戸座長 わかりました。というのは一旦府令とかで書いてしまうと、新しいものが出たときになかなか当てはまらなかったり改正するのは大変なので、2つのやり方だと物すごい極端に言えば、非常に細かく書いて規定できるのだったらそれでいいのですけれども、今の案はみんな Q&A 方式で今やっていますね。ただし、一気にだとわかりづらいので、途中の段階で体系化して整理してわかりやすくするというのが先ほど御意見が出たのですけれども、ここの定義をはっきりこれで入れるのかどうか精査してびしっとしておかないと、後から影響があるのではないかと私自身は思っているものですから。

きょうはこの部分はあれですか。この委員会として宿題という話だったと思うので、その補足の資料の御説明が中心だったのですけれども、2ページの定義のところはこの調査会というか部会になってもいいのですが、ここである程度認めていただくような感じが必要なのですか。

○平山企画官 というか、そもそも2ページの話は前回の資料でもお示ししており、基本的に JAS 法の発想を基本とするということは既に御了解いただいているので、ここも、大体、御理解をいただいている上で、多分、3ページからのところで具体的にどうなのかということかと思えます。

○池戸座長 それは鬼武委員からペーパーのところで、そこは心配されているという書き方をされたので、あえてそういう確認とって言わせていただきました。

○河野委員 本当にありがとうございます。ですからきょうここで確認するのは、2ページのところの定義。この定義はこれで了解が得られれば合意して、これを了解する。これに何が当てはまるのかをこの後、本当に御苦労だったと思いますが、3ページ以降で整理していただいたものの、特にやはり私もちょうどかじゃがいもとか個々の話ではなくて、行為別というか工程ですね。加えられた製造に当たるもの、加工に当たるもの、調整に当たるもの、選別に当たるものの行為別に分類していただいて、そこに例えばたこは、だからたこだっているいろいろ当てはまるわけで、蒸されているものだけではないものもありますから、そういう形で実際、事業者の方がさまざまな場面で作業をするときにわかりやすい Q&A という形に仕立てていただかないと、私もきょういただいた3ページ以降の表を拝見しても、現状本当に個々のことに対応するのが大変だったんだなど、これまでの皆さんの御苦労と今後に向けてでは何をやっていけばいいのだろうという、全く途方に暮れる感覚を持ちましたので、そのあたりをもう少しこの際、整理して、あるもので新しいものをつけ加えるというのは大変ですけれども、Q&A 程度にしておけば、その後、改変もできるわけですから、そういうふうな形でやっていただければと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

石川委員、どうぞ。

○石川委員 ほかの委員からいろいろ話があるのですけれども、製造と加工ときちんと分けてほしいと言われた場合に、ここでは製造または加工という形で製造、加工が一緒くたになっているのですけれども、そこも整理されるのか否かという点。ここでせんべいをどうするかというのですけれども、せんべいそのものが穀類とか、加工の程度を超えて製造されてしまっているのではないかと。お米から何かできている。これはせんべい自体が製造品なので、製造品にさらに加工する場合とか、

かなりややこしい話も入ってきているのかなという気はします。

製造、加工の場合は多分加工食品の中に両方含むので、余り義務表示がかわらないから影響は少ない。製造者、加工者という表示について影響がある。余り大きな話ではないのでしょうけれども、結構大変なので、この2ページの調整と加工の間はかなり難しい問題があるのかなと思うのですが、どうやって整理するのかなというのはなかなかアイデアがないのですけれども、ただ、加工というのは日本語として調整を含むような感覚なので、表現ぶりをきれいにさせていただかないとかなり誤解があるのではないか。例えば加工なんかも作為が入っている中で、これに限定するみたいな、材料に作為が加わっているけれども、ここまでの属性を付加することに限定するか、そういう表現をしないと加工と調整を整理するのは難しいのではないかと考えています。

