

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5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5回) 議事次第

1. 日時 平成26年6月13日(金) 13:00~15:51

2. 場所 消費者委員会大会議室1

3. 出席者

(専門委員)

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

(説明者)

消費者庁 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、山岸参事官補佐

4. 議事

(1) 開会

(2) 生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会の取りまとめについて

(3) 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」第5回会合を開催します。

本日は、春日委員が都合により御欠席ですが、過半数に達しており、定足数を満たしております。

なお、オブザーバーとして消費者委員会から阿久澤委員が、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、オブザーバーも御発言いただけることが確認されていますので、活発な御議論をお願いいたします。

議事に入ります前に、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ですけれども、資料1、報告書（案）と資料2「『生鮮食品』と『加工食品』の整理に関する実態把握について」、及び立石委員と鬼武委員からコメントペーパー、意見書を出していただいておりますので、追加配布資料1と2という形で配布しております。委員提出の資料についても議論に御活用いただくようお願いいたします。

不足の資料がございましたら、事務局のほうにお申しつけください。

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

それでは、池戸座長に議事進行をお願いいたします。

○池戸座長 皆さん、暑い中、お疲れさまでございます。

本日は、消費者庁から竹田食品表示企画課長に御出席いただいております。ただ、課長は所用で途中退席されるとお聞きいたしております。

なお、本日の会議は公開で行います。議事録も後日公開させていただきたいと思っております。

それでは、本日の議題に入りたいと思っております。

本日は、議題に書いてございますように「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会のとりまとめについて」という議題を取り上げたいと思っております。

それでは、議題に入りたいと思っております。これまで4回にわたりまして、消費者庁からお示しいただいた検討課題について審議してまいりました。その審議結果をとりまとめたいただいたものが資料1の報告書（案）というものでございます。きょうの御議論を踏まえた上で、今月末の第29回食品表示部会に調査会報告書として報告する予定とさせていただきたいと思っております。本日は、その報告書（案）の内容につきまして御議論していただき、御意見をいただきたいと思います。

それでは、早速、報告書（案）の内容につきまして、そのとりまとめの経緯も含めて消費者委員会の事務局のほうから御説明いただければと思います。よろしく申し上げます。

《 2. 生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会の取りまとめについて 》

○山岸参事官補佐 消費者委員会事務局です。

まず、報告書の説明に入る前に、机上配布資料のほうをごらんいただけますでしょうか。表紙を

1枚めくっていただきまして、調査会のほうは各論に入りますので、その全体像の背景についてちょっと御説明させていただきたいと思います。

平成25年6月に食品表示法が公布されて、その附則の第1条において「公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日から施行する」とされておりまして、平成26年夏ごろまでに一定の方向性を示すべく調査・審議する必要があるため、また審議項目が多いことから、同時並行的に効率よく審議していくために、食品表示部会の下に「栄養表示に関する調査会」、「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」、「加工食品の表示に関する調査会」を設置したところでございます。

食品表示の調査審議に当たっては、2枚ほどめくっていただきまして、A4横の「現行58本の基準を1本に統合」という表をごらんいただきたいのですが、縦の欄、「食品」を「加工食品」、「生鮮食品」、「添加物」。それから、横軸のほうに「食品関連事業者等」として、「一般消費者に販売される形態の食品を扱う事業者」、「業務用食品を扱う事業者」、「食品関連事業者以外の販売者」の3つに区分して、それぞれ調査会で審議を行ってまいりました。今回、生鮮調査会におきましては、食品の区分が大きいところがございますけれども、「加工食品」と「生鮮食品」の区分について、それから横軸の食品関連事業者等については、「業務用食品を扱う事業者」を中心に議論いただいたところでございます。

また1枚めくっていただきまして、「食品表示部会での当面の主な検討課題（案）」、こちらのほうが部会で御議論する検討課題として挙がっておりましたが、生鮮調査会におきましては、1の総論のポツ2のところにある「生鮮食品と加工食品の線引き」、その下の「生鮮食品と加工食品の線引きをした際の食品の取扱いの変更に伴う、表示基準の適用関係の整理」、1つ飛ばしていただきまして、「業者間取引における表示対象・表示方法の整理」を中心に御議論していただいたところでございます。

全体の背景としては、今、御説明したとおりです。

次に、お手元に報告書（案）を御用意いただけますでしょうか。目次を見ていただきたいのですが、報告書（案）は審議の順番になっておりませんので、生鮮調査会において、まず「生鮮食品」と「加工食品」の整理について議論を始めましたけれども、報告書（案）のとりまとめに当たりましては、全体像を示したほうが文章的にはわかりやすいということで、第2回の調査会で議論を行った生鮮食品の表示方法の作成方針についてを最初にさせていただきまして、以下、審議順に並べさせていただいているところでございます。

では、本論に入らせていただきます。1ページ目、1. 生鮮食品の表示方法等の作成方針についてです。

食品衛生法では、対象となる食品について、名称、期限表示、添加物等を容器包装に記載することが義務付けられています。また、JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準では、名称と原産地が義務付けられていて、さらにしいたけ、水産物、玄米及び精米については、個別品質表示基準によって定められています。

これらの基準を、用語の定義を統一し、「加工食品」と「生鮮食品」に整理した上で、食品表示

基準案として統合する方向性がとりまとめられました。

また、現行基準の統合に当たっては、生鮮食品の表示事項及び表示方法を横断的事項と個別的事項に区分し、共通的な要素を持つものは、可能な限り横断的事項として整理する方向性がとりまとめられました。

1枚めくっていただきまして、今、口頭で申し上げましたけれども、図1-1のとおり、横断的事項に整理されるものとして、名称、原産地、遺伝子組換え、放射線を照射した旨等。個別的事項として、解凍されたものである旨、養殖されたものである旨、期限表示、添加物というものが整理されております。

この整理に当たりましての考え方につきましては、表1-1に記載しているところでございます。内容については、省かせていただきます。

では、1枚めくっていただきまして3ページですけれども、JAS法における生鮮食品の個別品質表示基準（しいたけ、水産物、玄米及び精米）に加え、食品衛生法においても基準がございまして、それぞれ個別のルールが存在しています。新基準においては、これらの個別ルールを横断的事項と個別的事項に整理して規定していく方向性がとりまとめられたところです。

表1-2をごらんください。JAS法について、横断的事項と個別的事項に区分する考え方は、この表に記載したとおりでございます。また、表の2段目ですけれども、食品衛生法は全てが個別的事項として整理されているところでございます。

では、4ページに移りまして、「生鮮食品」と「加工食品」の整理についてでございます。

「生鮮食品」と「加工食品」の区分につきましては、新基準案における加工食品とは、JAS法の品質表示基準における定義を引き継ぎまして、「製造又は加工された飲食物として別に定めるもの」を指し、生鮮食品とは、同基準の定義により、「加工食品及び添加物以外の飲食物として別に定めるもの」とする方向性がとりまとめられたところでございます。

さらに、調査会においては、「加工食品」と「生鮮食品」の概念を整理することとなりまして、新基準案の「加工食品」はJAS法の加工食品品質表示基準の別表1、「生鮮食品」はJAS法の生鮮食品品質表示基準別表を基にして定めることが示されたところでございます。「製造」と「加工」の定義はJAS法の加工食品品質表示基準Q&A（第1集）のとおりとし、「調整」と「選別」についても以下のように定義を明確にしたところです。

新基準案では、製造、加工、調整、選別の定義は以下のとおりとし、「製造」と「加工」の定義に当てはまるものは加工食品に、「調整」、「選別」の定義に当てはまるものは生鮮食品に整理する方向性がとりまとめられたところでございます。

