

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4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4回) 議事次第

1. 日時 平成26年5月12日(月) 13:57~16:09

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、立石委員、宮地委員

(オブザーバー)

阿久澤委員、鬼武委員、河野委員、夏目委員

(説明者)

消費者庁 岡田審議官、竹田食品表示企画課長、平山企画官、石丸課長補佐、
船田課長補佐、岩城課長補佐

(事務局)

黒木事務局長、井内審議官、大貫参事官

4. 議事

(1) 開会

(2) 生鮮食品、添加物、業務用食品等に関する用語の整理について

(3) 現行の表示基準に係る通知等のうち、基準に規定するものについて

(4) 食品表示基準における生鮮食品と加工食品の区分の例について

(5) その他

(6) 閉会

《 1. 開会 》

○大貫参事官 本日は、皆様お忙しいところをお集まりいただきありがとうございます。ただいまから「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」の第4回会合を開催します。本日は、栗山委員が所用により御欠席でございますが、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本委員会から阿久澤委員、夏目委員が、食品表示部会から鬼武委員、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。

なお、4月1日付で消費者委員会事務局の幹部職員の異動がありました。黒木事務局長が出席しておりますので、一言挨拶させていただきます。

では、よろしく申し上げます。

○黒木事務局長 事務局長をさせていただくことになりました、弁護士の黒木と申します。

委員の皆様方の御意見をよりよい消費者行政に十分生かしていただけますよう、事務局としてお支えしてまいりたいと思っておりますので、どうぞよろしくをお願いいたします。

○大貫参事官 議事に入る前に、配布資料の確認をさせていただきます。

お配りしております資料は、議事次第の配布資料一覧のとおりでございますが、鬼武委員からコメントペーパーの提出がございましたので、追加配布資料として配布させていただいております。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、お疲れさまです。

本日は、消費者庁から岡田審議官、竹田食品表示企画課長に御出席いただいております。

4月に着任されました岡田審議官より御挨拶があると聞いております。よろしくお願ひしたいと思ひます。

○岡田審議官 審議官の岡田でございます。

委員の皆様方には、日ごろから消費者行政につきまして御指導・御鞭撻を賜っていることに対しまして厚く御礼を申し上げる次第でございます。

大変限られた時間の中でございますけれども、委員の皆様方には幅広い観点から御意見をいただきまして、表示の適正化が図られるようにそれぞれの立場からの御指導を賜りたいと思っておりますので、よろしくお願ひいたします。

○池戸座長 ありがとうございます。

なお、本日の会議は公開で行います。また、議事録についても後日公開することとしております。

それでは、本日の議題に入りたいと思ひます。

本日は、議事次第に書かれてございますように、「生鮮食品、添加物、業務用食品等に関する用

語の整理について」、それから、「現行の表示基準に係る通知等のうち、基準に規定するものについて」及び「食品表示基準における生鮮食品と加工食品の区分の例について」を議題として取り上げて、この順番で議論したいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

それでは、まず「生鮮食品、添加物、業務用食品等に関する用語の整理について」の議論に入りたいと思います。

こちらの資料の御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、添加物、業務用食品等に関する用語の整理について 》

○平山企画官 まず、資料1につきまして、私のほうから御説明申し上げます。「生鮮食品、添加物、業務用食品等に関する用語の整理について」という資料でございます。左側にページを振っておりますので、それに即してごらんいただければと思います。

まず、3ページでございます。まずはイントロダクションというところでございますけれども、●が3つございます。

最初の●ですが、現行の食品衛生法、JAS法、健康増進法、この3つの法律、3つの制度があるということがございますけれども、それぞれに基づく表示の基準で、恐らく、それぞれの規制はそれぞれの制度として動いてきたということはあると思いますが、その相互間においては、必ずしも用語が統一的に使われているとは限らない部分がございます。具体的には6ページ以下で御説明申し上げます。

これら3法に基づく基準を、今回、統合するわけでございます。その食品表示基準におきましては、用語の使い方が異なる点は整理・検討しないといけない。要は、食品表示基準の中でも部分的に用語の使い方が違うというのは基準としてはおかしいということがありますので、基準として統一的な規定ぶりとしたいということで、今回、資料を用意したということでございます。

本資料におきましては、用語の使い方が異なる主な点について整理・検討するものでございます。

今回、下の（注）にございますけれども、加工食品の調査会とこちらの生鮮食品の調査会とでそれぞれ分担して用語の整理をするということがございますので、どうぞよろしくお願いいたします。

続いて、4ページでございます。用語の使用の考え方でございます。

まず、基本的な方針というところでございます。多分、パターンが3つほどあるのではないかと思っております。

1つは、（ア）でございます。異なる用語、用語A、用語Bが似通った意味をあらわしている場合ということがございます。例えばということで、「水産物」という使い方があったり、「鮮魚介類」という用語があったりということがございます。ここについては、使い分けを含めて検討する必要があるだろうと思っております。

（イ）でございます。これも異なる用語、用語A、用語Bでございますけれども、それが同じ意味を持っているというものであります。例として、「食品添加物」と「添加物」で、それぞれは同

じものを指しているのですけれども、「食品」がついていたり、ついていなかったりするということがございますので、これについてはどちらかに統一してはどうかと思っております。

(ウ)でございます。これは逆に同じ用語なのですけれども、意味が違う場合で、例を挙げております。「食肉」ということなのですけれども、括弧にございますが、JAS法の「食肉」というものは、食品衛生法の「食肉製品」と「食肉」のどちらも示すという意味で、広いということでございます。このように、JAS法の「食肉」と食品衛生法の「食肉」、同じ用語なのですが、指し示している範囲が違うということで、これは意味をどちらかに統一するのがいいのではないかと考えているということでございます。

5ページでもう少しかみ砕いて説明させていただきます。

まず、(ア)の場合、使い分けを含めて検討という場合なのでございますけれども、小さな点が2つございます。

最初の点でございますけれども、異なる用語がそれぞれ示す意味を改めて確認する。それぞれ、どういう意味なのか。その内容の違いに留意して、現行の用語のまま、使い分けを維持することを検討する。すなわち、それぞれ言葉は違って、意味が違うので、使い分けがあるのであれば、それはそのままでもいいだろうということでございます。

さらに、検討の結果、例えばということで、用語を統一しても義務範囲が変更されず、特段、使い分ける必要がない場合とか、あと、食品表示法における用語と統一する必要があるために使い分けるべきではない場合など、用語の使い分けが妥当でない場合は、どちらかに統一することでございます。

(ア)の場合は、中身の検討いかんによって、そのままの場合もあれば、これはどちらかにそろえてしまおうというふうにするということでございます。

(イ)の場合と(ウ)の場合でございますけれども、その場合は、これも小さな点が2つございます。

例えば、既に食品表示法とか食品衛生法などの法律に定義がある用語や使用されている用語については、その意味を採用してはどうか。また、ほかの関係法令との関係でも齟齬が生じないように留意して決める必要があるのではないかと考えております。

それから、どちらかに統一すべきかの理由に乏しい場合につきましては、例えば、世間でより認知されていると思われる用語とか、一般的になじみがあると思われる用語に整理するというのを基本にしたいと考えているということでございます。

以下、このような考え方に基づいて、具体的な用語の使い分けについて検討したいということでございます。具体的には7ページ以下でございます。

7ページが(ア)の場合、異なる用語、用語A、用語Bが類似の意味をあらわしている場合ということでございます。これは、使い分けを含めて検討となっております。

まず、上の段から参りますと、JAS法では「水域」という用語が出てまいります。似たような意味で、食品衛生法の中では「海域又は湖沼」ということがございます。これも基本的に似通ったものでございますけれども、一番右に、では、食品表示法でどうしたらいいかということをお示し

しておりますが、今回はJAS法の「水域」という言葉を使ってはどうかと思っております。

【理由】のところにもいろいろ書いてございますけれども、例えば、一般的に「水域」のほうが平易でわかりやすい。また、食品表示基準では水産物全般についてその原産地などを表示する義務を課すことから、水産物一般に使える「水域」がいいのではないかと思っております。ちなみに、食品衛生法の中では「海域又は湖沼」で採取された生カキという、非常に個別具体的・限定的なところで使われているということでございますので、それを包含する「水域」という言葉を使っても、基本的には、意味の上ではあまり変わらないであろうということでございましたので、JAS法の「水域」を採用してはどうかと思っているということでございます。

逆に、2段目の「塩蔵」「塩漬け」「塩漬」はJAS法の用語なのですが、食品衛生法では「塩漬け」となっている。これにつきましては、右にございますように「塩蔵」「塩漬け」「塩漬」を使い分けるということでございます。

【理由】のところでもございますけれども、例えば、「『塩蔵』とは」ということで、保存性を高めるという点で「塩漬け」よりも狭い意味であると考えられております。また、「塩漬」につきましても、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準で「食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬けこむこと」と定義されておまして、それぞれ、やはり意味が違っているということでございますので、それを無理にそろえると、却って、不都合がありますので、これは、そのまま、用語の使い方を維持するということが適当と思っているということでございます。

以下、そういった観点で用語の整理をしたいと思っているということでございます。

8ページに参りますと、今度は、異なる用語が同じ意味であるという場合で、これは用語をどちらかに統一してはどうかということでございます。

例えば、幾つか例を用意しておりますけれども、一番上でございますが、JAS法では「容器又は包装」と言っております。食品衛生法や健康増進法の世界では「容器包装」とくくって言っているということでございますが、これを食品表示基準では「容器包装」としてはどうかと思っております。

その理由でございますけれども、食品衛生法のところにも「容器包装」というものについての定義があるということでございます。この定義を見ますと「食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すもの」というふうになっているということでございます。そういうことを考えますと、JAS法でいう「容器又は包装」と非常に似ている意味であると考えられますので、先ほど、法律で出てきた用語になるべくそろえようという一つのメルクマールがありましたので、ここは「容器包装」という言葉を採用してはどうかと思っているということでございます。

それから、2段目の「食品添加物」と「添加物」でございますけれども、JAS法では「食品添加物」という用語が、食品衛生法では「添加物」や「食品添加物」という用語がところどころに出てくる。これにつきましては、基本的には「添加物」というふうにまとめようということでございます。ただ、括弧書きでございますけれども、実際に表示する場合、販売の用に供する添加物につ

いての表示のみ「食品添加物の文字」を使うということはそのままにしてはどうかと思っております。

【理由】でございますけれども、JAS法では「食品添加物」という表現をしておりますが、食品衛生法では、法律の中に基本的に「添加物」というものが定義されておりますので、基本的には「添加物」という法律上の用語にそろえてはどうかと思っております。ただ、今、表示で具体的に「食品添加物」というふうに表示していただくのがルールになっておりますので、表示の面では「食品添加物」という表示を維持してはどうかと思っております。

以下、幾つか例がございましたけれども、それぞれの理由に応じて片方の用語に統一してはどうかというふうに提案したということでございます。

最後に9ページで、同じ用語が逆に異なる意味をあらわしている場合ということでございます。

まず、最初の段で、JAS法では「送り状」「納品書」「規格書」などという言葉が出てまいりますけれども、食品衛生法はそれを広く捉えて「送り状」と言っている。ですので、ある意味、狭い意味の「送り状」と広い意味の「送り状」があるということでございますが、ここでは一番右にございますように、JAS法の「送り状」「納品書」「規格書」という言葉を使ってはどうかと思っております。

【理由】でございますけれども、取引の際、実際に「送り状」のほか「納品書」ですとか「規格書」といったタイトルを付した資料をやりとりすることが通常であろうと。それで、世間一般になじみがあると考えられるJAS法の用語を使ってはどうかというのが一つの提案でございます。

それから、下の段でございますけれども「主な原材料」という用語がJAS法と食品衛生法で出てまいります。特にJAS法の世界では、いわゆる遺伝子組換え表示のところと原料原産地表示のところ「主な原材料」という用語が登場するというところがございます。ここでございますけれども、右にございますように、上の段の遺伝子組換え表示に関する用語については、そのまま「主な原材料」という用語を使って、下の段のJAS法の、いわゆる原料原産地関係の用語につきましては「主な原材料」というものを改めて「原産地表示原材料」というふうにしてはどうかと思っております。