○平山企画官 今、何点かございましたが、ここでいくと3ページ、4ページ、製造または加工に該当するものということで、加工食品調査会のところで、いわゆる製造、加工の話をさせていただいたときに、一定の考え方をお示しさせていただきました。その際、同様に、結局、製造、加工はどこまでなのかというのは、こういういろいろな具体例を積み重ね、まさに Q&A みたいなもので整理していこうという話になったかと思っておりますので、それは、今後、そういう形にしたいと思っております。

それから、これも余談かもしれませんが、実は製造、加工、調整、選別というのは法律上で用語がありまして、条文を申し上げますと、抜粋ですけれども、食品の製造、加工で、括弧として調整及び選別を含むという形になっていますので、そういう意味では、逆に言うと加工、調整、選別は別概念となっています。そこでは、そういうことを踏まえて加工、調整、選別という形にしているということになっています。確かに石川委員がおっしゃるように加工、調整の線引きというのはすごい難しいところがありますので、そこは、具体例を積み重ねて明らかになるようにしたいと思っております。

○石川委員 結局だから加工の中に調整、選別が入るのです。だから加工が大概概念で、その中に区別できる概念が小項目として調整、選別がある。もともとそういう認識だったのですけれども、それをこの表現だと加工、調整、選別が並列してある。大中の概念にないという形になっているので、その頭の整理が必要ではないのかなということを指摘させてもらっています。ですから加工にはここで言ったら狭義の加工という表現で、製造以外の加工は全部加工なのだけれども、その加工の中に広義の加工概念があって、食品衛生法は広義の加工概念。JAS 法は狭義の加工概念。ですから調整、選別は入らないのだと。このような御説明をしてもらったら、法律家としてはわかりやすいということではあります。

○池戸座長 立石委員、どうぞ。

○立石委員 表示の視点から考えたときは、生鮮品に何らかの行為を加えたときに加工品になるかどうかというところの分類に関するのです。ですからこれはだから生鮮品としての表示が必要なのか、加工品としての表示が必要なのかというところで今、JAS 法と食品衛生法が違っていたわけだから、そういったところが1つあるということと、あと加工品、いわゆるラベルをつくる人間が表示するときに、責任がどこまであるのか。加工者として書くのか製造者と書くのか、それから、

必要な情報としてその場合に消費者視点から見たときに、単なる小分けをただで加工者と書いてそれが全面的に責任を持っているというふうに思われることが果たして正しいのか。今の実態の中で要は正しい情報がこちらに来ていない中で、一見にはその人が全部責任を持っているように見える。表示の責任というのはそういうものなのです。そこのところのいわゆる義務と責任というか、そういった流通上の責任区分の中で、消費者から見たときに必要な情報は何かという中で、もう一回再整理が必要ではないですかということです。

今これは単なるこれまでは仕分けだけなのです。こういうことで今までやってきましたよということだけれども、それも非常にケース・バイ・ケースでわかりづらい。ですからもう一回消費者目線から見て、必要な最終ラベル発行者として情報として何が求められるのかという点を、何が必要なかというところを、そういう視点でもう一回逆に発想したほうがいいのではないですか。こんなことこちらからやったら、川上からやっても全然変わらないような気がするのです。

○池戸座長 今の意見をもう一回整理すると、基本は JAS 法の規定に基づくというか、現行に基づいて整理することが前提ということはいいですね。最初 2 ページのところでは製造、加工、調整、選別と、ここは非常に大まかに書いてあるのですが、現実問題としては既にいろいろな流通のものでどこかのカテゴリーに仕分けされているわけです。その例は表の後ろに例示で示されているということなので、そこが一気にここまでするところだと業界のほうもわかりづらい、消費者もわかりづらい、それから、指導する保健所の方とかも人によって違ってくるというところがあって、そのためにはもう一段階ぐらい行為のところを入れて、もう少しわかりやすくするというような話だと思うのです。ただ、先ほど立石委員が言われた再整理という考え方は、どういうイメージなのか。