繰り返しますけれども、「製造」は、その原料として使用したものと本質的に異なる新たなものを作り出すこと。「加工」の定義は、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。「調整」は、一定の作為は加えるが、加工には至らないもの。「選別」は、一定の基準によって仕分け、分類することとなっております。

ただし、第4回調査会において、「製造」又は「加工」に該当する行為や、「加工」に至らない行為等の例が典型的に示されたところでありますけれども、個々の食品の行為の程度によって、具

体例ですけれども、その下の欄外に「乾燥」という同様の行為の類型であっても、果実の乾燥のように製造又は加工に該当する場合と、豆類の収穫直後の乾燥のように調整に入るということで、分かれる場合があります。

別紙1をごらんいただけますでしょうか。第4回生鮮調査会におきまして、「行為別の類型化について」ということで、先ほど申しました「製造」、「加工」、「調整」、「選別」のさらに細かい規定となります行為について記載したものです。ただし、この行為別の類型化によっても、具体的にどのような行為が本当に「製造」、「加工」、「調整」、「選別」に当てはまるかについては、Q&Aやガイドラインで説明すべきということがとりまとめられたところでございます。

また、前述の考え方にに基づき、加工食品と生鮮食品のどちらに整理された場合であっても、衛生上の観点から必要とされていた表示事項については、引き続き表示を義務づけることが報告されたところでございます。

5ページですけれども、簡易な調理、加工のみが施された食品、具体例としましては、果物を乾燥させたもの、ドライマンゴーみたいなものにつきましては、現行のJAS法に基づく表示事項に加えて、新たに衛生上の危害発生防止の観点から必要とされる事項（アレルギー表示、製造所の所在地及び製造者の氏名等）を記載することとする新基準案の方向性がとりまとめられたところでございます。

次に、異種混合の取扱いについてです。

現行のJAS法におきましては、複数の種類が異なる生鮮食品を混ぜ合わせたものについては、「加工食品」とされているところでございます。異種混合した食品については、一部の消費者等の感覚とズレが生じている。それから、食品の多様化によって、その食品本来の特性になじまない食品区分となっているものがあるということについて、異種混合の扱いについて見直すことが示されたところです。

6ページを開いていただけますでしょうか。まず、異種混合の種別としましては、焼き肉セットや刺身の盛り合わせに例示されるような組合せ・盛り合わせ。定義としましては、各々の生鮮食品を単に組み合わせたり、盛り合わせただけで、ばらばらに飲食、調理等されることが想定されるものについては、生鮮食品。それから、サラダミックスや合挽肉のような混合の定義につきましては、各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食、調理等されることが想定されるものについては、加工食品と示されたところであります。

しかしながら、加工食品から生鮮食品に変更されるもの、つまり図2-1の現行で加工食品と定義されているもののうち、食品表示基準で生鮮食品に移るものにつきましては、カットフルーツの盛り合わせのように、消費期限や保存方法など食品を摂取する際の安全性に関する情報の表示が義務づけられないことを懸念する意見や、生鮮食品の組合せの中にごく一部の加工食品が入ったものを加工食品とすることは、一般的な消費者の感覚に合うか。それから、刺身の盛り合わせの例では、インスタ加工における原産地表示の正確性を確保することが難しいのではないかという意見がございました。

このため、異種混合の食品の取扱いにつきましては、食品を摂取する際の安全性の観点及び事業

者の実行可能性を踏まえまして、さらなる検討が必要とされた事項でございます。

次に7ページ、業務用食品の表示についてであります。業務用食品について、具体的な表示事項、表示方法、表示媒体等について調査会で整理、検討を行いました。

まず、表示事項と表示方法についてです。業務用加工食品の表示事項と表示方法については、8ページの表3-1をごらんください。

まず、食品を摂取する際の安全性に関する情報の表示の表示事項としましては、名称、以下省略させていただきますけれども、加熱殺菌を要する旨を表示しなければなりません。表示の方法につきましては、一般消費者向けの食品と同様の方法で記載することとなっております。

また、選択の機会の確保に資する情報の表示につきましては、表示責任者から原材料名の表示をすることとなっております。ただし、原料原産地については、表示対象加工食品の場合のみ、一般消費者向けの記載と同様の方法で記載することとなっておりますが、原材料名については、原材料に占める重量の割合が多い順がわかるように記載すればよいこととなっております。

次に、業務用生鮮食品の表示事項・表示方法についてでございます。

業務用生鮮食品の表示事項と表示方法につきましては、9ページをめくっていただけますでしょうか。安全性に関する情報につきましては、表示事項としましては、名称から加熱殺菌を要する旨。それから、表示方法につきましては、一般消費者向けと同様のものとなっております。

それから、選択の機会に関する場合については、原産地の表示。こちらも一般消費者向けの食品と同様の方法で記載することとなっております。

次に、3-3、表示媒体についてであります。

食品を摂取する際の安全性に関する情報の表示については、現行の表示基準府令等で、容器包装の見やすい場所に記載しなければならないこととされています。ただし、例外的に送り状等への記載が認められている食品がありますが、これらの例外規定も含めて現行と同様とする方向性がとりまとめられたところでございます。

また、選択の機会の確保に資する情報の表示についても、容器又は包装以外にも、送り状、納品書等、規格書等への表示が認められているところでありますので、こちらも現行同様とする方向性がとりまとめられたところでございます。

次に、10ページ、添加物の表示についてです。新基準案では、表示事項について、現行どおり表示されることとし、JAS法の一部で食品として販売する添加物のみ表示が義務付けられていた事項も表示することが示されました。

表4-1をごらんください。一般消費者向け添加物の表示事項を見ていただきたいのですけれども、内容量、表示責任者、栄養成分の量・熱量が新たに表示事項としてつけ加わったところでございます。それから、業務用添加物としましては、表示責任者が新たに表示事項として加わったところでございます。

ただし、これについては、JAS法の規定に由来する新たな表示義務事項に関しては、一般消費者向けの添加物と業務用添加物を明確に区分することが可能であるか等の実態を踏まえた上で、義務付ける表示事項について議論すべきとの意見がございました。

11ページに移ります。次に、用語の統一です。食品衛生法、JAS法、健康増進法における用語の統一に当たりましては、まず整理・検討を行いまして、用語の整理における基本方針が表5-1のとおり、方向性がとりまとめられたところでございます。

表5-1をごらんください。異なる用語が類似を意味している場合と、異なる用語が同範囲の意味を表している場合、同一の用語が異なる範囲の意味を表している場合、省略させていただきますが、用語の整理の基本方針をお示しいたきまして、この方針はとりまとめられたところでございます。

ただし、これについても御意見がありまして、まず別紙2をごらんいただけますでしょうか。ページ番号を振っていないで申しわけございませんけれども、1枚目の(ア)異なる用語が類似している場合ということで、水域、海域又は湖沼ということで、食品衛生法とJAS法で用語が異なっております。新基準案では、水域ということでお示しいただいたところでございます。

1枚めくっていただきまして、異なる用語が同じ意味を表している場合として、JAS法では容器又は包装、食品衛生法では容器包装、健康増進法では容器包装。こちらは、新基準案では容器包装に統一する。

1枚めくっていただきまして、同じ用語が異なる意味を表している場合として、JAS法では送り状、納品書、規格書。食品衛生法では送り状。新基準案では、JAS法の送り状、納品書を使用することということで、一例ではありますけれども、用語の統一を示されたところでございます。

11ページに戻っていただきまして、2パラです。具体例が別紙2のとおり、出されましたけれども、なるべく多くの事例が出されるべきとの意見や、消費者にとって、この用語をどうして統一したか、もっとわかりやすいものとすべきとの意見がございました。