【理由】でございますが、遺伝子組換え表示に関する用語としては、JAS法、食品衛生法の双方において使用される一方で、原料原産地の話はJAS法だけしか出てこないということがございますので、用語変更を最小限とするという観点でいきますと、後者、まさに原料原産地に関する主な原材料というものを「原産地表示原材料」としてはどうかというふうに御提案したところがございます。

これ以外にも、机上配布だけで大変恐縮なのですけれども、今回の用語の整理の対象になり得るものを1枚紙で御用意しております。

かなり細かい話がありますが、大体、我々が今、基準の中で検討しているものについては、それぞれこういったものがあって、それぞれ（ア）（イ）（ウ）の分類に従って整理する必要があるかと思っております。

基本的に、この用語の整理でございますけれども、あくまで表示基準上の用語を整理するという

け」の範囲が J A S で言ったところの「塩漬け」と異なるということはないのですか。

同じようなことが、9 ページの「送り状」「納品書」のところもそうなのですが、食品衛生法の文言に出てくる「送り状」と、J A S の文言に出てくる「送り状」というものが全く一緒という意味なのか、これは若干違いが入っているというふうに解釈するのか。そこを教えていただけますか。

○平山企画官 2 点ございました。

まず、9 ページのところでございますけれども、これは「送り状」「納品書」「規格書」という用語がつかわれておりますが、基準上では、基本的に例示であるということで、用語の使い方を見ますと、恐らく、J A S 法の世界の「送り状」というものは、いわゆる狭い意味で、食品衛生法においては「送り状」「納品書」「規格書」を含めて「送り状」と言ってしまうということがございます。あくまで用語の使い方でございますので、今回の整理によって、例えば、J A S 法にそろえたからといって実態上の運用が変わるわけではないということでございます。

前提として、両方を比べたときに「送り状」という用語だけを見ますと、こちらでは狭い意味、こちらでは広い意味があるという使い方をされることがあるということでございます。これを今回、そのままですと不都合がありますので、どちらかにそろえたいということでございます。ですので、この用語をそろえたからといって何か実務に影響するということはないと思っております。

○岩城課長補佐 「塩蔵」の部分ですけれども、食品衛生法では通知塩分濃度が 3 % 程度以下のものを軽度の撒塩との記載がありますが、J A S 法は特に取り決めがないということがありますので、特に問題はないと考えております。

○池戸座長 よろしいですか。

どうぞ。

○立石委員 9 ページの「主な原材料」という用語の整理で、事前にお聞きしている中身と、きょう聞いている中身と違う整理になったのですけれども、いわゆる「原産地表示原材料」というものは、私、きょう初めて聞いたのですが、お越しになったときにも言ったのですが、この 50 % 以上という、こういうものはルールですよというふうに消費者庁が説明されたにもかかわらず、これは単なるルールでしょう。ルールであるのであれば「主な原材料」というものは少なくとも原料原産地から切り離れたほうがいいのではないのですか。

ですから、原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位 3 位までのもので、かつ原材料に占める割合が 5 % 以上のものと同じ食品衛生法と用語の中身をそろえたほうがいいわけで、何もルールをここに持ち出すことはないのではないのかなと思ったのです。それは私が質問したときに、これはルールだから関係ありませんよという説明で、そのときは、「主な原材料表示」ではなく「表示対象原材料」と修正しますという話があったのが、きょうは急に変わっていたのですけれども、どういふふうないきさつでこういうふうになったのかというのを逆に聞きたいですし、必要ないということを申し上げたいと思います。

○平山企画官 私が事前の説明をしたわけではないので詳細は承知していませんけれども、基本的に「主な原材料」という用語が何か所か出てくるということで、現在も J A S 法でところどころ

る意味が違っていたということでございます。要は、遺伝子組換え表示のところでも「主な原材料」で、こういう意味で使われたと。後半のほうでは、原料原産地表示のところでも「主な原材料」という意味はこういう意味で使っていたということでございます。今回は表示基準の中で1本になりますので、あくまで意味合いが違うものが2カ所出てくるのは紛らわしいので、それを整理するというところでこうしたわけでございます。

あくまで括弧書きに書いてあるものは、それぞれ遺伝子組換え表示の際にこういう条件で主な原材料を示すということで、それから、原料原産地表示についても括弧書きに書いてあるような条件で表示するというは今までのルールですので、特に遺伝子組換え表示とか原料原産地表示については今後の検討課題になっておりますので、まさに、この具体的の中身については、今後、検討していただくということでございますので、あくまでここは用語の整理という世界だと思っておりますので、そこは特に説明として一貫していないことはないと思っております。

○立石委員 よくわからないのですけれども、この一番右の欄内の整理で「JAS法と食品衛生法（遺伝子組換え表示）の『主な原材料』を使用し」とあって、次に「JAS法（原料原産地）の『主な原材料』は『原産地表示原材料』とする」ということで、いわゆる、このよけいな50%以上であるものは、この場合は関係ありませんということで、ただ単にJAS法上の原料原産地の「主な原材料」は「原産地表示原材料」とするという整理でいいのですね。

多少のよけいな尾ひれがついている原産地表示原材料の中身というのは、これからやりますということでしょう。要は50%ルールとか、そんなものはこれから見直しを図られるのでしょうかけれども、今のお話はそういうことではなしに、いわゆる「原産地表示原材料」という形で定義させてもらいたいという整理ですね。

○平山企画官 といいますか、一番下に書いてある、原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるものを、これからは「原産地表示原材料」と言おうということです。今までは「主な原材料」と言っていたものを、これからは「原産地表示原材料」と言うてはどうかということで、中身は変わらず、あくまでもタイトルが変わるということでございます。

当然、その中身は、まさに今、立石委員がおっしゃった、原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるものが適当かどうかというのは今後の検討課題で、十分御議論いただくということでございます。

○立石委員 そうしましたら「主な原材料」ということについて、要は概念がもう一つふえるということなのです。「主な原材料」というものは上の2つ、食品衛生法とJAS法の遺伝子組換えの場合はこの上位3つということの考え方で、これが「主な原材料」ですということ、一方、原料原産地については「主な原材料」とは違いますと。違う概念で「主な原材料」というものは規定しますということなのです。

「主な原材料」というものは、食品衛生法とJAS法では遺伝子組換えについては同じ考え方で規定するにもかかわらず、原料原産地については違う考え方でやりますということを意思表示しているようなものに私は聞こえるのです。

○平山企画官 いや、意思表示といいますか、今もそうですし、これからもそうだとすることなの

です。

○立石委員 これからもというのは、これから決めるのではないのですか。

○平山企画官 ですから、少なくとも、この表示基準をまとめるところまではそうですけれども、さらに、その先に御議論いただくということです。別にフィックスされるわけではなくて、この基準の中ではそうなのですが、その後、御議論いただくということですので、別に未来永劫変わらないわけではないと思っています。

○立石委員 ですから「主な原材料」というものは、少なくとも上位3位までのものでかつということで別に構わないのではないのですか。それで「主な原材料」というものを何も、原産地についてだけ言えば、原料原産地が必要なものだけは違いますが。これとこれだけですよということで、加工食品は全部原材料でできているわけですから「主な原材料」とは何なのかとなったときに、少なくとも上位3つですよということで決めたほうがすっきりするのではないですかと私は言っているのです。

○平山企画官 ですから、それは今後の検討課題で御議論いただくところかと思っております。

○池戸座長 今の説明は、この（ウ）が同じ用語で異なる意味を持っている。それで、JAS法の世界ですとこの2つが、言い方は同じなのですが、意味が違うもので使っているという話ですね。それで、遺伝子組換えについては食品衛生法とJAS法は同じなのですが、JAS法のほうで2つで、同じ言葉なのですが、意味が違うということなので、意味を変えるという趣旨ではなくて、こう整理してわかりやすくしたらどうかというのが提案ですね。

ただ、原料原産地も上位3位にすべきかどうかという、そういう新しい分野の検討についてはまた別のところで、そういう意味ではないでしょうか。

○立石委員 だから「主な原材料」とは概念としては重量順に上位3つで、ただ、ルールとしては重量順に上位1つになるのか、2つになるのか、特定品目になるのかわかりませんが、それはこれから決める話であって、だから、概念として加工食品の中で「主な原材料」というものは少なくとも、この重量順に上位3つのものをいうのですよということで別にいいのではないですかと言っているのです。

後のルールとして、その中で何も加工食品全部にこれを適用すると私は言っているわけではないです。そうではなしに、概念として「主な原材料」というものはそういうことであって、ただし、もし今般、これから新しいルールを決めるときに必要なルールを当てはめていけばいいわけです。この品目とこの品目、例えば重量順に上位1つだけとか2つだけとかがあってもいいですし、そういうことで整理したほうがすっきりしていいのではないかということを行っているのです。

○池戸座長 ほかの委員の方、どうですか。

どうぞ。

○鬼武委員 私は本調査会のオブザーバーで、事前の説明を聞いていないので、間違っていたら申し訳ないですが、コメントペーパーを作成していますので、発言をします。今回の生鮮調査会で用語の統一の議論がされて、この次に予定されている加工食品調査会でも用語の定義の議題があり、多分、本議題については両方の調査会でダブルで議論されないと難しい点もあるというのを少し

感じているところがあります。

そういう意味で言いますと、今回、消費者庁の事務局の提案は、食品表示にかかわって特段、用語の整理・統一が必要であるというものをできる限り、まずは多くの事例を出さないといけないというのは事前の資料を読んだときに感じていまして、1つか2つの事例をベースとして(ア)か(イ)か(ウ)という区分すること、中身の重さといいますか、それが事前資料のところでは理解するのが難しいと感じました。

例えば9ページでいきますと、JAS法の「送り状」「納品書」「規格書」、食品衛生法で言っている「送り状」が現行の法律でどういうことでこの言葉が使われているのかというのをまず対比表として出して、その上で今後は、それは同じ意味合いにするのですとか、何かそういうふうな、もう少し資料の精査が全体的には必要ではないかと思っています。

あとは個別のところでも少し申し上げますけれども、特に食品衛生法との関係で魚介類とかそういうものを、食品衛生法でも書いてあるように、法律上、営業許可とかで言葉が定義されている部分がありますので、その辺は余り踏み込んでいくと表示だけのことでおさまらない点もかなりあるので、これは用語の統一と簡単に言いますが、これらの点に追及すると結構難しいなというのが全体的な印象としては持っています。

ですので、繰り返しになりますが、少し事例を出すことと、更には日本の法律だけでいいのかという点があります。海外で今後、国際化の中でいくのであれば「食肉」とか「食肉製品」なんかの定義も国際的視野で見っておかないといろいろな形で、輸出入とか二国間協議とかで「食肉製品」と言っているものが、実は国内で言っているものとは違うということがあればそれはそれで問題でしょうから、ここで整理できなければそれは課題として掲げるべきであると思っています。

以上です。

○池戸座長 ありがとうございます。

ちょっと戻って申しわけないのですが、立石委員の先ほどの御意見というのは、これは特に原料原産地表示はやって、定義としては今の「主な原材料」ということのほうがいいだろうということですね。

○立石委員 はい。

○池戸座長 わかりました。

すみません、先ほど鬼武委員は全体の話をしていただきましたので。

今の立石委員の考え方で、そうすると、これは変な話、現状どおりでとりあえずはという感じですか。

○立石委員 ですから、同じ「主な原材料」ということで、2つの概念が並列したことが実はおかしい話なのです。「主な原材料」とは何なのかといったときに、加工食品で言えば重量順で上位3位までですという、このことは「主な原材料」ですということを決めてもいいのではないですか。

あと、ルールとしては別に新たに、原産地表示が必要なものは違うことで定めればいいことであって、それは今は50%ルールが適用され、それから、特定の22品目プラス4品目が対象となり、これしかないわけですから、今、それはそれで生きているわけですし、そのことは別に否定するわけ

でもありませんし、これから決めていけばいいわけです。ただ「主な原材料」というものは何なのかというときに、やはりこれは1つのルールでやったほうがいいということを申し上げているのです。

○池戸座長 どうぞ。

○竹田食品表示企画課長 今回の御指摘ですけれども、基本的には、遺伝子組換え表示と原料原産地表示については、一般ルールではなく、特別ルールでの表示を求めている。その際、今は「主な原材料」と書いていますが、それについては後ろにご覧のように、括弧書きの2つでそれぞれ定義を変えて、別概念で扱っている。