○立石委員 だから私は加工食品のときにも提案したとおり、いずれにしてもこれまでの食品衛生法は形態の変化で加工という概念を、これから新しい属性の付加という概念でもってやりますよということになると、いずれにしても矛盾が出ているわけではないですか。これを見ても。だからこの矛盾をどうするのですかという中で私は提案したと思うのです。14 品目の食品衛生法の中で決められているものは、加工の分類の中に入れてしまえと。この整理をし続けたってできっこないですよ。そもそも食品衛生法上の概念と JAS 法の概念が違うというものがまずあって、これをこうやって無理やりひっつけるわけだから、そのことをどうするのですかということで私は提案したのです。こうしたらどうですかと。そのことはどういうふうに考えておられるのかわかりません。あいつは勝手に言っているのだからそれでいいというふうになるのでしょうか。それとも、本気で考えようとしているのか、この矛盾を解消しよう、今のままでは無理ですよということを何度も申し上げているのです。

それでどうするんですかという中で、私は批判だけでなしにこうすべきですよということこの前は出したわけですから、それについて見解も聞きたいなと思っています。全農の意見は、立石の言った意見は全然案になりませんよというのでは、ほかの案を出してくれればいいのです。ただ羅列するだけでは意味ないのです。どうするかという対案を出していただかない限り、前に進みませんよと言っているのです。

○平山企画官 ですので、当然、最初にお決めいただくのはこの調査会なので、我々としてはこういう案をお示しした。立石委員はそういう別案を出している。私の理解だと、我々の提案について、特段、異論はなかったと理解しているということなのですから、そこは最終的には我々に言っていただくよりも、この調査会で本当にどちらの方がいいかというのは御議論、御検討いただきたいと思います。

○池戸座長 今度食品衛生法と JAS 法が一緒になったときに、定義が今まで違ったものを整理しようという話がまずこの議論だと思うのです。実質的に何回も同じ確認なのですが、食品衛生法の規定というか義務というのはきちんとかけるというのです。そういう前提の中で JAS 法の定義にしましょうというのが多分この委員会での大体皆さん納得したような感じだったと思うのです。ただし、それがこの4つのカテゴリの中で区別するとなると、現場に合わせたときに非常にわかりづらくて、そこをどうやってわかりやすくするかという話で今まで進んできたような感じがするのですが、先ほど立石委員のほうで矛盾するというお話を言われているのですけれども、そこはあれですか。食品衛生法の今までの加工の定義があるのだけれども、それが今度加工ではなくとか、そういう話でなくなる場合もあるというようなどころで言うておられるのですか。

○立石委員 具体的に加工者と書くのか、製造者と書くのかで全然違ってくるのです。加工者と書いたら製造所固有記号はとれないわけです。製造者でないととれないとか、そういった我々の現場でもつ幾つかの問題がある。だから再整理するならまず生鮮品に対して何らかの行為をしたときに、これは加工になるのかどうかという線引きの問題ですよと言っているときに、最終的に加工食品をつくったときに製造者と書くのか加工者と書くのか、このところを最終的に決めていく方向に対して今の法律の整合性といいますか、そこをどういうふうにとっていくのですかということだけなのです。今まで矛盾だらけでよくわからないものをそのままホチキスするだけで終わってしまえば、また今までどおりの混乱が起こるだけです。だからそれをもう一回誰もがこうだなとわかるようにしてほしいというだけなのです。私が言っているのは。

○宇理須委員 私は石川委員がおっしゃったように調整とか選別というものも何らかの手が加わるわけだから、それが加工かどうかということが問題になるわけですね。しかし、この加工食品と生鮮食品というところでどこかで線引きをしなければいけないわけです。石川委員はその線引きをもう少し明確にしてほしいという提案があったと思うのです。明確にというのはどういうことかという、結局じゃがいもがどうか、蒸したじゃがいもはどうかという、そんな個別のことでやっていると切りがないわけですから、やはり河野委員もおっしゃったように行為で、例えば蒸すとかブランチングするとか、そういう行為は加工だとか、あるいは切り刻むようなことはたしか調整だったでしょうか。そういう行為別でもう一度整理をしていただいて、それが妥当かどうかをこの委員会で検討する。そうすれば個別のものが自動的に生鮮なのか加工なのかに入ってくると思うのです。