12ページに移りまして、現行の表示基準に係る通知等における基準の規定です。食品表示基準の策定に合わせまして、今、通知等で定められているものがございましてけれども、安全性の確保の観点から、指導ではなく、表示義務を課すべき表示ルール。表示基準の統合や新たな義務化に伴い、わかりやすい食品表示基準を策定するという観点から、食品表示基準と通知等にまたがって表示ルールが規定されるのではなく、基準にまとめて記載すべき表示ルールについては、これを昇格させて基準にすることとするという方向性がとりまとめられたところでございます。

具体例を申しますと、12ページの表6-1、フグ加工品等の表示という通知を、今回、基準の規定に盛り込むこと。以下、こちらに記載している通知を基準のほうに格上げすることが方向性としてとりまとめられました。ただし、この表の第6の第3欄については一部の例示しか示されておりませんので、全ての通知を精査した上で、これがどのようにして基準に上がったのかという理由を示すべきとの意見がございました。

13ページ、以上を踏まえまして、おわりにということでございますけれども、これは前回までの段階でのまとめでありまして、本日の会議を踏まえまして変更があり得ることも御承知おきのほど、お願いしたいと思います。本調査会では、検討、整理を行った結果、上記のとおり、生鮮食品の表示方法等の作成方針、「生鮮食品」と「加工食品」の区分、業務用食品の表示、添加物の表示等の新基準案の方向性がとりまとめられました。

なお、異種混合の食品表示の取扱いについては、前述のとおり、検討、整理の過程でさらなる検討が必要との意見があったことを、上部組織である食品表示部会に報告するとまとめているところでございます。

報告は以上です。

○池戸座長 ありがとうございます。

今、御説明いただいた資料1ですが、皆さんのところに着いたのが直前であったと思います。細かいところまで十分見ていただけていない部分もあるかと思います。その中でコメントペーパーとか、作成していただきまして、ありがとうございます。前回の表示部会のほうに中間として報告した中身も含まれておりますけれども、改めて調査会の正式な報告書として御審議いただけたらと思います。幾つかにまたがっていますので、目次に沿って議論を進めていきたいと思っております。

最初に、生鮮食品の表示方法等の作成方針についてということで、1ページから3ページについて御意見等ございましたら、どなたでも結構です。オブザーバーの方も御発言いただけたらと思いますので、よろしくをお願いします。これは基本的な考え方で、9つのマトリックスに基づいて食品ごとと取り扱う者ごとに分けて。具体的には、横断的事項と個別的事項に分けて整理するという考え方だと思います。気になることがございましたら。どうぞ、鬼武委員。

○鬼武委員 代案は持ち得ていないのですが、昨日、栄養調査会が1つ報告書として出され、今回は、生鮮調査会で、来週は加工食品調査会の報告書が出ると思うのですが、横並びで平仄を合わせて見たときに、昨日の栄養は第1章が各論項目になっていて、きょうの生鮮食品は作成方針が前段に少し書かれていて、その辺は全体的に見たときに、多分、加工食品は作成方針があると思いますが、栄養についても前文が少し要るような気がするので、その点については3つの調査会報告書として調整したほうが良いというのが気づいた点です。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか。どうぞ。

○立石委員 大前提といえますか、気づいた点ですけれども、今回の基準の策定に当たって、私は食品表示法の基本理念が本当に尊重されているのか、どうも抜け落ちているような気がしてしょうがない。1つは、基本理念には、消費者の安全、及び自主的かつ合理的な選択の機会が確保されとあわせて、消費者が自らの利益の擁護及び増進のため自主的かつ合理的に行動することができるよう消費者の自立を支援することを基本として講じなければならないということが書かれています。何を言いたいかという、今、我々は事業者のための法律ばかりつくっているような感じがするけれども、消費者から見てどうなのか。消費者の自立を支援することを基本として講じなければならないという基本理念のところは抜け落ちているのではないかとものすごく感じます。

きのうの栄養表示の調査会で、まさにそういうふう感じたのです。要は、こちら側から一方的に消費者に押しつけるのではなくて、消費者から見て非常にわかりにくいから直しましょうということについて、そこを原点に置かなきゃいけないと思う。新しく食品表示法が昨年できたわけですから、その法律の基本理念に基づいてやらなきゃいけない。

それから、よく言われるように、基本理念の2の項で、小規模の食品関連事業者の事業活動に及

ばず影響、及び食品関連事業者間の公正な競争の確保に配慮という、この2つも大事だと思います。ですから、両方の概念を入れながら、今回の報告書というのをつくっていくことが、まず1つ大前提として考えていかなきゃいけないことじゃないかということをお願いしたいと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。それはおっしゃるとおりだと思います。ただ、御意見がそれぞれの立場で違うということはあるかと思います。そのための調査会ですので。

どうぞ。

○板倉委員 きょう、資料2「『生鮮食品』と『加工食品』の整理に関する実態把握について」というのが出ております。これと、今までの議論のまとめを見ますと、インスタ加工の包装品については、どこまで縛りがかかるのかというのがあいまいなまま議論が進んでいて、私たち消費者からすれば、今、任意でやっつけているスーパーの詳しい表示が義務化されるものというイメージで判断している部分があるのではないかと。けれども、実際には法的には義務化がかかっていないものがいろいろあって、場合によっては包装とのかかわりで意図と違うようなことになるのではないかとというのが心配としてあります。

それと、以前から私自身が疑問に思っていて、質問もしていて、お返事としては、「食品衛生法第19条第1項に基づく規定の内閣府令との関係で、例えばアレルギーとか食品添加物の表示については、ほとんどは表示されます。一部例外があります」という説明で、私たちはほとんど全部わかると解釈してきたわけですが、実際にどういう例外があって、アレルギー表示とか食品添加物表示で、それが例外規定であっても問題がないかどうかについて判断する機会はいただいておりません。ですから、まずそこからきちんと整理していただいて、議論に入っていただけるとありがたいと思っております。

○池戸座長 今回の御意見は、販売形態をもう少し事前に整理すべきだということですか。

○板倉委員 インストアの事例がいっぱい出て、それについて難しいとか難しくないという話が出ていました。それから、義務化されるのが難しい、難しくないという判断が出てくると思うのですが、実際に義務化にかからなければ表示されないものが商品として出回っているは何にもならないわけですから。以前の食品衛生法に関しては、インスタ加工であっても義務化があったと理解しておりますけれども、JAS法のほうは表示しなくていいという話があって、ただし両方を書いてくださるスーパー等が多くて、私たちはその表示で情報を得てきたということがありました。

きのうの議論でも、インスタは違うような感じがするのですが、きょうの資料を見ると、インスタ加工は入れていただけるみたいな期待感もありまして、そこは方針としてこれから議論して、そういうものが入るといこともこれから判断されるのか。あるいは、今までどおりJAS法でやってきたことについては、義務はかからないとなるのか。それも含めて、まず整理していただけるということが大切ではないかと思えます。

○池戸座長 その件は、具体的にどういう基準になるかということに直接影響する話だと思うのですが、今までの検討の整理としては、どこの部分でやってきたのでしょうか。

○山岸参事官補佐 インストア加工については、加工調査会のほうで議論いただくこととなっていますので、その場で改めて報告書を提出させていただきたいと思えます。

○池戸座長 今のは重要な御指摘でもありますので、どちらでもいいというわけではなくて、最初からたしか今おっしゃったとおり、加工のほうで議論ということでよろしいですか。

○板倉委員 いずれにしても、表示をする、しないの部分では、書かれている報告書自体の読み方にかかわってくる部分だと思しますので、いずれそこで議論されるのを踏まえた形で私たちが意識して発言するというので、この場はやっていただいても構いません。

ただ、もう一つの希望として、加工食品の場合は食品添加物の表示というのはされていますけれども、生鮮食品の場合には食品添加物と、場合によっては食品添加物に使われるアレルギー物質について、どの程度の例外があるのかということについて、私たちは実際に把握できていないと思しますので、それについて、まず明らかにしておいていただけるとありがたいです。