そういうことですので、今、平山から申し上げたのは、後ろの括弧書きの内容が違うということをもって「主な原材料」という意味は2つあるので、それは単語を変えて、それぞれ1対1の意味にしてはどうかということをお提案しているということですのでございます。

したがいまして、加工食品全般について「主な原材料」と書いて、上から3つと書く意味については、現在は必要ないということをお考えしております。

○池戸座長 どうぞ。

○立石委員 それであれば「主な原材料」「原産地表示原材料」と「遺伝子組換え表示原材料」としたほうがいいのではないですか。そうするとこの2つが、今は「原産地表示原材料」と、2つ並列して「遺伝子組換え表示原材料」としたらいいのではないですか。

「主な原材料」とは何なのかという、これは一般概念としてどういうふうに捉えるかです。今の竹田課長のお答えは全く答えになっていない。聞いていて、全然さっぱりわからない。私の質問に対して、やはりわかるように、明確に説明してもらわないと。

では、今の私の「遺伝子組換え表示原材料」としてはどうかという意見に対してどう思いますか。この考え方を出すのであればそういうことですよ。

○竹田食品表示企画課長 一般的な概念としての「主な原材料」と、それから、法令上の表示基準としての「主な原材料」という概念、ここら辺については分けて考える必要があると思っております。

それで、先ほど申し上げましたように、後ろの括弧書きの定義によって、今、2つの概念がある。「主な原材料」という言葉を使って、2つの考え方がある。それを整理しようというのが今回の御提案でございます。

○立石委員 もう一回言わせてもらいます。

でしたら、遺伝子組換えの、今の原材料の重量に占める、これ以外に。それから、今の原料原産地以外に「主な原材料」という言葉を使うことはあるのですか。その言葉を使う必要性と申しますか、法律的に必要な場面と申しますか、それを教えていただきたい。これ以外にあるのであればそのことは通用するかもしれませんが「主な原材料」というのはどういう場面で使われるかということであれば、この2つしかないのであれば、今、言ったことで十分ではないですかと言っているのです。

○平山企画官 それは多分、今後の表示をどういうふうにするかによって増えるかもしれませんし、

この2つだけかもしれません。そこの【理由】の3行目にありますように、用語の変更を最小限にしようということがありますので、なるべく量をふやさずに、今、あるものはなるべく活用した上でわかりやすくしたいというのが今回の提案でございます。

○池戸座長 どうぞ。

○板倉委員 消費者から見ますと「主な原材料」という言葉自体の意味合いがそもそもあるわけですし、それが遺伝子組換えと原料原産地表示で違うということもはっきり言ってわかっていない。

それから、今、このJAS法と食品衛生法等の問題だけで議論されていますけれども、JAS法では品質表示基準はなくなったという調理冷凍食品の場合に、東京都の条例ではやはり上位何位という遺伝子組換えに非常に似たルールで原料原産地表示がされていて、消費者からは単にこの2つ、3つの法律だけではなくて、条例も含めて「主な原材料」ということが出てくるわけですし、条例のほうがどういう言葉で書いてあるかというのは、今、突然思いついたので見直していないのですけれども、私たちのイメージからすれば、そういうものも含めて包括的に考えていただくことが必要なのではないかと思います。

それから、この内容については、どちらかといいますと、生鮮食品というよりは加工食品と非常にかかわっている部分ですので、ここのところだけで議論をしていただくのは、今、そういう意味でも根拠としてもなかなかきちんと答えにくい部分があるのではないかと思います。

○平山企画官 多分、今の板倉委員のお話ですと、要するに「主な原材料」は何ぞやということと、それをどう言うかということとは別の話になるのかなど。ここはあくまで、そういったものをどういうふうに表現するかということですので、「主な原材料」としての中身をどうするかというのは別途、例えば原料原産地表示で「主な原材料」に相当するものをどうするかというのは別の議論かと思えます。

ですので、そこは切り離してお考えいただかないと、いつまでたっても結論が出ないことになると思いますので、いわゆるどういう用語を使うかということとどういう中身にするかというのはちょっと切り離してお考えいただいたほうがいいのかと思っております。

○板倉委員 あくまで私は、消費者から見たときに素直にわかりやすい言葉が使われるべきだところから意見を言っておりますし、法律的にどう決まろうと、それぞれが違ってしまうのはやはり問題があると思っております。私自身は用意もしておりませんでしたので単に感想を述べただけでございますが、法律的に無理やり消費者の感性と別に決めてしまうこと自体、私は問題だと思っております。

○池戸座長 「主な原材料」のところに議論が集中してしまっているのですが、ほかの委員の方で何か御意見はございますでしょうか。

どうぞ。

○石川委員 今の議論を聞いていまして、もともと「主な原材料」として括弧をして上位3品目とか50%以上とか、そういう形で個別に定義づけしていたのですけれども、そこにまず違和感があつたとは思いますが。ただ「主な原材料」という場合の感覚と、そこに書いてある内容とが必ずしも一致しませんし、さらに複雑であったということで、今回はそこを一部整理しようということで、方

向性としてはいいと思うのですが、立石委員が言ったように「主な原材料」に対する認識というのは3品目なのか、1個で大きい品目なのか、消費者によって大分変わってくるので、あえてそういう表示をしないで、原料原産地はこういう原材料を表示します、遺伝子組換えについてはここまでを表示するという形で定義づけしてしまっただけで「主な原材料」という表現を使わないほうがかえってはっきりするのではないかと思います。

ですから「遺伝子組換え原料原産地表示」「原産地表示原材料」というのでしょうか、こういうふうに全部入れかえてしまったほうがかえっていいのではないかと。といいますのは、もともとどこで線引きするかというのは、必ずしも社会常識によって分けているわけではないので、技術的に分けていますから、それをかえて「主な原材料」というほうがちょっと不自然な感じがします。

以上です。

○池戸座長 今回の御提案は「主な原材料」というのは抽象的な言い方なので、個別具体的な、括弧書きのところに近い表現のところで工夫して定義したほうがいいという御提案だったと思うのですが、先ほどの板倉委員の、消費者にわかりやすいという観点から行くかどうかという点です。

○板倉委員 私も、石川委員の御提案のほうがまだ逆になじむ、「主な」と書かれるほうが逆に言ったわけがわからない。ただし、私も今の石川委員の御意見をお聞きしてそうだなと思ったということですが、皆さんそれぞれ違うかもしれませんので、ほかの委員の方の御意見もお聞きしていただければと思います。

○池戸座長 どうでしょうか。

この場で仮にそういう定義であっても、どういう定義をするかというところまで今日は出さなくてもいいとは思いますが。

どうぞ。

○河野委員 まず、個々の表現をどうするかというよりも先に、今回御提案いただいたものは、それぞれ使われ方が、用語が統一ではないものを1つにしなくてはいけないので、まず、そのどういうふうに統一していくかの方向性をまずみんなで確認して、それぞれ整理されていくもの、どちらかに寄せるもの、それから、使い分けるもの等でお示しいただいていますけれども、それが本当に適切な整理になっているかどうかというふうに考えたいと思います。

大枠で3つの方向性、用語の統一の仕方といいますか、整理の仕方を示されていて、これに関して言いますと、私はこういうやり方でひとまずは整理していかないと、今のままではますます混乱するというふうには理解しています。ただ、例示されたものはそうかなと思うのですが、先ほど鬼武委員がおっしゃったように、本来、それはどういうふうに文章の中でといいますか、法律の中で使われていて、厳格にどういうものをあらわしているのかという、その判断が今回の資料ではつきかねますので、そのあたりをやはり精査していただいた上で、今後どういうふうな方向に持っていくかというのは考えたいと思います。

先ほどから主な原産地の話なのですが、あくまでもGMの主な原材料と、その用語を分けなければいけないのでということで、50%以上の原料原産地のところの表示を、用語を新たにこういうふうにするという御提案なのですが、非常に「原産地表示原材料」という言葉自体が初めての言

葉ということもありますし、これから消費者側が学んでいくということもあるかもしれませんが、なかなかストレートに、これは一体、何をあらわしているのだろうという、ちょっと戸惑いを覚えるところもございますので「原産地表示原材料」ではなくて、例えば「主要原材料」とか、余り変わりませんが、このあたりはもう少し皆さんで意見交換をしたほうがいいのではないかなと思っております。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか、いかがでしょうか。

池原委員、どうぞ。

○池原委員 今回、同じ言葉で違う内容のものについて、それはよくないので名前を変えましょうということなのですけれども、今回、このように一方だけを「原産地表示原材料」という名前にしてしまうのは、名前のつけ方が変わってしまうという気がします。要するに、この括弧の中をあらわすのに、どういう概念でその括弧の中の内容を表現しようかといったときの考え方がそれぞれ違ったものになってしまうので、そういう意味ではわかりにくくなってしまっているのではないかと、まず思います。

それと、実際の今の条文の中に当てはめたときのわかりやすさといいますか、意味の通りやすさと言ったほうがいいのでしょうか、例えば今の原産地のほうを「原産地表示原材料」という単語に、そのまま、今の条文を、置きかえてしまいますと、そのままでは意味がちょっと変といいますか、「原料原産地を表示する原料は「原産地表示原材料」なのだ」ということになってしまいますから、同じ意味が重なってしまいます。ですから、そういう意味で、わかりにくいといいますか、意味がなかなか成り立ちにくいような表現になっているのではないかなとは思っています。

私も、では代替案ということでちょっと考えてみたのですが、そもそも、この基準の中をいろいろ見てみますと、似たような表現はほかにもいっぱいあるようで、主要原料とか、主原料とか、主要原材料とか、主要な原料というものがいろいろなところで結構使われています。その中で既に使われているものをそのまま使いますとまた定義の問題が出てくるので、例えば使われていないもので「主要な原材料」みたいなものを、先ほどの話ととても似ているのですけれども、例えば「「主要な原材料」は50%を指す」というやり方も一つはあるのかなと皆さんに意見を聞きたいなと思っていたところです。

○池戸座長 そのほかで、この関連で御意見とかはどうですか。

どうぞ。

○宮地委員 「主な原材料」で、食品衛生法とJAS法のところで、遺伝子組換えの表示に関するものについて、先ほど鬼武委員がおっしゃったような言い方をすれば、条文の中に当てはまる部分がこの上段に書いてあるものについては変わらないという話であれば、JAS法について、この2つの考え方が入ったことがそもそも間違いであったという解釈をすべきだと思います。

それで、上の遺伝子組換えについては、JAS法と食品衛生法と考え方が一緒であればそのような文言を使えばいいわけですし、下の「主な原材料」というものが後から本来の50%以上であったという、そのことを先に考えたのに、言葉として「主な原材料」を当てたという話であれば、そこ

を変えるべきなのだろうと思います。

以上です。

○池戸座長 そのほか、よろしいですか。

今、御意見がいろいろ出されたのですが、基本的に事務局の御提案として3つの考え方で整理してはどうかという、そこがまず1つあるかと思えます。

それで、そこには具体的な事例を当てはめるともっとわかりやすいという話もございまして、ただ、事務局のほうとしてはお手元に1枚紙で配った、これを見るとそんなにいっぱいあるようには思えないのですが、実際、先ほど池原委員のところ、細かいところから見ると結構まだいろいろあるような感じもするのですけれども、それはそれとして、まず考え方として、今回の目的というものは3つの法律の用語を整理するという観点から行ったときに、事務局の御提案の3つという考え方でまず整理するという点についてはよろしいでしょうか。

あとは、具体的な話ですね。それで例示として、今は「主な原材料」が1つ、例が挙がったのですが、それについてちょっとわかりづらいというのでしょうか、考え方はいいのですけれども、一般の方から見るとわかりづらいというのもあるので、そこはどうするかというのは多分、今日ここで決めるというのは難しい話だと思います。それ以外の内容で、これは例示をそのほかも含めてというのですけれども、これは私もよくわからないのは、これ以外で細かいところを見ますと結構あるような感じはするのです。それを全部、この調査会でお出しして議論いただくのはどうかという感じはするのです。