そういう意味で一定の作業は加えるが、加工に至らないものという非常に漠然としたもので要は定義されているけれども、個々の行為は定義を見たら区別できるかといったら、要はできないわけです。しかし、この定義に関しては既に決まっているし、定義をもっと個別に今から決めようとし

でも、きっと新たなものがいろいろ出てくると思いますので、むしろ定義をいじるよりは行為別で一度並べて、そしてそれが現行はどうなっているかということも見比べながら、それは生鮮なのか加工なのかという区別をしたらよいと思います。

ですから一度、河野委員がおっしゃったように加工法の種類を整理していただく。そして今まではそれが加工になっていたのか生鮮になっていたのかというのを見比べてみたら、その妥当性がもう少し明確になる。不明確なものに関してはさらに検討する。明確になっているものはそれでよしとする。このようなステップを一度踏むと、次に進むのではないかと思います。加工と生鮮の定義を今ここで議論していても先に進まないで、ぜひ消費者庁のほうで行為別に整理していただくというのをやっていただいてから、もう一度見直したらいいのではないかと思いますけれども、いかがでしょうか。

○池戸座長 ありがとうございます。

先ほどから議論はほぼ同じことを皆さん言われていると思うので、それをいつまでやるかというあたりのお話ですから、せっかくここまでつくられたので、1回これをまた整理して、鬼武委員もペーパーで書いているものと同じことだと思うのです。だから一度、イメージが委員の方もわかると思うので。

○池原委員 念のため確認ですが、先ほどの加工、調整、選別という言葉の概念の関係ですけれども、先ほどの話で調整、選別と加工には大小の関係があるのですか。それとも全く並列ですか。それはどちらですか。

○平山企画官 法律の条文から見れば、加工の次に、括弧して調整、選別を含むと書いてありますので、概念的には別のものだから、あえて含ませているという理解だと思います。基本的には別のものと。たしかに並列するかどうかというのはなかなか難しいところですが、少なくとも、一応、法律上では加工に調整は含まれていないので、あえて、含めて読んでいるということかと理解しています。

○池戸座長 要は大小関係ではないということですね。

○平山企画官 一応、法律上では。ただ、石川委員のおっしゃるように広義の加工、狭義の加工という整理があるのかもしれませんが、そこまでは明確には申し上げられません。とにかく、法律上では別のものと理解されているということでございます。

○阿久澤委員 食品製造上の工程単位から言うと、これは石川委員が言うように大小関係はあると思うのです。加工の中に括弧書きしてあるように。しかし、ここに表示の視点も入れると、これは並列でもよろしいのではないのでしょうか。

○池戸座長 大小関係という言い方が包含されるかどうかという意味ですね。

ということは、このその他の第3の議題につきましてはそういうことで、もうあとワンステップなのですけれども、時間的には、これでこの調査会というのはまだ中間的な、この後のスケジュールにも関係するのですが、いずれにしてもまだこれについては調査会でやるということでもよろしいですね。

○平山企画官 多分、作業にある程度時間を要すると思いますので、まず、作ってみた上で座長と

も御相談しながら、タイミングを図りたいと思います。

○池戸座長 タイムスケジュールもあるので、そこは私と事務局のほうで相談させていただくことよろしいでしょうか。ありがとうございました。

一応それで3つのきょうの議題を終わらせていただきました。貴重な御意見ありがとうございました。

それでは、あとはそれぞれ個別のところ整理を一応させていただきましたので、こういう形で本調査会は取りまとめたいと思っております。よろしく願いいたします。ありがとうございました。

○大貫参事官 最後に次回の日程でございますけれども、改めて決まりましたら御連絡させていただきます。

《 5. 閉会 》