○池戸座長 その点はどうですか。生鮮の添加物ですね。前にも話題が出たような感じもするのですけれどもね。時間がかかるようでしたら、別のところでほかの御意見ありますか。どうぞ。

○立石委員 今の点は、きょうの中で私も触れようと思っていたのですけれども、生鮮品と加工品というところで板倉委員が言われたところはかかわってくるのですね。私、きょう、意見書を出しましたけれども、その中でも必要な項目。いわゆる生鮮品には添加物を使わないという前提があるのだろうけれども、一部、そういうことで使っていないという法律が食品衛生法の中に残っていたり、そういったところで、いわゆるすき間みたいなものがあるのではないかと御心配をされていると思います。

そういったところを今回、きちんと整理していく方向だと思いますし、冒頭、言われたインスタのところも、きょう、私、また同じところを指摘。これは調査会のほうで申しあげましたけれども、インスタについては表示義務がないわけです。食品衛生法の義務だけかかってくる。それでいいのかという議論です。そのためには、情報がちゃんと伝達されていませんよということを何回も申し上げたわけです。だから、きょうもそのことを申し上げます。一連が全部絡んでいるのです。ですから、板倉委員がおっしゃることは、きょうの議論の中でも十分反映できるのではないかと思います。

○池戸座長 どうぞ。

○平山企画官 添加物についてのご質問につきましては、後ほど、御報告いたしますけれども、今日の資料1、報告書（案）の4ページ、今、山岸補佐の方からも御説明ありましたけれども、一番下の「また」という段落です。今、生鮮食品と加工食品の整理ということがございましたけれども、そのどちらに整理された場合であっても、現行の表示基準府令等に規定されている食品、食品衛生法上、表示が要るものにつきましては、衛生上の観点から必要とされていた表示事項を、引き続き、義務付けるということでございます。確かに、生鮮食品と加工食品との整理ということはございますけれども、それはそれとして、個々の食品において表示が必要なものについては、必要な表示を、引き続き、求めていくという考え方についてはコンセンサスを得ていると思しますので、その点、補足させていただきました。

○板倉委員 私は、まず食品衛生法をそのまま置いておくべきではないと思っているのです。例外規定があるようなことであれば、例外はどういうものかということを確認して、それを例外のまま

で置いておく必要があるのかどうか。要するに、食品衛生法第19条1項というのは、内閣府令で今はそのまま引き継がれて書かれているわけですね。ですけれども、食品表示法ができたので、食品衛生法の時代のまま置いておくというよりは、なるべくシンプルな形で、例外規定がないような形でやっていただきたいというのがそもそもありました。

抜けているものは何なのか。以前、私はそれについて何度かお聞きしましたけれども、例えば鮮魚類で冷凍してあれば食品添加物等の表示はある。それが解凍されて丸のまま、生食でなければ表示義務がなくなるという話も聞いています。そうすると、一方では冷凍食品の表示があって、それが解凍したものには表示がなくなっても違反にはならないし、その内容について把握ができないという状況になるわけです。

しかも、生鮮食品につきましては、食品添加物は使っていないというお話がありましたけれども、「基本的に食品添加物を使用していれば必ず書かなければいけないというルールになっておりますので、生鮮関係の一部例外規定はありますが、書くことになっております」ということで岩城課長補佐のほうから御説明いただいているのです。ここで「一部例外規定はありますが」と述べていらっしゃる部分がわからないままで、もう決まっているのだから、それで大丈夫とはっきり言い切れるものではないと思います。ですから、それについては以前から私、何度も言っておりますけれども、きちんと説明していただければと思っております。

生鮮食品の場合、消費者庁のほうにメールでお尋ねしましたら、「殺菌、要するに菌を抑えておくとか酸化防止剤といったものについては、生鮮食品をよりよく見せる、より新鮮に見せるということがなければ、使っていても生鮮食品の扱いだ」とお聞きしているので、それが私の聞き間違いかどうかも含めて御説明いただければありがたいです。

○池戸座長 はい。

○岩城課長補佐 添加物のことですが、御存じのとおり、安全上の観点から、添加物の指定等につきましては厚生労働省、使用基準等の規定も厚生労働省で実施しております。ですから、添加物につきましては、使える食品、使用基準が決まっているということになっております。

あと、先ほどお話しがありました食品衛生法19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令においては、表示する食品が定められておりまして、それについて使用した添加物については全て記載するようになっております。

あと、添加物の一部例外規定という話がありましたけれども、それは加工助剤、キャリアオーバー及び栄養強化目的で使われているものについては、一部例外規定というものがあります。これらにつきましては、現在、通知等で定められておりますので、そういうものについては今後、通知の統合もありますので、その通知の中で内容について示していきたいと考えております。

○板倉委員 私は、食品添加物の表示方法自体のことをお尋ねしているわけではございません。例えば食品添加物について表示の基準がございませぬけれども、既存添加物等では、先ほどの鮮度をよくするとか、そういう誤解を招かないものであった場合に、使ってはいけないということにはなっていないはず。ですから、そういう使い方について私たちは把握できていませぬけれども、その中には、殺菌剤として卵白リゾチームというものとか、サケ白子タンパク等、そういう菌を抑え

る作用があるものも入っています。実際に加工用の鮮魚類では使われている添加物の製剤として出ているのも知っております。

それが、例えばそのまま売る鮮魚類について応用して利用される場合に、それが違反にならないということであれば、場合によっては表示してもらわないと、アレルギーの患者の方にとっては問題が出てくる可能性があります。それは、私がどの程度正しく認識しているかわかりませんが、それを問題にしているわけです。一般論として、表示しなきゃいけないものについては表示ができていないということは当たり前のことで、表示しなくてもよくて、使われる可能性があるものにどういったものがあるか、それが全く問題ないのかどうかについてお尋ねしているわけです。

○岩城課長補佐 先ほどもお話しがありましたけれども、表示が要らないものが使われている場合、問題のあるものはないかということもありますけれども、鮮魚介類とか生鮮野菜とか、鮮度をごまかすような使い方等については問題がありますので、それは通知等で示されております。

○板倉委員 そういう使い方ではなくても殺菌剤は使うことができるようになってきていると思います。今の状況をより保つための使い方についてまで、違反にはなっていないと思います。ですから、そういった使い方がされる可能性があるとしたら、それについての表示は義務づけられるべきであろうと思っております。

○岩城課長補佐 繰り返しになりますけれども、添加物につきましては、そういう問題があるような使い方がされないように使用基準というものが定められておりまして、そこで規制されていると思います。

あと、アレルゲンの話が出ましたけれども、当然アレルギー物質が入っている表示対象食品については、全て表示されることになっております。

○板倉委員 ということは、法律がその部分は変わるということですね。今の食品衛生法でどこまで読めるのかというのは十分理解できておりませんが、今の法律のままでは読めない部分が出てくるのではないかと心配しております。ですけれども、今のお話ですと、そういうものがあつた場合には、通知等で必ず表示させるようにすると消費者庁としては考えていらっしゃるのでしょうか。

○平山企画官 今までの議論を整理いたしますと、板倉委員のおっしゃっているのは、これからそういうものが使われる可能性があるということでございますか。

○板倉委員 そうです。

○平山企画官 我々は、まず、実態を把握してから、そういう表示をする必要があるかどうかを見きわめる必要があると考えております。

○板倉委員 今、使われているかどうかということではなくて、使っても違反にならないかどうかということと、その違反にならない使い方をしたときに表示がされるか、されないかということで判断していただきたいのです。今、スーパー等で、例えば宮地委員とか鬼武委員のところを使っていないから、これから一切使われなくてもいいという状況がありますので、その辺についてはきちんと整理していただかないといけないと思いますし、例外が一部あるというけれども、その例外がどういうものなのかかわからないという状況のまま、今までの法律等を踏襲していくというのは