ただ少なくとも、今、例示で出していただいたり、あるいは1枚紙で配っていただいたものというのは、結構重要なものをお示ししていただいているのではないかなという感じがしてはいるのですよ。ですから、今日出された「主な原材料」とか、それ以外で特に気になっておられる部分とか重要なものとか、そういうものは今日、この席でもしお気づきのものがございましたら出していただいて議論するという感じでとりあえずどうでしょうか。

どうぞ。

○鬼武委員 今、池戸座長がおっしゃる方向でもう少し事例を出していただきたいのですが、例えば別紙の、机上配布資料2の中で書いてあるものと、それから、例示で出されているものも、単なる読みかえといいますか、平仮名が漢字になっていたりして、それを表示上統一するというものと、法律上重要なもののがこの中でもまだ理解に苦しんでいます。例えばJAS法で「保存」と言っているものが、実際に記録の保存のことを、表示に係ることを言っているのか。健康増進法でも表示に係る部分を言っているのか。何か前提となるものがはっきりしないと、これで統一するかということも少しわかりません。

重複になりますけれども、先ほど言いましたように、本当に細かいことでの統一のところは事務局にお任せはしたいのですが、むしろこの中で、例えばですけれども、食品衛生法とか健康増進法で「小児」とか「子供」という概念は、表示上では「乳幼児用規格適用食品」ということで、放射性物質についてそういう規格を決めています。この場合には、乳児というものは何歳から何歳を指すとか、それははっきり表示上に関係する言葉でありますし、それはほかの法律を超えても、食品

表示法の中で決められたルールであるのだったら統一する必要性もありますし、そういうことも私は感じております。それが1つです。

それから、もう少し言っていていいですか。時間があれですので、あとは「添加物」の話ですけれども、現行の食品衛生法で規定されているところである「食品添加物」というものが大きいので、私はここの「添加物」も「食品添加物」も読み方によっては両方あるので、例えばこれはEUのところで調べましたら、EUは法律の中でも、条文では「Food Additive」と「Additive」と、両方使っています。そんなに厳密には区分していません。むしろ日本が問題にしないといけない点は、これは食品衛生法そのものの定義なので、表示法のほうに直接関係はないのですけれども「添加物」の定義のほうは、混和したり加えたり浸潤するという、そちらのほうは定義が海外の定義とむしろ合っていないことが課題であります。表現上は「添加物」でも「食品添加物」でも、私はどちらでもいいような、そこはこだわることという気はしています。法律上、読み方として読めますし、それを全部「食品添加物」でしてしまうと、食品衛生法の規定が結構、通知とかを出しているの、ひっかかるものがあるような気は、詳しくは調べていませんけれども「食品添加物」についてはそう思っています。

あと、時間の関係から食肉のほうはコメントペーパーを読んでおいていただきたい。

遺伝子組換え農作物のことなのですけれども、これは食品表示に限っては「遺伝子組換え」という言葉が適切かもしれません、御存じのように、国際会議でありましたり、あと、厚生労働省が遺伝子組換えの議題についてはバイオテクノロジー応用食品特別部会、名前もそうしたぐらいですから、その割には結構、国際的なことも考えてルールは一方ではありますから、そのことは使い分けていただかないと、これは全部「遺伝子組換え農作物」という言葉がいいかどうかは、国際的な会議でもタイトルをつけると、例えば「Genetically Modified」と「Genetically Engineering」、もしくは「Foods derived from modern biotechnology」、このように用語の使い方が実際には違うわけです。それぐらい神経を使っていますから、そういう言葉の使い方はやはりもう少し精査する必要はあるの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。

どうぞ。

○板倉委員 用語の整理を行うものということで、JAS法、食品衛生法、健康増進法でそれぞれ違うものをあわせてというお話だけがあるのですけれども、それ以外に例えば品質表示基準にあっても、定義自体がはっきりしていないものもまだあるのではないかという気がするのです。

私自身、そんなに食品表示についてルールを詳しく把握しているわけではございませんので、今、すぐにどれをどうしろということは出せないのですけれども、ただ、例えばチルドという言葉にしても、それぞれの場所で微妙にその温度が違っているみたいな話を聞いたことがあります。それから、先ほど鬼武委員が提出された資料に「おっしゃるとおり」と賛成したいと思っております。この中で触れられています食肉製品なんかも、例えば肉の量によって基準が違ってくるといことも、消費者は余りよくわかっていないのできちんと整理していただいて、どういうふうにするかについ

てレビューをしていただかないと、私たちも判断できないことが、この机上配布資料2以外の言葉でもあるような気がするのです。

ですから、きょうここで議論するのに「これだけで済むのだろうか。自分は知らないだけで、知っている部分のところだけ議論をして決めたときに、何か大変なことを落としてしまうのではないか」という不安を抱えながら来たものですから、来てからたまたま鬼武委員の提出資料を拝見して、まだ全部読み切れていないのですけれども、私の不安をまさにうまく書いてくださったと思っております。ですから、ほかの委員の方がもっと詳しいのであればこういう不安を言う必要はないかもしれませんが、やはり議論をするには余りにも資料が足りな過ぎて発言できない状況に私はおります。

○池戸座長 ほかはいかがでしょうか。

多分、最終的には基準のところでは定義がいろいろと出されてくる、整理もされるという形になるかと思いますが、事務局のほうはどうなのですか。今回は、この用語の整理というのは基準に関しての用語ということでいいですか。もっと非常に幅広い、法律全体の用語の統一ということではなくて、特に基準でということでもいいのですね。

○平山企画官 はい。あくまで新しい食品表示基準、これが1本になりますので、今、それぞれ品質表示基準であったり、食品衛生法の府令であったり、栄養表示基準に書いてある用語間の齟齬があるところを、できるだけそろえたいということでございます。

○池戸座長 そうしますと、細かいところも含めると大変多くあるような感じがするのですけれども、ただ、それは最終的には、きょう鬼武委員みたいに事前にいろいろと検討していただいて、貴重な御意見もあったのですが、ほかのところもよく見ればまた気がつくところもあるかと思うのですが、この調査会で個別のものまで全部セットで整理してどうだといっても、これはなかなか議論が効率的にできないと思うのですよ。

ただ、とりあえずは、いつの場面かは知りませんが、この調査会でやるのか。特に、今日も主な意見が出ましたね。ペーパーで出していただいたとか、立石委員の御意見とか、そういうものを踏まえた形で、何らかの機会に表に出たところで我々のほうも意見が言えるというのでしょうか、そういう機会はあるということで考えてよろしいのでしょうか。

○平山企画官 どういう形で設けられるかというのはあれですけれども、全くゼロではないと思います。確かに、我々もこの資料をつくっている中で、どこまで書くかというのは非常に悩みまして、今、座長がおっしゃったように、やり出すと切りがなくて、多分、精緻な議論をするとそれだけで数カ月はかかってしまうので、本当にそれでいいのかどうかというのは非常に悩みました。あくまで、なるべく間違いがないといいますか、あるべき整理というもので、なるべくわかりやすくしたものですので、かえってそういう意味ではわからない部分ができているかもしれませんけれども、機会の設け方は、多分、いろいろあると思うのですが、全くゼロではないと思いますので、そこら辺もどうしたらいいかというのは、正直、今、ぱっと答えが出ません。

○池戸座長 というのは、多分、今まで運用している中で非常に混乱しているとか、どう考えても、この規定上、基準で整理しなければいけないところは事務局なり窓口の方が、相談を受けるほうが

一番よくわかっておられるのではないかと思います。そこを、特に重要な内容についてでも結構ですので、こういう席で、又は部会なのかはわかりませんが、お示しいただくとともにイメージも湧いて、議論も具体的な貴重な御意見もいただけるのではないかなと感じたものですから。

もう一回整理しますと、考え方としては、今回わかりやすくするために事務局の案として3つの方針で整理するというので、これは特に異論はないのではないかなという感じがしますが、ただ、それを具体化するときに、本当にわかりやすくなっているかとか、もっと別の整理の仕方があるのではないかというのもあるかと思しますので、そこは今日、ここで全部決めるということは無理だと思いますので、どういう形で次に出していただくかも含めて事務局のほうと相談するというので、検討させていただくということによろしいですか。

ただ、今日も既に具体的な御意見もいただいていますので、そういう御意見があったらどんどん出していただく。持ち帰っていただいても結構ですので、そういうことでどうでしょうか。

では、そういう形で進めさせていただきたいと思います。

では、その次の議題のほうに移らせていただきます。

次は「現行の表示基準に係る通知等のうち、基準に規定するものについて」ということです。これを事務局のほうで資料2に基づいて御説明いただきたいと思います。

よろしくをお願いします。

《3. 現行の表示基準に係る通知等のうち、基準に規定するものについて》

○平山企画官 続いて、資料2について、私のほうから御説明申し上げます。資料2「現行の表示基準に係る通知等のうち、基準に規定するものについて」というものでございます。

おめくりいただきまして、3ページでございます。まずは、イントロダクションというところでございます。

まず、食品表示基準を策定するわけでございますけれども、現行の表示基準、例えば、JAS法の品質表示基準であるとか、いわゆる食品衛生法の府令などがございまして、そこに係る通知等。下の※で書いておりますけれども、3法に基づく表示基準に係る通知ですとか事務連絡、Q&Aなど。要は、基準よりも下のレベルのルールということでございます。それについても整理・統合予定ということでございます。

表示基準というものは基本的に守っていただくルールですので、その表示基準に違反した場合というのは、いわゆる、指示とか命令の対象になっているということでございまして、ただ、この通知はあくまでいわゆる指導の範囲ですので、必ずしも通知に違反しても直ちにこういう指示とか命令の対象になることはございませんけれども、できるだけ消費者の方に情報を提供していただくという意味で、指導ベースで遵守していただくものでございます。

ただ、逆に、いわゆる、そういう強制的な措置みたいなものはありませんので、通知でお願いしても、必ずしも守られていない。要は、ちゃんと通知に従って表示していただく方もおられれば、そうでない方もおられますので、かなり表示についてばらつきがあるという面もありますので、

そこら辺は通知にしておくことによって、いい面、悪い面があると思っております。

そういった通知などに規定されたルールで、その中に入るございますけれども、いろいろと我々も検討したわけでございますが、原則として、引き続き、通知等として整理する。要は、レベル感を変えないというふうにしたいと思っております。やはり表示基準を引き上げると、先ほど申し上げたとおり、全ての方に守っていただく基準でございますので、基本的に裏返しをすれば、通知などはそれぞれの場面で指導、要するに今ある表示基準に加えて、プラスアルファでやっていただいた部分でございますので、それをこの表示基準に引き上げるというのはなかなか、直ちには難しい面がございます。

では、本当にそれでいいのかということで「しかしながら」ということでございますけれども、2つ目の●の中に点が2つございます。やはり安全性の確保の観点から、いわゆる通知などのレベルの指導ではなく、表示義務を課すべきルール、まさに表示基準に位置づけて、いわゆる指示とか命令などの対象にすべきルールというもの。

あと、2つ目の点なのですけれども、これはちょっとわかりにくいかと思うのですが、表示基準の統合などに伴い、わかりやすい表示基準をつくりたいという中で、食品表示基準、いわゆる表示基準のレベルと通知等にまたがっているもの、要は、両方見ないとちゃんとしたルールができないというものがございますので、そういったものは合わせて表示基準としてまとめてはどうかと思っております。こういったものについて、新たに食品表示基準に規定してはどうかというのが一つの基本的考え方でございます。

その観点から、今まで通知などで書かれたルールで、今度は表示基準の方に持ってくるものについてはどういうものがあるかというのが4ページ以下のものがございます。4ページ以下にお示ししているものが、今回、基準の方に持ってきてはどうかというものでございます。左側に番号が振ってありますので、それでごらんいただきたいと思えます。

まず、1でございます。フグによる食中毒の発生防止のために、例えば、内臓を除去し、皮をはいだいわゆるみがきフグというものがございます。これにつきましては、原料フグの種類、例えば、トラフグなのか、クサフグなのかということとか、処理をいつしたのかという処理年月日。それから、処理業者、誰が処理したかというものの氏名・住所を書いていただくということ。

それから、それ以外のフグを加工したものについては、原料フグの種類、加工年月日やロット番号のロットが特定できるもの、限られた種類のフグ及びその加工品については、漁獲海域、どこでとれたかというものの表示義務を、今までは右にございますように通知でお願いしていたということでございます。ただ、間違っても、そういう有毒性のある部分が入ったものを摂食すると生命に危険を及ぼす可能性がありますので、ここを、今まで通知でお願いしていた部分を、新たに表示基準のところに位置づけて表示義務を課してはどうかというのが一つの提案でございます。

2つ目は、気密性のある容器包装詰めのを要冷蔵食品で、下の※に書いてございますように、例えば、ハンバーグとかお惣菜のようなもの、店頭で冷蔵の状態で売っているものがございますけれども、そういったものにつきましては、原因と疑われるボツリヌス食中毒の発生防止を図るために、要冷蔵食品であることが消費者などに明確にわかるよう、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品

である旨の文字をわかりやすく表示するというものを、これも右にございますように、通知という形をお願いしているということでございます。これも、やはりボツリヌス食中毒、これはかなり重篤な危険に陥ることもありますので、これにつきましては通知のレベルのお願いから、今度は表示基準のほうに引き上げて、表示基準で一律に表示していただくということにはどうかと思っております。

3でございますけれども、3が先ほどの御説明の中の2つ目の点でございます。現行、食品衛生法の表示基準府令と通知、基準より下のレベルの通知にまたがってルールが示されておるということで、なかなかわかりにくい。要は全てを見ないとわからないということがございますので、今回、表示基準をまとめる中で重要なものにつきましては、重要な通知の表示ルールのうち、保健所の指導などによって広く普及したルールについては、食品表示基準に規定してはどうかということでございます。

例として、いろいろございますけれども、そこに5つほど例を掲げてございます。括弧書きにございますように、下線の部分が現在、基準に規定されていない、通知などで書かれているルールでございます。

例えば、食肉製品の原料肉名の表示方法につきましては、例えば、配合分量の多いものから順に記載することとか、食肉である原料については鳥獣の種類、魚肉である原料については魚肉と記載する。これは通知のレベルで書かれておったものでございますが、今回、表示基準の中に盛り込んで、実際もかなり浸透しているということでございますが、より表示を適正化するという観点から、あわせて表示基準の方に持っていきたいと思っております。

以下、例えば、鯨肉製品の殺菌方法の表示方法で、温度・時間を記載する等々、それ以下に書いた、いわゆる下線の部分を新たに表示基準の方に位置づけてはと思っておるところでございます。

5ページで、4でございます。これはどちらかといいますと、表示の中身というよりも表示の方法、見た目の話でございますけれども、食品衛生法と健康増進法においては、いわゆる文字の大きさは原則8ポイント以上で、一定面積以下の場合には5.5ポイント以上というものを通知で書いておりましたので、今回、表示基準の中では一律、文字の大きさについては表示基準に書くということで、その部分については引き上がるということでやってはどうかと思っております。

基本的には、以上の安全性に係るもの、それから、やはり基準と通知にまたがったものでわかりにくいもので、重要なものにつきましては、あわせて表示基準に持ってきて、適正な表示が広く行われるようにしたいなと思っているということでございます。

簡単ですが、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。

現行では基準と、それに基づく通知とか事務連絡とか、あるいはQ&Aとか、そういういろいろなレベルでの規定の仕方がしてあるのですけれども、この機会に先ほどの3ページの、特に2番目の●のところに書いてございますように、安全性の観点から、今まで指導でやってきたものを義務化する、基準として持って行ってはどうかという話と、それから、基準と通知なんかにもまたがっているものを整理して基準化するというあたり、そういう考え方でどうか。

それで、例示なのですが、これはそれこそ先ほども具体的な話が出たのですが、今回は4ページ、5ページで4つばかりのものが挙げておられますが、3番は幾つかの例があるような感じがするのですけれども、これ以外に考えられるものもあるのですか。

○平山企画官 番号でいきますと、1と2と4は基本的にこれだけということなのですけれども、3のところは例ということではありますが、そこに挙げられている5つ以外にも若干、例があるということでございます。

○池戸座長 そういうことだそうです。

御意見等がございましたら、どうぞ、出してください。

どうぞ。

○立石委員 考え方としては別に問題ないと思うのですけれども、1つ質問なのですが、4ページの3で「保健所の指導等により広く普及したルールについては、食品表示基準に規定する」と書かれているのですけれども、具体的にはどういうことを想定されているのですか。具体的にどのようなものがあるのかというのをまず知りたいと思ったのですが、何を意味しているのですか。

○平山企画官 具体的なものは、そこに掲げているアンダーラインの部分ですけれども、いわゆる表示基準ではなくて、通知で定められているものでお願いしている中で、先ほど申しましたが、表示基準ですと皆さんきちんと守っていただくのですけれども、通知のレベルですと結局、いわゆる指導のレベルですので、例えば、そのとおりになっていなくても違反とはならないということで、なかなか浸透しない部分があるということでございます。

しかし、そこに挙げられているものは、各地にある保健所の指導が浸透していて、通知のレベルであっても事業者の皆様はちゃんと表示していただいているというものでございますので、あるいは広く普及していると言ったらいいのでしょうか、広く事業者の方に定着しているルールというふうにお考えいただければいいと思います。

○立石委員 今、平山さんは違反しても問題ないという言い方をされたのですが、それでいいのですか。通知で違反して問題ないという言い方でしたら、誰もそんなことはしませんよ。私どもは、通知は非常に重たく感じているのですけれども、今、そう言われましたね。私は聞いていてびっくりしたのですけれども、事業者としては非常にありがたいなと思ったのですが。

○平山企画官 一応、ルール上はそういうことです。

○立石委員 問題ないのですか。

○平山企画官 ですから、望ましくはないと思いますけれども、例えば、通知違反だからといって法律上の手続がとれないということです。あくまで表示基準に違反していればあれですけれども、通知に書いているものは結局、表示基準ではありませんので、ルール上では。

○立石委員 そうしたら、それは指導の対象にもならないということでもいいのですか。

○平山企画官 いわゆる法律の指示とかですね。

○立石委員 いわゆる通知に違反しても、今のお話ですと、指導の対象にもなりませんということでもいいのですね。

○平山企画官 ですから、基本的には、法律に基づく指示などの対象にはならないということです。

○立石委員 指示は出せないけれども、指導もしなくていいということですか。

○平山企画官 ですから、なるべく表示していただくように指導はしているということです。

○立石委員 よくわからないな。我々、事業者としては通知についてはものすごく重たく捉えています。

○平山企画官 ですから、そうやって事業者の方が重く捉えていただいて表示していただくことはいいわけです。ただ、それで表示がなくても最悪、通知であればいわゆる法律的な措置はとれないということです。表示基準に書いてあれば、それは表示基準違反になります。

○立石委員 罰則の適用がないということですか。でも、罰則ということは、広く言えば我々にとっても、例えば指導だって、お役所から指導を受けたら、これは重たいものです。そういうこともしないということをやっているのか。もしくはいわゆる本来で言う罰則、ペナルティー、そういうことを課する、罰金とかそこまでは行かないけれども、例えば指示とか、そこは通知レベルの違反は関係ありませんということをやっているのですか。

○平山企画官 といいますか、結局、ルール上、通知を根拠にして指示は出せないということですね。当然、立石さんのところは本当に通知をちゃんと重く受けとめていただいて表示していただいているので、そういうものがどんどん普及して表示が進んでいるということですね。

ですから、今回、その中でもそういうものについては表示基準に引き上げて、さらに適正化を図りたいということでございます。

○池戸座長 どうぞ。

○石川委員 若干、事情はよくわかりませんが、法律家なりに整理させていただくとすると、あくまでも法律の規定に基づいて品質表示基準であるとか内閣府令がある。ですから、そこまでは法律を根拠にきっちりやろう。

通知については、そういう法律の根拠がある文書ではないのですが、通知の内容は恐らく2つあって、そういう基準等の内容をより明らかにすることによって、違反であるか、ないかをはっきりさせる。そういう意味で言いますと、そういう通知に違反すれば基準違反になってくるわけですから、行政上の指示の対象であったり、罰則の対象になってきます。

ただ、そういう指示の明確化というレベルではなくて、望ましいという意味での通知は、これはもしかすると基準に何の根拠もない、行政上の何の根拠もない通知があるという、その点については、その通知に違反したからといって処分の対象にならない。そういう2種類があって、その2つ目のことを平山さんはおっしゃっているのではないかと思います。

それが、通知行政という曖昧さで象徴されるように、非常に問題であるというところで、法律の根拠がはっきりしないものについて指導されていることについての事業者の問題点の指摘はあると思うのですが、ただ、行政としてはそれが望ましいということとされていると思うので、それが消費者の視点からいいか、悪いかについては個別の通知の内容を見ないと私はコメントできないと思っています。

ですから、後者の話を多分されていると思いますが、前者に関しては解釈準則を基準に上げることによって、事業者にとっても消費者にとってもわかりやすくなるという意味で、方向性は賛成な

のですけれども、その前提としてのこの通知がどれだけあるのですかというものをまず見ないと全体的なコメントができませんということで、全部見たいなという話はしたのですけれども、なかなか大変な量らしくて、きょうも資料が出ていないようですね。

○平山企画官 すみません。私の説明が足りなかったようでして、まさに石川委員のおっしゃる話でございます。まさに後者の話を、今回、基準の方に持っていく話なのですけれども、あと、石川委員ともいろいろお話しさせていただいたときに、通知、Q&Aの一覧を一度つくってみようと思ったのですけれども、これもものすごく膨大な量でありまして、この場ではお示しできなかったわけでございますが、我々はそういったものを、逐一精査した上で、最低限、基準の方に位置づけるのはこういったものかなということで、今回、御提案に至ったということでございます。

○池戸座長 これは、今、各省庁が出している通知を、今度新しい法律ができたときに同じ内容でも、中身が変わっていないものを含めて、再度出し直すような形になるのですか。

といいますのは、通知文はものすごくいっぱいありますね。そうしますと今回は、特にここに書いてあるように、安全性の確保の観点から、今まで指導ベースで、通知でやっていたものを基準化したらどうかという前提での今回の整理であったと思うのですけれども、安全性に関係しないと言うとあれなのですが、それ以外の通知もいっぱいあると思うのですが、それはセットで今度、また出されるという形になるのでしょうか。

○岩城課長補佐 ここに挙げられていない、対象にならない通知については、そのままということで、先ほど平山のほうからも話がありましたけれども、事業者にも周知されていて、保健所の指導も行われており、基準に上げてても特に問題はないのではないかとこのものを自治体等にアンケートを行い、自治体から要望があったものを選んでいきます。あとは、先ほど言ったような、業界に周知されており、基準に上げていいと判断したものを今回列挙しておりまして、それ以外のものについてはそのままということで、特に変更する予定はございません。

○池戸座長 今、言い方もあるのでしょうけれども、問題がないというよりも、安全性の観点から必要なものは基準のほうに引き上げるという考え方ですね。ですから、実質は行政指導で今までやられてきたものを、現場ではほぼ基準と同じような運用でやられていたというものです。

どうですか。

鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 基準に格上げするということになりますと、先ほど平山さんのほうから説明があったのですが、一方ではどれぐらい事業者のところの認知度といいますか、気がついていきますか。格上げするのは一定のルールと、それに基づいてやる手続きが必要はあるかとも思います。

その辺のところは事前に事業者団体とか、私が特に気にしているのは2つ目の容器包装詰低酸性食品に関するものについては、これは厚生労働省のほうで、食品衛生法のほうで、まず規格のほうで日本の中で、いわゆるボツリヌス対策として従前、余り規格として守られていないものがあつたから、まず規格をつくろうというところから発想がありますから、最終的には表示のところ担保することとやはり連動するべきではないかと私は思っています。

ですから、この辺についてもフードチェーンの中で、例えば「要冷蔵」と書いているものが全て

そういう形になっているのかとか、もしくはおもて面に書くというのをどれぐらいのポイントで書くのかとか、それも今回決めることになるわけですか。おもて面にただ書くということになるのですか。その辺はどうなのですか。