見直すべきではないかと思えます。

○平山企画官 行政の立場としては、今までの実態などを踏まえて必要な規制というのがなされている。ですので、板倉委員がおっしゃるように、あるかもしれない、将来、こうなるかもしれないというので、そこを先駆けて規制するというのは行政としてはどうか。いろいろな実態を踏まえて対応する必要があるかと思っております。

○板倉委員 例外規定というのが、必要なければ例外をなくすということを今、考えていただいたほうが、法律的にはシンプルになるのではないかというところから私は提案しております。今の情報を一まとめにしたように見せかけて、内容的にはほとんど変わらないという状況で細かい品質表示基準をつくるのか、あるいは今の時点でいろいろな議論をして、シンプルでより皆さんにとってわかりやすく、表示する側も表示を読むほうもミスリードのないようなものにするということで考えていかなきゃいけないのではないかと思えます。

○池戸座長 今、かなり個別の中身のお話になっているのですけれども、日ごろからいろいろ御懸念のところもあるという話で御意見があったと思えます。それで、4ページの平山さんが言われていたところで、一般論で書けば、必ず安全性を保たなきゃいけないところは、きちんと表示の義務をかけるという話でいいと思えますけれども、具体的にそれが今、どういう中身の基準になっているかというのをある程度把握しない限り、一般の方が見てもなかなか了解というか、理解できないと思えます。

それで、説明をいろいろと聞けば、今の基準なり規制、制度、通知にしろ、それがあがる程度根拠のあるものとなっているというのが、役所のほうとしてはそういう考え方だと思いますけれども、本当にそのとおりかどうかというのを納得しないと、消費者の方は、特に専門的分野になるとなおさらだと思います。ただ、この場所で個別のところまで、今、基準の議論ができるかどうかという課題もあると思えます。だから、どうでしょうか。どうぞ。

○石川委員 今、生鮮・加工の整理の議論に入っていると思えます。それで、生鮮・加工の区別で、添加物が生鮮食品に添加された場合にどうなるかという論点だと理解します。4ページに、加工の概念で、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という概念が示されていますけれども、生鮮食品に添加物を付与して保存の期間が延びるとか、着色がよくなるとか、酸化防止になるとか、これは明らかに新しい属性が付加されているわけで、添加物を添加することは全て加工に該当すると言わざるを得ないと思えます。添加物を使用すると、イコール加工食品になることだと。見た目は生鮮の形ですけれども、この概念に該当する限りは加工食品として扱わざるを得ないので、加工食品として扱われることになると思えます。

過去のペーパーで立石さんのものにありましたが、過去の通知で、生鮮品に添加物を使用しても加工品とならないという例があるようですが、これはあくまで食品衛生法上の考え方として、食品衛生法は基準府令第1条で食品の範囲を決めて、その中には生鮮食品一般は入っていないのです。マーガリン、酒精飲料、清涼飲料水とかがざーっと書いてあって、その中に、加工食品というのは第11号ぐらいにある。もともと生鮮が入っていないのです。入っていないけれども、添加物の表示義務があるということで、添加物を入れたら加工に変わるのでかという質問が多分あったと思

まずけれども、当時としては、先に対象食品を決めてしまっているから、後で表示義務があるものが入ったからといって加工食品に変わるみたいなことができないということで、こういう通知が出たと思うわけです。

これは過去の話として、現在、JAS法に基づいて加工食品の概念を決めていこうということですから、添加物を入れるということは、明らかに生鮮から加工に変わってしまうとなります。したがって、いわゆる加工助剤とかキャリアオーバーとか栄養強化という例外以外の添加物が入っている以上は、違法・適法を問わず、全て表示するしかない。そういうルールに変わったのだと私は理解しているのですけれども、今回の生鮮・加工の提案はそういう趣旨でいいですかということを確認したいと思います。

○池戸座長 どうですか。

○平山企画官 先ほど、山岸補佐の方から説明いただいた、きょうの資料1の別紙1。4回目の調査会でお示しした資料、行為別の類型化についてということでございますけれども、通しページがないのですけれども、別紙1の2枚目以下で、「製造」又は「加工」に該当する行為の例ということと、あとは加工に至らない行為の例というのを2枚ずつつけております。「製造」又は「加工」に該当する行為の例につきましては、ここが加工食品に当たるだろうということでございますけれども、一番左側に行為の類型を書いてあります。加熱するとか塩蔵、乾燥、調味、衣付け、粉碎、混合というところがあります。

我々の理解としては、添加物を加えても、恐らく見た目は変わりませんので、そこまで加工という評価はできないのかなと思っております。ですので、生鮮食品に添加物を加えても、それはいわゆる加工まで至らない。生鮮食品なのかなと理解をしております。

○石川委員 それは多分間違っていて、一般の概念からしても、添加物が入って保存期間が長くなったり、色が変わってしまうとか、どう考えても本質が変わっていますね。生鮮というのは、何も手を加えていないというのが基本的なイメージで、切断するとか塩漬け程度までは一般的には加工と言わなくてもいいのではないかという感じでしょうけれども、添加物が入って加工ではないといったら、完全に論理破綻しているとか言いようがないと思います。もしそういう提案でしたらやり直してほしい。添加物が入るなら、それは加工です。ごく普通の話、常識の話です。

過去の昭和45年の通知は、生鮮食品としての要件を欠くとは考えられない。当たり前ですよ。生鮮食品の本質が変わらなくても加工に当たるのです。変わってしまえば、それは製造になるだけの話でして、この通知そのものが理論的に矛盾をはらんだ考え方でして、添加物を入れること、イコール加工という判断をしなければ、この製造・加工の概念を整理した意味が全くないと思います。行き当たりばったりの製造、加工、生鮮食品の概念の区別という形になって、結論ありきで書いているような感じです。まず、加工というのは、こういう本質的な要素を保持しつつ、属性を加えるということですから、添加物が属性を加えることに当たらないという概念は理解しづらいです。ということで、添加物が加工に当たらないというのであれば、それはやり直してほしいと思います。

○池戸座長 はい。

○山岸参事官補佐 議事の整理をさせていただきたいのですけれども、まず1ポツの全体方針につ

いては、もう御了解いただいたということによろしいでしょうか。

○池戸座長 いや、今、方針についての議論から始まったのですけれども、板倉委員のほうは、3ページの食品衛生法の個別義務に関連しての議論だったので。

今の解釈の話というのは、この場ではっきりできるのですか。

○山岸参事官補佐 石川委員から御指摘のございました件につきましては、4ページの中段に、今後、製造、加工、調整、選別のどれに当てはまるかについては、Q&Aやガイドラインで説明を求めている形で報告書はまとめさせていただいていますので、またこの段階で御議論いただけるのではないかと認識しております。

○石川委員 ガイドラインに移すようなレベルの話じゃないと思います。塩蔵とか塩漬けのレベルの話は、ただ塩につけるだけの話ですけれども、添加物というのは同じような扱いにならないと思いますし、基本的に添加物に関しては自由に使えるわけじゃなくて、指定添加物、既存添加物とか、限られた範囲内でしか使えないとなっていますから、一般食品のように何でも使っていっていいという縛りではないのですね。その意味で、適法なものをちゃんと使いましょうということがはっきりする意味で表示させることに非常に意味があるわけですから、表示しなくても大丈夫ですよ、ちゃんと扱っていますからねというだけじゃなくて、表示することによって責任が増すわけで、安全に資することは間違いないわけです。

その点で、添加物に関しては、生鮮、加工か。生鮮なら添加物の表示義務は要らないし、加工であれば要するというのではちょっと困るだろうと思います。品質表示上の話なので、これはきっちりこの調査会で結論を出していただくのがいいと思います。