○岩城課長補佐 まず表示の大きさですけれども、現行の通知どおり、おおむね20ポイント以上で「要冷蔵」と書いていただくということを考えております。

○池戸座長 それは、現行もそういう通知の中身になっているのですね。

○鬼武委員 あと、業界とかに一応聞き取りとかをされて、これでおおむね、今のところは法律に格上げしても大丈夫という確認はしているのですか。その辺はどうなのですか。

○平山企画官 1と2のところについては、特に、1はフグのことなので、その関係するところ。あと、2のところも、いわゆる、そういう要冷蔵食品を扱っているようなところを中心にいろいろ、この話を御相談申し上げております。必ずしも、難しいという声はなかったと、今のところは承知しております。

○池戸座長 どうぞ。

○立石委員 食品衛生法の第19条1項のところについての表示に関するものは全て内閣府令のほうに移行しているということで、文書が出されていますね。そのときに、その文書の別添を見ると、この通知が46本も残っているのです。こういったものはそのまま残していく、表示に関係する以外のことも含まれているからということで残ってしまうのですけれども、これは我々事業者としては非常に大変なのです。この通知も含めて、問題ないかどうかというのを全部見ていくのです。そういうところは、やはり可能な限り整理してもらいたい。

ですから、規格に上げるものは規格に、先ほど通知でもルールが2つあって、いわゆる補足のルールと本当の基準に関するものがあるのであれば、基準に関するものは全て上げていくほうにしてくださいかないと、これは我々としては大変な苦勞をしているわけです。ですから、私が最も懸念するのは、食品衛生法第19条1項の中の残っているところの通知で、まだ厚生労働省のほうで管轄しているのだという古い法律がいっぱい残っている。これを一刻も早く整理してもらいたいと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか、どうでしょうか。

どうぞ。

○池原委員 先ほどの、フグと、気密性のある容器包装詰めのを要冷蔵食品のところですが、今回格上げするという方向性については、大きくはそのとおりでと思います。

ただ、参考までにちょっと教えていただきたいのですが、これは2つとも非常に重篤な健康被害に結びつくような内容であると思うのですけれども、そもそも、これを、いきなり義務化にしないで、最初は通知による指導という形で始められたのは何かそれなりの背景もあったのではないかと思うのですが。

特に、2つ目の気密性のある容器包装詰めのを要冷蔵食品については、一番最初の通知は平成11年のもので、要は15年もたっていて、その間、いろいろな追加の通知が出されたりしているというこ

となのですけれども、その間に義務化をしてしまうという議論も当然あったかと思うのですが、そういったこれまでの状況についても少し教えていただきたいと思います。

○岩城課長補佐 まず、気密性のある容器包装詰め要冷蔵食品につきましては、先ほど委員からも話がありましたけれども、平成11年に千葉で、本来、冷蔵して保存しなければいけなかったハヤシライスで、消費者のほうでレトルト食品と形状が似ているということで間違えて常温で保存していて、それを食べてボツリヌス食中毒が起きたという事例で、平成11年に容器包装詰めの食品に対して、冷蔵で保存するものについては、容器包装詰め加圧加熱殺菌食品と間違えるので、冷蔵のものについてはおおむね20ポイント以上で「要冷蔵」という表示をおもて面にもするというのが最初でした。

表示については、その後、平成24年の「あずきぱっとう」の事例の2つだけです。この間の通知につきましては、低酸性食品につきましてボツリヌス食中毒の可能性が高いので、中心温度120度4分で殺菌するか、または冷蔵で流通しなさいという通知で、別のものと私どもは理解していました、今回は表示について、気密性のある容器包装に入れた食品で冷蔵のものについては、裏面に一括表記で「冷蔵」と書いてありますが、消費者が間違えるおそれがあるので、改めて表にもおおむね20ポイント以上で「要冷蔵」と表示しなさいという内容となっております、それを今回、基準に上げるということでございます。

○池戸座長 どうぞ。

○池原委員 例えば、平成24年に、表示がされていないことによって事故が起こったということですが、そのときにも、これは非常に重篤な問題なので、義務として引き上げるべきではないかという議論とか判断は何かなかったのですか。

○岩城課長補佐 その当時のことを私は詳しく存じていませんが、通知で指導されていたと思います。

○池原委員 ありがとうございます。

それでは、いずれにいたしましても、ここに書いていただいているのは、先ほどもありましたが、規定の概要ですので、やはり義務として、要するに「ねばならない」とするに当たっては本当に間違いのないようにきっちりやっつけていかなければいけませんので、内容については明快な、具体的な対象となる製品がどういうものなのかということと、何か非常に曖昧な部分もあると聞いておりますので、それは何かというところと、表示の内容はこうしなければならないというところを具体的な形にしてあらわしていただければありがたいです。

○池戸座長 今日はこういう考え方で、こういうものを対象にしてはどうかということなので、具体的な書き方とかはまた別途の機会になると思います。

そのほかは御意見としてどうでしょうか。

少なくとも、もう一回整理しますと、3ページで書かれている、特に2番目の●の観点から、指導ではなくて義務のほうに持っていくという話と、それから、基準と通知との整理・統合という観点で整理をするということについての考え方は皆さんよろしいですね。

どうぞ。

○板倉委員 先ほど立石委員がおっしゃったように、今のところの御提案に対しては疑義も出ているわけですね。私は食品衛生法の通知というものは、通知でも食品表示が決まってきたように印象を持っておりまして、「通知がまた違う形で出ていったときに、前のどの部分が残っているのかも含めてわからない」と前にも御意見が出ていたと思いますけれども、後にきちんとわかるようなフォローをしていただくことが必須ではないかと思っておりますので、お考えいただけるとありがたいと思っております。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか、どうでしょうか。

特に3は例が幾つも、具体的なもので、また書き方とかもいろいろと全体が複雑になってくるような感じがするのですけれども、実際はこれから作業が行われるということによろしいのですね。

先ほど立石委員が言われたように、通知も表示について、ほかのものとセットですとわかりづらいというのでしょうか、一元化でも根拠をはっきりしろという話がありまして、特に通知マターのものはわかりづらいのですよ。ですから、そこら辺を頭に置いて、この機会に整理していただくありがたいと思っております。

そのほか、どうでしょうか。

どうぞ。

○板倉委員 細かいことで恐縮なのですが、3番目に「鯨肉製品の殺菌方法の表示方法」と書いてありますけれども、消費者から見ると、なぜ鯨肉製品だけこんなことを表示しているのかなとか、ほかの食肉製品とか、ほかのものはどうなっているのかというのが全然見渡せないもので、やはりあるものだけではなくて、類するものについてきちんと整理していただく形でまとめ直していただくことをぜひお願いしたいと思っております。

○池戸座長 あとは、そのほかよろしいでしょうか。

では、よろしければ、多分、これからの作業の中で具体的な規定の仕方とか、あと、先ほどおっしゃられた現場のほうで、厳密に言えば行政指導と基準とはちょっと違うので、そこが混乱が起こらないかどうかということですね。そこら辺をよく実態を把握されてからやったほうがいいのかなどという感じもしますので、そういう前提の中で作業を進めていただくということによろしいかと思うのですけれども、よろしいでしょうか。

では、そういうことで、この議論はここで終わらせていただきまして、もう一つ、最後の議題になりますが「食品表示基準における生鮮食品と加工食品の区分の例について」ということです。これは1回目、2回目に議論を進めてきていただきまして、もう少し体系的な、特に行為というところを整理ができないかという、多分、そういう御意見があったかと思っておりますので、その続きと言いますとあれなのですけれども、きょうは資料を用意していただいたということでございますので、御説明をお願いしたいと思います。

《 4. 食品表示基準における生鮮食品と加工食品の区分の例について 》

○平山企画官 資料3につきまして、私の方から御説明申し上げます。「食品表示基準における生鮮食品と加工食品の区分の例について」ということでございます。これは今、座長から御紹介がございましたように、これまで、この調査会で御議論いただいたもので、さらに、もう一段まとめ直しをしたものが今回の資料でございます。

2ページはこれまでの資料と同じですので、3ページの方に進んでいただきたいと思います。前回、いろいろ御議論いただいた中でも、いわゆる行為別の類型化が必要であろうという話があったかと思えます。それを踏まえて資料を作り直したものが今回の資料でございます。

3ページの囲みに考え方を書いてございます。最初の1段落目でございますけれども、一般的に、食品につきましては、安全性の向上、保存性の向上など、いろいろな目的のためにさまざまな作為が加えられる。それらの作為については、加熱であるとか、乾燥であるとか、混合、発酵、塩漬など、いろいろなものが様々にあるということでございます。

これらの作為、行為とも言ってもいいのかもしれませんが、いわゆる「選別」を除いた「製造」「加工」「調整」に該当してくるのであるかと思っています。

しかしながら、食品表示基準の「製造」「加工」「調整」を行為別に類型化するというのは、例えば、加工食品には複数の工程が存在している。単純ではないということです。それから、1つの工程でも複数の付加価値を得ること、それから、行為の程度によっては食品表示基準における分類が異なることから、なかなか難しいかと思っております。

例えば、下に例示がございませけれども、左に類型の例として加熱とか乾燥を入れております。下の乾燥が多分わかりやすいと思うのですが、乾燥も程度によって、例えば、豆類などの収穫直後の乾燥で、これは多分、いわゆる保管とか輸送などのための目的だと思いますけれども、一定程度、乾燥させる。そういうものは「調整」の範囲かと思えます。

しかし、一番下の果実の乾燥で、これは例えば、ドライフルーツのように完全に乾燥し切ってしまうといったものについては、全然、特質が変わりますので、「製造」や「加工」に至るのかなと思っております。乾燥一つをとっても、どちらかに分類できない、あるいは、またがってしまうということかと思っております。

先ほどの文章に戻りますけれども、「そのため」ということで、一概に行為別に類型化することはできないのですが、加工食品と生鮮食品の区分を判断する参考とするために、あえて大胆に具体例を行為別に類型化するというのが後の資料でございます。

4ページ、5ページが、まずは「製造」または「加工」に該当するであろうというものでございます。右側の「具体例」は、これまでお示ししたものでございますので、それを行為別に類型化してあらわしたものでございます。

左側でございますように「行為の類型」ということで、4ページは加熱ですとか塩蔵です。例えば、加熱のところで見ますと、熱を加えることによる酵素の失活ですとか、たんぱく質の変性、でんぷんの糖化などによって、食感の変化、弾力性など、色の変化、変色の防止などが生じるということで、「製造」とか「加工」に至っているだろうと考えているということでございます。

以下、5 ページのところをご覧くださいと、5 ページは乾燥です。括弧で書いておりますけれども、輸送または保存のためのものを除く。

それから、調味、衣づけ、粉碎、混合などということでございます。こういったものが「製造」とか「加工」に該当するであろうというものの例でございます。

6 ページ、7 ページで、ここがいわゆる「加工」までに至らないものということでございます。

これも左に「行為の種類」を書いておりますけれども、6 ページのところへ行きますと、袋詰め、詰め合わせ。それから、切断というものです。例えば、袋詰め、詰め合わせのところで行きますと、農産物、畜産物または水産物に手を加えず、袋に詰めたり、組み合わせたり、盛り合わせたりするだけで、新たな属性は付加されてこないだろうということでございます。

それから、7 ページに参りますと、輸送または保存のための乾燥、冷凍、その他ということで、殺菌みたいなものもあるということでございます。

ちょっと表を分けまして、最後のところに選別ということで、サイズ分けみたいなものがあるということでございます。

こういったことで、おおむね「製造」または「加工」に当たるもの、あるいは「加工」に至らない、調整、選別の範囲にとどまるものがあるだろうと思っております。

それで、各ページの一番下に書いてございますけれども、※ということで、同様の行為を経ても、個々の食品や行為の程度によって判断が異なり、生鮮食品ではなく加工食品とされるものはあり得るということがございますので、あくまで行為が必ずしもどちらか一方に寄らない場合があるということでございます。先ほどの乾燥のような例のように、程度によって調整、選別の範囲におさまるものもあれば、乾燥の程度が進めば「加工」または「製造」に評価できるというものがありますので、その点については御留意をいただきたいと存じます。

簡単ではございますけれども、資料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。

さらに整理をしていただいたという感じですが、御意見とかがございましたら、どうぞ。

では、立石委員どうぞ。

○立石委員 「加工」と「製造」の定義づけはこれでいきますということなのですが、私はいまだにわかっていないのは、この「製造」と「加工」の違いで、これは何のためにやるかというのもよくわからないのですけれども、本質的に異なる新たなものをつくり出すことが「製造」で、本質は保持させつつ新しい属性を付加するというのが「加工」であるといったときに、この示された、4 ページにあるような右の「具体例」で、左側には「『製造』又は『加工』に該当する理由」となっていて、では、この具体例はどちらなのかということについて明確にそこで分け切れるのかなというのがまず1つ聞きたいのです。