○山岸参事官補佐 報告書に石川委員の御意見があったという形で盛り込ませていただくということでは。

○栗山委員 石川委員の意見だけとなると、ちょっと。私も石川委員の御意見に賛成しますとつけ加えさせていただきます。

多分、両面あると思うのです。厚生労働省で検討しているので、安全なものを使っています。使われるものは限定されています。そのとおりだと思うのですが、それが実際に個々、それぞれの人にとって安全かということは、また別の問題ではないか。

アレルギーも全ての人にある可能性を全部書けと言っているわけではなくて、ある程度的人数なり重症度というもので整理されているところではありますが、そこもまた人によって違うところなので、表示することとあわせて考えれば、加工して添加物を添加したところで性質が変わると整理していただくのは納得できるような気がします。済みません、石川委員だけの御意見というと、あれなので。

○山岸参事官補佐 では、生鮮食品に添加物を加えた場合の加工食品に該当するか、生鮮食品に該当するかということについての問題点があったということで、報告のほうに付記させていただくということによろしいでしょうか。

○池戸座長 どうぞ。

○立石委員 きょう、私が出した意見書の中で、カット野菜の例を書いています。これは、今回、

加工の概念が、新しい属性の付加ということで線引きするのは、どうもはっきりしませんよということ。例えばカット野菜で、半切り、細切り、同種混合、異種混合となったときに、この細切り、同種混合、異種混合というのはほとんど同じ製造工程です。次亜塩素酸ソーダを加えて製造しているわけです。

これが次のページに出ている環食330というので救済されているかどうかわかりませんよ。だから、加工助剤とかキャリーオーバーという考え方では、添加物は残らないという前提で、それは生鮮品のままですよという考え方です。生鮮食品が同種の場合で、異種は違いますという考え方で切っているわけです。だから、そもそも石川委員のおっしゃるとおりです。新しい属性の付加というのは何なのということがはっきりしない中で、添加物を加えたらどうなるか。これは最大のテーマです。だから、消費者庁も消費者委員会事務局もそうだけれども、逃げられませんよ。だから、私はそのことについて、はっきりここで決めるべきだと思います。石川委員がおっしゃるとおりです。

こういったあいまいなことで何が起こるかという、裁量行政につながるのです。こちらはいいですよ、こちらはだめですよということで、そうすると消費者から見たら全くわからないという、先ほど私が冒頭申し上げたことになるから、ここはきちんと決めていく。これがこの消費者委員会食品表示部会の役割ですよ。だから、私は石川委員の意見に大賛成です。

○池戸座長 いずれにしても、今、添加物になっていますけれども、生鮮・加工にかかわらず、安全性の基準というのは必要だと思いますけれども、それによって生鮮になるか加工になるかというところですね。昭和45年のこれは通知ですか。

○立石委員 Q & Aですね。

○池戸座長 現状は、この考え方でいっているという話なのでしょうけれどもね。

どうぞ。

○鬼武委員 オブザーバーですけども、最初にいろいろ質問が出たこともあるのですけれども、例えば生鮮に使われる食品添加物の問題、現状の問題と、それからアレルギーについて、生鮮についての問題というのは、この間、委員から出されていて、我々委員は、関係する資料について時間を費やして作成・提出しており、これら委員会で出される疑問に対してお助けするようなことをしているのですけれども、そういうことについて、例えば生鮮で使われている例外としてどうなっているかということの説明が、まずその部分が不足しているから、このような混乱を来しているのではないのでしょうか、その上で疑問点や課題についてその先の議論も拡大していっているような気がするのです。

まず、現状がどうなっているかということの説明があり、例外としている中身も、本日説明が無理であるのだったら、それを委員全員でもわかりませんし、一番関心のある委員のところの説明してもらって、それが前提となっていないと、議事運営がスムーズにいかないのではないのでしょうか。それ以上のことになると、今の議論で食品衛生法の解釈の議論が今回のことになると結構大きくて混乱しているようです。そうしますと、私は委員として判断できないところは、現行の食品衛生法というものは、法律の立て方として原則と例外という言い方が、もしかしたら法務局なり法務の担当の考え方と、我々が議論しているのと多分違うのではないかと考えています。

というのは、例外と原則というのはもしかすると同じかもしれない。前回、製造所固有番号のことでは、課長は相当こだわられて「原則」ということを言われましたけれども、実は例外についても、本当は同等であって例外ではなくて、食品衛生法の読みかえとして、同じほうに含めることもあるし、食品衛生法では、そういう意味では通知とか下位令として義務化できないものがそうなっていたり、そういう現状の解釈がたくさんあると思います。今回、製造と加工で生鮮で変わるということになったり、添加物の使用が生鮮という形ではなくて加工という、名称は変わるのはいいでしょうし、使うのはいいと思いますけれども、これらの解釈についてかなりの影響が食品衛生法自体に及ぶのではないかという懸念を持っております。

その辺、食品衛生法にかかわっている法務の担当の方ときちんと整理してもらって、それをもう一回出していただけないでしょうか。ここでこれ以上の議論をすることは、私は無理だと思います。前回の原則と例外の読みかえについても、食品衛生法ではそういう立て方に全てなっていて、その部分について私は正確なる解釈がよくわかりません。ですから、それについては消費者庁及び消費者委員会が協力し合って、更には厚生労働省から聞き取りをして、まず現行の食品衛生法についてどうなっているかを整理してもらえないでしょうか。

以上、意見です。

○池戸座長 私もさっき、それを申し上げようとしていたのですが、現状を正確に伝えていただかないと判断できかねると思います。それで、現にQ&Aでは生鮮となっているのですが、さっき石川委員、言われたように、この定義そのものを変えるべきかどうかというのも、はっきりこの場では出てこないのではないかという感じもする。きょうは、今、御意見が出たのを踏まえて、再度要検討という形にさせていただいたらどうかと思いますけれどもね。どうぞ。

○石川委員 先ほど極論的に、添加物を入れたら全部加工品にすればいいと言いましたけれども、それは定義上、そうなるのですけれども、もともとの考え方として、加工の程度において表示義務が加算されていくような形というのが一番いいのではないか。生鮮・加工でバンと二分するのではなくて。そのような発想からすると、加工になってしまえば、原材料とか内容量とか全部表示するという、ワンセットで表示義務が加算されて、大根の重量まで書かなきゃいけないことになってしまって、ちょっと大げさだなという点は重々承知していますので、加工の程度に応じてということですから、添加物を入れてしまったのであれば、その添加物の内容を表示するという形で、生鮮食品の個別表示事項の中に入れてしまうというやり方もあると思っております。

加工にボンとやるのではなくて、添加物表示。加工の程度なので、程度に応じて入れていけばいいのです。保存の方法とか内容量とか、加工食品ワンセットの表示義務をボンと課せられるのは大げさな話だという御理解で、ちょっと異論も出てくるかと思っておりますけれども、生鮮の中でも、こういう場合についてはこれを表示しましょうという形で、そういう点では二分論ではないところの柔軟な形でできるのではないかと思っております。

○池戸座長 ありがとうございます。

今、2つあって、添加物使用によって生鮮か加工か。もっと言うと加工に当たるのか、生鮮の区分、生鮮・加工の区分とどう関連するかという話と。実際は基準については、きちんと安全性につ

いてはしなきゃいけないので、それについての一つの御提案をいただいたということだと思います。さっき鬼武委員、言われたように、添加物について詳細な議論というのは今までなかったので、まず全体像をよく理解していない中で、そういう議論には進まないのではないかと思いますけれどもね。はい。

○立石委員 添加物の使用基準書は、ものすごく使用基準が明確になっていて、これには使用できないというのがあるのですけれども、問題は、例えば着色料など生鮮品に使えないというものが、これが加工食品になった途端に使えるかという解釈のところなんです。ただ、私は食品衛生法上、そういうふうになっていないと思う。生鮮品ということになっていて、今回、一つの法律になってしまいうわけで、加工品という中に広がってしまったときに、食品衛生法で言っている生鮮品が加工品になった途端に着色料が使えるとか、今までだめだったものが使えるとか、問題はここです。

こういったところが、今回、法律を一本にして、定義を一本にして、生鮮から加工の定義を新しい属性の付加ということになったときに、こういう問題が出ないのかどうか的大事です。抜け穴とかをきちんと埋めていくということをやっけていかないと、ものすごくおかしなことが起こりますよということなんです。

○池戸座長 そういう整理にさせていただいてよろしいですか。はい。

とりあえず、3ページまでのところはいいですか。

もう既に生鮮・加工の整理についてのほうに入っているの、続きまして、4ページの2-1の「生鮮食品」と「加工食品」の区分、これも今まで何回か議論していただいていますけれども、5ページの1パラまで御意見等がございましたら、出していただきたいと思います。どうぞ。

○立石委員 私のほうで意見書を出させてもらっています。さっきから議論になっている新しい属性の付加という概念ですね。これでもって生鮮から加工品になるということが、どうもびんとこない。今は、生鮮食品・加工食品ということで、品質表示基準でそれぞれ決め打ちというか、別表でこれですよと言っているのです。それが別表で決められているということで、これは生鮮品というのは、加工食品の表示基準第2条に規定するもの以外の食品として生鮮食品品質表示基準の別表に掲げるものとなっています。だから、要は概念では決めていないのです。加工食品もそうです。だから、それが概念を適用して変わるということがよくわからないのです。

下の表を見ていただきたいのですが、この前から食肉の例では、加工食品の調査会でも出たのは、JAS法のほうが食肉は広いと言われる、そういった定義にされているのです。実は違うのです。食品衛生法のほうが広いのです。なぜかという、味付け肉とかパン粉をつけた生肉、これは一般的に全部食品衛生法上の食肉です。だから、JAS法で生鮮品と言われている食肉が、食品衛生法ではここまで広いということで行くと、この前の消費者庁の整理は全然うそなのです。私から見たらでたらめです。あんな整理でJAS法に合わせますよと言ったって、食品衛生法のほうが広いわけだから、こういったところで食品衛生法は全く別でやります。ここでは食品衛生法は別ですよと言っているのだけれども、そういったところで行くと、消費者から見たら極めてわかりにくいのです。

これは生鮮品ですか、これは加工品ですか。新しい属性の付加でもって、こう変わるのですよと

ということについて、食品衛生法ではこうだと。誰もこんなことはわからないですよ。我々はこの仕事ばかりしているからわかるのですけれども、一般の方は、この整理は全くわからないということ。だから、新しい属性の付加という概念でいきますよ。あくまでJAS法で合わせます。今まで食品衛生法は形態上の変化、カットだけで加工品という概念を、今度一本に合わせますよということで、いろいろなことが起こるということで、あくまで属性の付加ということでもいいのか。さっき言っているように、添加物の問題とかが出てくるし。

それで、下のほうを見ていただきたい。先ほども言いましたけれども、カット野菜で半切りと細切、同種混合、異種混合によって生鮮食品と加工食品と変わっているわけです。ここで切れるのか。新しい属性の付加。工程上は同じことをやっていますね。それで何が変わるかということ、原産地表示が要るか要らないかということだけです。ここのところが非常に重要なポイントだと思います。

次のページも見ていただきたいのですけれども、先ほどの根拠。なぜカット野菜が生鮮品なのかという根拠が、昔の昭和45年のこれが残っているのではないですかということを行っているわけです。こんなものが残っていて、属性の付加というのをどこまで言うかわかりませんよ。これがあったとして、まだそうですよということが残っていたとしたら、これは何も整理ができないじゃないですかということです。ですから、加工食品と生鮮食品の何が変わるかということ、基本的には原産地が特定の品目だけ要らなくなる。あとは、内容量、賞味期限という表示が新たに加わるのと、要らなくなるというところがあります。

私はここに課題として幾つか挙げていますけれども、焼肉異種盛り合わせ、ネギ間、こういうものが生鮮食品だと今回出ていますけれども、これで本当にいいのですかとなります。これは属性の付加に当たらないという整理なのか。カット野菜の例で、同じ工場と同じ作業をしても、生鮮食品と加工食品と分かれてしまう。それから、先ほど言った、生鮮食品としてだめだと言われているものが加工食品だと使えるということにならないかどうか。今回、こんな形で定義したり分けることは、もっと混乱を巻き起こしてしまうのではないかとということで問題提起したわけです。

○池戸座長 とりあえず2-1のところでも議論いただきたいと思いますが、考え方を大ざっぱに言えば、JAS法の定義に基づきましょうということで、安全性については食品衛生法の規制は、生鮮・加工にかかわらずそのままかけるという整理だったと思います。ただし、JAS法で言う加工食品と生鮮食品の区分けというのは、ここに書いてある4つの区分ということで、ここできちんと書ければよかったのですが、それを2回ぐらいですか、行為の種類なども出していただいて、なかなか言葉できちんと分けられないので、それはQ&Aで対応しましょうという考え方だと思います。

どうでしょうか。異種混合の話は、またこの後、少し時間をかけて議論したいと思います。基本的なところではどうでしょう。ほかの委員、よろしいですか。はい。

○鬼武委員 生鮮と加工食品の区分のところ、私も現行の新食品表示法で書かれている調整・選別が入れ子になっているところがまだあるみたいな気がして、その部分は再度整理が必要と思っています。と言いますのは、実際にJAS法の14条1項では、調整・選別は加工に含まれるということで、裏を見ていただきますと、加工食品の中に調整・選別も含むというのがJAS法の左のイメージ図になっていて、今回整理しようとしているのは、加工と生鮮の中に調整・選別と、ここにも同じ

ようなことが起きていて、これはちょっと混乱を起こすのではないかという気はしています。これがどういう整理がいいか、わかりませんが、法律を解釈する上でそこが気になった次第です。

以上です。

○池戸座長 よく見ていただいて、ありがとうございます。この括弧書きの「調整・選別を含む」というところの解釈はどうでしょうか。2つあって、加工の中にこういう2つが既に含まれているという定義と、定義は各々別途だけれども、この書きぶりの中では、調整・選別も含んで加工と実質呼びましようという解釈があったと思うのですけれども、それをはっきりしてもらえばいいわけですね。はい。

○平山企画官 このことにつきましても、どこかの調査会で申し上げたと思いますけれども、法律の書き方、技術的な話で恐縮ですけれども、加工の概念に調整・選別が入らないので、あえて、この条文上では、加工に調整・選別を入れて読むということでございます。基本的には別物である。別物だから、あえて含めて読ませるということでございます。ですので、加工に含まれているから含まれていると書いているのではなくて、もともと含まれていない概念だということでございます。また、条文の書き方として加工・調整・選別と何度も繰り返すと煩雑なので、後の条文では、加工と1回書けば、そこに調整・選別も含まれるという意味で使えるようにする。そのことがわかるように、最初のところで加工に調整・選別を含めた上で、あとは加工と1回書けば調整・選別が入っているという理解。

あくまでも技術的な話ですので、基本的な考え方としては、加工と調整・選別は別だというものでございます。

○池戸座長 よろしいですか。結局、矢印の右側のほうのことということ。

○鬼武委員 そういうことですね。

○池戸座長 ありがとうございます。

立石委員は、この報告書（案）の4ページで、さっき申し上げた、部会のほうではJAS法を基本にまず整理して、あと食品衛生法で必要なものはもちろん書けますという解釈だったのですけれども、それは一応部会においてとりまとめたという前提での議論になりますが、御意見としてどういうあれですか。