ですから、上から順番に、どちらに当たるのかなというのをまず聞いていきたい。いわゆる概念として整理したのであれば、この「たこを蒸す」からずっと下の「茶葉を収穫し、荒茶にする」までの間、これはどちらなのかということがはっきり言えるのかどうかということをもっと聞きたいなと思うのです。

○平山企画官 「製造」か「加工」かの話は、この調査会ではなくて、加工食品調査会のほうで御議論いただいておりますので、そこの方でも、一定の考え方をお示した上で、Q&Aの中で詳しくはまとめていくということは御議論がありましたので、この生鮮食品調査会ではなく、加工食品調査会の方で整理がついているというふうに認識しております。

○立石委員 私は、よくわからないと言っているのです。ですから、今、この例で具体的に教えてくださいと聞いているのです。別に答えられないわけではないでしょう。

ですから、私は何が言いたいかといいますと、やはり「製造」と「加工」というところの概念はきちんと今回されたのですけれども、それがどんなふうにこれから表示につながっていくのかということで行きますと、例えば加工者とか製造者という概念とか、そういうところと関係していくわけではないですか。そのときに一般的な、いわゆる一般消費者から見ての見方と実際の法律の用語というのはなかなかうまく整合しないかもわかりませんが、定義づけをする以上は、やはり私は余りぶれてはいけません。基本的にはきちんと分けられるというふうにする。

要は「あり得る」などと書いてあるから、ここに非常に違和感を持ったわけです。どちらにでもとれます。それは行政側の判断で、どちらでもいいのですということがあってはいけません。誰が見ても、これはこうだという線引きは1つ必要だと言っているわけでありまして、今の話で「製造」と「加工」というものはこういうふうにしますと決めたわけでしょう。今までは食品衛生法とJAS法では違った定義づけがあったものを、これからは1本にしますということですから、これで一つの整理なのです。さらにその中で、では、これはどちらなのですかということをお聞きされたときに答えられないような整理なのかどうかということをお聞きたいのです。

○平山企画官 基本的に、調査会の所掌の範囲ということでございまして、あくまで「製造」や「加工」の区分というのは加工食品調査会の所掌の範囲ですので、もし、それであれば、その場で御質問なりしていただければ、あくまでここでは生鮮食品か、加工食品かということでございますので。

○立石委員 では、14日にお聞きすればいいということですね。今度の加工食品調査会は14日でしたか。

○平山企画官 あさってです。

○立石委員 では、あさってにこの質問をしますから、用意しておいてください。

○池戸座長 そのほか、どうでしょうか。

鬼武委員、どうですか。

○鬼武委員 これまでの整理のところと、今、立石委員からありましたけれども、私もまだ整理が結構難しいなというのは改めて感じています。

と申しますのは、例えば調整、選別とかについては、この間、用語とか国際規格のコーデックスとかで見ても、例えばそこで含まれるとか含まれないということがありますので、結構難しいなと私は理解しています。これを個々で、もう一度、加工食品の調査会で話はされるのでしょうかけれども、今回「製造」と「加工」についてはJASの定義で行きますということで行きますね。

そこに書かれてある定義が、2ページで書いてあります「製造」とは「その原料として使用した

ものとは本質的に異なる新たなものを作り出すこと」。「加工」というものは「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」ということで、JASの定義を持っていきましょうという話がそこでされていたと思います。

ただ、私は、もう一度資料を読み直したのですけれども、JASの範囲の中には食品に特化したものだけではなくて、それもその話は注意して、その調査会では話になったのですけれども、例えばイグサとか生糸とか木炭とか、そういう食品ではない分野も入っていますので、それを例えば新しい属性をつくる、例えばイグサですと畳にするというのは新しい属性とわかりますから、いわゆるJASで言っている定義というものは食品だけに特化していないというのは、改めてもう一度読み直してみますとわかりました。

ですから、そういう点から行きますと、非常にこのJASの定義で「製造」「加工」とするところには、これは蒸し返して申しわけないですし、もう一つの調査会でやれというのであれば、もう一度そこで話をしてもいいのですけれども、結構JASでいきますと、JASが包含しているものは食品だけではないということから言いますと、定義そのものがもう少し広い範囲で示されているように、私は今回、法律の条文を読み返して、再認識した次第です。

参考にはならなくて、逆に足どめをさせてしまうような意見になりましたけれども、JAS法は食品に特化したものではないため、「調整」、「選別」の用語の定義は慎重に議論すべきであると思います。

以上です。

○池戸座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○河野委員 これまで非常に検討の過程で悩ましいなと思っていたことで、さらに今回このような形で、改めてということで行為の例の具体的なものを提示していただいたわけですが、やはりこれは消費者側から、具体的に製造の過程を知らない人間からしても、よけいにわかりにくいというのが本当に率直な感想です。

例えばひき肉で言いますと、これは前回も問題になりましたけれども、5ページの混合の事例では「食肉を合挽する」という、これは当然「加工」になる。では、ただのひき肉、単品の豚のひき肉の場合はどうなるかといいますと、恐らく6ページに書いてあるアジのたたきよりもう少し細かいかもしれませんが、何となく私のイメージからしますと、このアジをたたきにするというのが、具体的に品目をはっきり明確に指定して、ここで例に出しているのか。それとも、アジをたたきにするとかの類推されることとして、ただのひき肉もここに入るのか。それは切断になると、恐らく生鮮になるのかなという形で、最後のところに注意書きとして、留意事項として「同様の行為を経ても、個々の食品や行為の程度によって判断が異なり、生鮮食品ではなく加工食品とされるものもあり得る」と書いてあります。ですから、本当にこの行為で判断するというのは、今の製造過程、加工過程を考えると、非常に難しい。

最終的に私たち消費者が、では、それかどこに係ってくるかといいますと、加工食品の表示する項目と、それから、生鮮食品に分類されたときの表示される項目というところに、結構、最終ゴー

ルは非常に消費者にとってみると大きな結果に結びつくのですが、この行為の整理というものは非常に困難をきわめるとというのが1つ、私が申し上げたいところです。

それで、今さらながらなのですけれども、容器包装に入ったものは全て「加工」になるという単純なわかりやすい整理の仕方のほうがここまで来るとよかったかなと思いますが、今さら、これは言わずもがなのことかもしれないなと思っていまして、このあたりをどういうふうにコンセンサスをとっていくかというのがちょっと大変な部分だなと感じます。

○池戸座長 そのほか、どうでしょうか。

どうぞ。

○石川委員 ある人にお聞きしたのですが、「調整」「選別」で「選別」というのはより分けるということですが、分級というのですか、級を分けるという、粉を整えるとか、そうするとかかなり質が変わるらしいのですが、日本語的には「選別」ということになるのですが、多分、食品業界の方は「加工」と認識しているのではないか。そのあたりの概念と、この分級と「選別」というものが同じなのか、違うのかという話とか、それが問題になるのではないかと伺っています。それが1つ。

あと「製造」と「加工」を分ける意味というのは、枠組みの中で結局は原産地表示をするか、しないかということに集約されるのではないか。あとは内容量とか加工所とかを生鮮の場合は書かなくていいという話なのですけれども、片や旧とといいますか、まだ生きています内閣府令45条のほうで、例えば、冷凍果実食品に関しては、冷凍果実である旨を表示しましょうという形です。冷凍果実飲料ですから、今回の冷凍は「加工」に至らないとなっていますけれども、表示義務はまた別途あって、品名と原産地以外にも書かないといけないという形になって、結局、第3の食品衛生法上のルールがありますから、そんなにすっきりと分けられるわけもないので、この区分けについて、どれほど実践的意義があるのかという点が若干、気にはなります。

あくまでも原材料の話だけでしたら、生鮮的な「加工」の部分については原料原産地の範囲を拡大すれば解決するのもかもしれない。要するに、加工概念をもうちょっと広目にとっておいて、原産地表示義務の対象を広げれば、カット野菜であるとか刺身とか、全部、原産地表示をすれば簡単に話がつくのもかもしれないな。「生鮮」「加工」という大きな枠で表示義務を整理する方法というのはわかりやすいですけれども、結局、第3のルールがありますから、それも踏まえて考えたら別の方法もあるのもかもしれないと思っていまして、今、具体的にはっきりと方向性を示せないのですけれども、今回こういう形で整理していただいたのはそれなりに進んだ話なので、それを踏まえて、今度は何が義務表示かというところと対照しながら整理していく段階に入っている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。

そのほか、御意見はどうでしょうか。

どうぞ。

○立石委員 まさに今、石川委員が言われた点について、前に例えば異種混合のときに私も御提案いたしました。結局、この件は原産地表示なのです。ですから、生鮮と加工と分けることによって

何が変わるかといいますと、原産地表示が必要か、必要でないかということをはかこねくり回して、こういうふうにやっておられるようにしか見えないので、これはまさにすっきりしたほうがいいのです。

ですから、前に異種混合のときに提案したとおり、いわゆる上位何品目について書くというルールを、要は加工品として整理してもいいなと思うのです。加工品として整理したほうがよりすっきりしますし、今回出されたものは、刺身とかカットフルーツの盛り合わせは生鮮ですという整理をされようとしていたのでしょう。そうすると何が問題かといいますと、要は抜け落ちる表示が出てくるわけです。だけれども、加工食品として、さらに原産地表示を活用すればそれは問題なくなってくるわけです。そういうことをもう少し具体的にやったほうがいいのではないかとということで御提案したのです。

こういうことで決め事としてやることについては目的があって、そのためにルールを決めていくことになるのでしょうけれども、最終的なところは先ほど言った点なのです。原産地表示なのです。そこは間違いないと思うので、そこは避けて通れませんよということを前から申し上げているわけなのです。今回の整理でそのことが具体的に何か解決できるとはとても私には見えませんでしたし、どうしても出てくる食品衛生法の問題は、安全性の観点から義務づけがされるわけですから、いずれにしても、この定義とはこれからも合わないわけです。ですから、合わないということを前提に、前に言ったようにそれも入れてしまうとか、そういう整理をしていくしかないのです。これは決め事ですだからね。

ですから、避けようとしても原産地表示だけは避けられないということだけは、ここでもう一回、確認したほうがいいのではないですか。

○池戸座長 生鮮と加工の区分のところ、今までも3回ほど議論していただいています、基本的には今までの議論の中で、生鮮と加工、いずれであっても、安全性に関しては食品衛生法の規定はかかるという、そういう前提のもとでの制度だと思うのです。

あと、これは悩ましいのが、2ページで書いてある定義ですとなかなかイメージが湧かないので、今まで何回もいろいろな整理をしてきていただいている。ただし、先ほどから幾つか出ているのですが、欄外で※で書いてあるところの「あり得る」というところが、これは実際、正直なところだと思うのですよ。要するに、個別の食品の特性とか、個別ごとで多分、どちらに入るかなというのがQ&Aの世界で今までやってこられた。それで実際は、今までもそういう疑義とか、そういうものはあって、それで整理がされているのではないかなという感じはするのですよ。

ただ、先ほど粉の選別の話なんかも、多分、これは例外のところに入ってくると「加工」のほうに入る部分も入ってくるのではないかなという感じがするのです。ただ、それを挙げると整理が全部クリアに、言葉で定義できれば本当にいいのですけれども、なかなか難しいので、事務局としてはこのぐらいの整理でとりあえず、あとは個別対応という話ではないかと私は思ったのです。

それで、立石委員の話は見方を、原産地の必要性という観点から見ますと、これは非常に重要な観点で、またそこは一つの議論として別途やる必要はあるかと思っています。ただ、今、議論が生鮮と加工、要するに基本的にはJASのルールにまず従ってやるという前提での議論になっている

ものですから、その延長線ですと3回やってきていますので、その話としては、それがだめという話ではなくて、できたらもう一方、何かうまく規定ができないかなという前提での宿題ではなかったかなという感じがしたのですが、多分、今回出していただいたのは、事務局としてはかなり苦労して整理しているのではないかなという受け取り方を私はしています。

ただ、個別のもの全ての例示を全部、我々が見ればなるほどと納得できるのですけれども、それが提示しにくいというのでしょうか、そういうところで皆さんが悩んでおられるのではないかなという感じがします。

それで、どうでしょうか。この議論は、今、これは議論というよりも整理の仕方です。例示していただいたという話で、これ以上、定義で、先ほど鬼武委員が言われたように、農林物資という観点から行けば、先ほど言った食品以外のものも入っていますので、その観点から行って、この2ページの定義でそんなにそごはないといいますか、不適切ではないと言うかどうかというところの見方はあると思うのですけれども、ただ、これは話としては、この定義はどこかの法律上で規定されるというものではないですね。

どうぞ。

○石川委員 JAS法そのものが農林物資の規格及び品質表示の基準ということで、2つにまたがって、最初のほうの条文の農林物資の定義というものは双方、農林水産物以外にいろいろ、林業上のもも含めて入っていますが、品質表示基準に関しては農林物資のうち飲食料品、ただし酒類を除くという形で絞っています。品質表示基準に関しては飲食料品、お酒を除くという形で整理されていると思いますので、多分、それ以外の物質の話というのはJAS規格の話ですので、そこはもう整理されていると思っています。

○池戸座長 ありがとうございます。

あとは、2ページの加工食品で、括弧書きで「別に定めるもの」とか、こういうところで現実的には今までもやられているわけですので、それをできたら、この機会にちょっと頭の整理をしたいなということでの議論だとは思っています。

どうぞ。

○立石委員 表示という観点から見れば、加工食品は一括表示として、これは6項目、義務づけがされる。それで、生鮮食品は品名と原産地の2つだけだという、ここの違いがあって、さらにもう一つ違うのは、一括表示の6項目のうち、製造者と書くのか、加工者と書くのか、もしくは違う名前前で書くのか。現実にはそういったところぐらいなのです。あとは同じことを書くのですから、そこにつながっていくのです。

最終的には、そこにどういうふうにつなげていくための整理として、先ほども言っているように、こういう整理をしても、最終的には全部、もしも一括表示欄に原産地表示を入れてしまえば本当はクリアできてしまうのです。生鮮品も含めて、全てこれでいきましょう。生鮮品はちょっと無理があるのですけれども、でも、生鮮品は生鮮品として、本当は生鮮品はこれだけです。これは本当に6項目要らないから2つだけでいいですというものと、では、6項目必要なものは何なのかという線引きのところの問題になってくるのは原産地表示だけなのです。そこをよく考えていた

だきたい。

それと、製造者と書くのか、加工者と書くのかというのは、ここで概念が変わってきたときに、この概念と書く名前がどうも一致しないとか、そういう違和感が出てくる。私から見た場合、この整理だけなのです。違いますか。もし違ったら言ってほしいのですけれども、私はそういうふうに見ているのですが、そんなに難しくないのです。加工食品は6項目が義務表示として、必要な項目として残っているわけですから、そののところの中に原産地が入るか、入らないかだけです。

○板倉委員 生鮮食品の場合に食品添加物の表示義務があるものとないものがある、しかも加工食品は使っていることが多いのですべて表示されているという状況は、非常に消費者にとってはわかりにくくて、一方で使っていても表示がないもの、使っていて表示があるものがあるというのが混乱の部分だと思いますので、立石委員の原産地表示はもっともだと思えますけれども、それに加えて、食品添加物の使い方による整理もしていただかないと判断ができないと思っております。

○池戸座長 今回の添加物みたいな話は、それは具体的な基準のところ、横断的なのか、個別なのかということにも関連しますね。

そのほか、どうでしょうか。

この議題について、これでどうだというのは、なかなかまとめるという話は難しいのかなという感じはするのですが、今までの復習になってしまうのですけれども、基本的に定義として、2ページのこういう定義の中で、あとは個別の、これに基づいてQ&Aとか、そういったところで整理して、根拠をはっきりさせていただくという考え方かなという感じがしますが、どうでしょうか。

どうぞ。

○阿久澤委員 今、池戸座長がおまとめになったような内容で私も、ある意味、折り合いをつけるという形なのかなと、いろいろ議論を聞いて感じております。

例えば、今、一番大きいのは加工食品と生鮮の境の「加工」と「調整」というところだと思いますけれども「加工」のほうでは新しい属性を付加するというので、そのとおりだと思いますし「調整」は「加工」には至らないということですので、上の「加工」の属性をとれば、属性を付加されないととれるかと思えます。

しかし、実際のものとしては、新しい属性を付加しても生鮮として扱ったほうがいいものもあれば、その逆もあるということで、そういった意味では座長がおまとめになったようなことではなかいのかなと感じております。

以上です。

○池戸座長 私は何も、曖昧だからおかしいというのではなくて、多分Q&Aのところは、現物を見たときには適正に判断されているのではないかなという感じがするのですよ。ただ、個々に規定をするのが難しいのではないかな。

多分、今までの既存のもの以外の新しい食品もこれからどんどん出てくるとなると、やはりそういうものも読み取れるような書き方にしておいたほうがいいのかという感じがするので、そのときの判断は適切に、先ほど「製造」と「加工」の区別までするかどうかは別として、少なくとも生鮮と加工は今までどおりの物差しで判断していただけないかとは思っておりますので、

今の基準で書くとなると、やはりこういう書き方ぐらいが限界かなという感じではおります。

どうぞ。

○板倉委員 基準でそれなりに無理に分けて、運用はされてきたのだらうと思います。ただ、先ほど河野委員もおっしゃっていましたが、消費者の感覚からしての生鮮というイメージと、加工というイメージとは、消費者によっても違うかもしれませんが、ずれているものがたくさんある。

ですから、Q&Aをいっぱい読んで、どれに当たるかを見なければ、どちらにしているのかわからないことが今後も生じる可能性は大にあると思います。そこを踏み込まずに、今までの部分を何とか一まとめにしようということであれば、それはそれで一つの考え方であると思いますけれども、消費者サイドとしては、やはりわかりやすい、何となく自分のフィーリングに合うような形で分類されていてほしいという思いが強いので、そこら辺は考えていただくということがあっていいと思っております。

○池戸座長 全くそれはそのとおりで、私も全然異論はございません。

そのほか、どうでしょうか。

どうぞ。

○鬼武委員 少しほかの委員から出たことの繰り返しになるかもしれませんが、例えば個別の5ページのところで、行為によってということで、例えば具体的に乾燥させるという例をとっても、これだけ具体例がある。それによって、個々の商品によっても判断が異なるということは、Q&Aでどれぐらい書けるかわかりませんが、事例的に、例えば乾燥させるというのは何%にするとか、そういうことが少しずつ明らかにならないと、現行のほうでもそれによって生鮮か加工かということで、多分、表示する上では相当混乱していると思って、本来ならば整理されるべきであると以前から思っている次第です。

それが、例えば保健所とかJASでそういうところで取り締まるときの判断が行政局によって違うということでしたら、それが問題で、やはりそこが一番大きな問題だと私は一方では思っていますので、今すぐ解決はしないにしても、Q&Aなり通知なりが出されたときに、個別の商品であっても、それが統一的な考え方であっていただきたいと思っています。これは意見です。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか、御意見はどうでしょうか。

どうぞ。

○宮地委員 私も、消費者庁がまとめていただいたいろいろな具体例、こういう形で出てきましたので、それに基づいてQ&Aを個別につくっていったほうが実行レベルのほうではわかりやすいのではないかと思います。

具体的にQ&Aでたくさんの事例を出して、かつ、そのQ&Aを分類するときに、ここの具体例という形で出されています内容に沿って、もう一度、くくり直す。それがわかりやすいのではないかなと思います。

以上です。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか、どうでしょうか。あとはよろしいでしょうか。

どうぞ。

○立石委員 生鮮品に何らかの手が加わったら加工品だという、本当はそういう整理だと思っております。私はやはりそういう整理であるべきだと思うのです。それでもって、安全性の中で必要な情報を求めるのは食品衛生法で定められた14品目があるわけですが、私は本来であればそういうべきなのです。そこがまず原則があって、ただし、非常に加工度が低いものは生鮮品に入れておきましょうという整理だと思います。そういう整理でもってやるのが大原則だと思います。

本来は全部、手がかかるわけですから、どこまでというのは限界があるのですけれども、それがやはり加工と生鮮といいますか、もし分けるとすればそういう区分で、本来は分ける必要があるかどうかの議論はあるのですけれども、分けないと表示が変わってきますから、しようがなく分けるということであれば、原則はやはりそういうふうにするべきでありますし、そのときにやはり1つ基準を設けてやるということだと思います。ですから、今までの議論というのは生鮮品であつたら原産地表示が出ているから、勘弁してくれ。だから、加工品に入れてくれという議論をやっているような気がしてしょうがないのです。

そんな議論でやるからややこしいことが、いろいろなルールが出てくるわけであって、本来はもっときちんとすればいいわけです。加工品にしてしまえば、加工品の中で原産地表示をするものを先ほど言ったように決めていけば、私が前に提案したような形でやっていけばすっきりするわけです。やはりすっきりする、わかりやすいことが消費者から見て非常にいいわけでありまして、今のようによくわからないということがずっと続くことの整理が果たしていいのかというのは、私は本当に疑問に思っています。

○池戸座長 そういう御意見が出されたということは記録しておきたいと思っております。

そのほか、どうでしょうか。

そうしますと、一応、きょうの議事で上がっているものはこの3点にして、最初の用語の整理につきましては、事務局案の3つの方針、これに基づいて検討するという、用語をどちらかに統一するとか、意味をどちらかに統一するとか、使い分けとか、そういう話についてはいいのですけれども、ただ、具体的なものの表現の仕方とか、そういう話になると、基準のベースになるのか、わかりませんが、やはりまだ検討する余地があるので、それは具体的なところで、何らかの機会で提示した中で議論するという方向性であったと思います。

それから、2番目の通知と基準の関係です。これは安全性の確保の観点で指導から基準のほうへ持ってくるもの、あるいは基準と通知とがまたがっているものについて整理をするということで、幾つかの例がありましたけれども、まだ例示で書き切れていないところもございますので、これもいずれ個別の基準の作成の段階で具体的な議論の場もあるのではないかと思います。調査会としては、この方向性では大きな異議はなかったと思います。

最後、3番目の区分の話で、これもいろいろと議論がございました。大きな定義としては、JAS法に基づき定義をするのですけれども、食品衛生法は全てかけるという前提の中で、どうしても

いろいろなケース・バイ・ケースで判断せざるを得ないということなのですが、そのところはQ & Aとかそういったものに基づいて、より誰もがわかるような概念で整理していく方向で示してもらいたいという御意見があったかと思います。

また、必要な義務表示の項目の視点で、立石委員が言われているように、原産地表示が必要であるとか、そういった視点からの見方もあるだろうという御意見も出たかと思います。そういうことで、これはこれで合意を得たわけではないかもしれませんが、今までの大きな、この調査会での中間報告で出していただいたところと大きく変わるものではないのですが、本日、補足的な御説明をいただいたということとどめさせていただきたいと思っております。

そういうことで、きょうの議論を終わらせていただきたいと思います。どうもありがとうございました。

どうぞ。

《 5. その他 》

○鬼武委員 机上配布資料1を見ていますと、一応、きょうのところで1番目の検討課題と一番最後のところが終わって、大体、一通り整理ができたという理解でいいのですか。もしそうであるならば、まだ時間的余裕があるので、この生鮮食品の調査会で何が決まったかというものを一回、資料を全部出していただけないでしょうか。それを議論したほうが、いずれにしても部会でかかるにしても、その前に整理したものが出されないといけないのです。よろしくお願いします。

○池戸座長 それはスケジュールについての絡みだと思うのですが、今後はどういうスケジュールになるのでしょうか。取りまとめの調査会をもう一回やるような形になるのですか。

○事務局 はい。あと、最終回にこの調査会としての取りまとめを行う予定としております。

○池戸座長 よろしいでしょうか。

では、きょうはそういうことで、私のほうはこういう形で終わらせていただきますけれども、あとは事務局のほうに。

○大貫参事官 次回の日程については、改めて御連絡させていただきます。

どうもありがとうございました。

《 6. 閉会 》