○立石委員 調査会の中で申し上げましたけれども、新しい属性の付加というところがやはりはっきりしないのです。それはQ&Aでやるという話ではなしに、先ほどの添加物をどうすとか。要は、新しい属性の付加というのは裁量権でもって決められたらまずいですよと。何が変わるかという、生鮮から加工になった途端、いろいろなことが変わるわけですね。情報が生鮮なら原産地表示されるのが、されないとか、添加物が出てくるとか、内容量とか賞味期限が出てくるとか、違いはさっき表に出たとおりですね。ここを裁量で付加するようなことに余りならないようにしてもらいたいということを何度も言っているだけです。

○池戸座長 それは、そういう御意見があったというのを受け取ってください。

そのほかどうでしょうか。戻っていただいて結構ですけれども、この後、異種混合の話も議論したいと思います。それと、生鮮・加工との定義等の関係もあるかと思えます。

5ページを見ていただきたいのですが、報告書は今までの経緯だけを述べていまして、一番最後の2行、「さらなる検討が必要とされた」ということで終わっています。これについては、この経緯にもちょっと書いておいていただいたほうがいいと思うのですが、団体等への聞き取りとかをやられたわけなので、そういうものも書いていただきたいのと。

それで、資料2が別途ついていて、見ていただきたいのですが、この5ページです。左側のほうに振ってあります。なぜこの議論になったかという、課題というのが下にあります。そこに2つあって、異種混合した食品について一部の消費者等の感覚とズレが生じているというのが1つ大きなもの。もう一つの課題としては、食品の多様化によって、その食品本来の特性になじまない食品区分となっているものがあるということで、この2つの根拠で議論していただいたということかと思います。いろいろな団体の状況などもお聞きして、まずは消費者の方が、生鮮と加工と言ったときに、感覚的にどう考えてもこれは生鮮じゃないかというのが、今、加工になっている。そういうところがあると思います。

それで、もう一回おさらいですけれども、資料2の一番最後に河野委員にまとめていただいたところで、単に組み合わせだけだと生鮮で、一体となって混合盛り合わせという言い方をされているのですけれども、それが加工だというときに、幾つかの例で非常に紛らわしいというか、問題点がありますよという一つの例示が書かれている。はっきりわかるものと、こういうボーダーラインみたいなものがあると思います。この辺の整理も含めて、実際、消費者から見たときに本当にはっきりわかりやすく、どうしたらいいかという議論だと。

例えば、上から2番目の刺身のつまで、大根とニンジンとを別々に置いた場合は生鮮品だけれども、混ざった場合は加工と言う。あと、サラダなども、大ぶり野菜の組み合わせは生鮮だけれども、大ぶりの野菜がミックスされると、一緒に食べてしまうから加工になってしまう。ぎりぎりした言い方をするとそうで、それが本当に消費者にとってどっちに属したほうがわかりやすいかという観点での議論じゃなかったかと思います。

いずれにしても、今、なぜこれが重要かという、2つあって、生鮮のイメージの問題が1つありますね。本当に生鮮と言っていいのかどうか。もう一つは、今のルールからいくと、生鮮と加工に分けた途端に義務表示の項目がリンクしている。その辺の影響がある。ただ、後者については、必要なものだったら必要な義務表示が、今の個別品質表示基準とか食品衛生法もそうですけれども、書くことが可能なわけなので、それはそうとして、まず一般の消費者の感覚からいって、常識的におかしいかどうかという観点からでも結構ですので、御意見を自由に出していただけたらと思います。

あと、その前のほかの団体の御意見としては、現場では、特に生鮮のもの同士をスーパーなどで、夕方になると一緒にやるというのは現実として実行的には難しいという御意見もございました。あと、プリントの作業も、悪意を持ってやるわけじゃないのですけれども、ケアレスミスみたいなものも起こりやすい。これも正直な御意見として出ていたわけです。そういうものも含めて、ここは時間が十分でなかったかと思いますので、改めて御意見等いただければと思います。

きょう、ここできちんと結論が出なくても、これは重要な難しい課題でございますので、きょう

の調査会の議論を踏まえて、再度、部会等で議論するという形に持っていてももちろん結構でございますので、そういうことで自由に御意見をいただければと思います。どうぞ。

○河野委員 加工食品と生鮮食品と最初にマトリックスを分けたところで、そもそももう少し考慮が必要だったのかなと、私自身は今となってみるとスタート時点で時間が足りなかったのかなというのが大きな反省点です。それで、先ほどから生鮮でこういう状況のときはどうなのだろうという、これまでの議論を伺っておりまして、最初に私たちはそういうスタートラインを決めて、ゴールに向かって検討を進めてきたわけで、どこかで線を引かなければいけないということだと思っております。

ただ、先ほどからいろいろ出されているように、簡単に線をスパッと1本引くわけにはいかない。それは、商品の提供実態とか製造加工の実態のあたりが非常に複雑になっていて、先ほどの昭和45年でしたか、あれがまだ生きていて、それに縛られてというか、それを守るために私たちは現状を変えるのか、それともそういったところを見直していくのかというのが一つの観点だと思いました。

ただ、正確にこれまでのさまざまな行政上の決まりをしっかりと法的な解釈をしていくと、例えばバナナやキャベツはもしかしたら加工食品になってしまって、私たちはバナナやキャベツはどう見たって生鮮食品だろうと思っているのですけれども、解釈の仕方によって、それがそちらに行ってしまうと、最終的に加工食品になりますと栄養表示が義務化ですから、それもついてくるようになりますと、現在、一般的に義務表示がそれぞれの加工と生鮮で課せられているもの、プラスアルファ、今回は乗ってくるものも多いわけですから、このことに関して言うと、一番重要なのは、実態をもう少ししっかりと精査して、データで納得できるところで折り合いをつけるところかなと思っています。

しっかりと線は引けないという大前提で、どういうふうにしたら現状で、私たち消費者にとって日常で食品選択をするときにありがたい制度になるのかというところで考えていきたいと思えます。

それで、異種混合ですけれども、初めはお刺身が1点だと生鮮で、3点盛りになると加工になるということが変なルールだねということだったのです。そのあたりの現状のふぐあいも、何とかこの際だからということで出発したと思います。私自身もさまざまな消費者団体とか店舗とか、先ほど池戸先生が紹介してくださいましたヒアリングのペーパーを出すに当たって調査も聞き取りもしたのですけれども、本当にさまざまな組み合わせ例といいたいでしょうか、異種混合例があって、どこで線を引けば、私たちにとって、こっちは生鮮、こっちは加工とすっきりとわかるような提供の仕方では、実はないのだということをもまず申し上げたいと思います。

では、どういうふうを考えるかといいますと、まず異種混合で考えられる一番のところは、ペーパーにも書きましたように、私たちの口に入れるものですから、安全性確保に関する表示が一番重要なところだと思います。どちらに区分されても、その情報は確実にわかるようにしていただきたい。当然、アレルギーに関しましてもそこに入ると思っております。それが一番です。

あとは、どんな形で縛らなければいけないとすると、狭い意味での選択と広い意味での選択というのが消費者にはありまして、表示で縛ることによって、今度はさまざまなバラエティーに富んだ商品提供ができなくなってしまうと、それも選択肢が狭まる。直接的な選択肢と広い意味での選

扱肢という観点が考えられまして、そのあたりも考えていただきたいと思っています。

前回、ペーパーを出させていただいて、今回、報告案をまとめていただきました5ページを何度も読み返したのです。それで、これ以上、いい答え方はないのかなと、私自身は感じています。どこで線を引くにしても、具体例を挙げて、あとはガイドラインといいたいでしょうか、具体的な商品の判断を示して、それに対して必要な表示をしていただくと考えるしか、現状で受け取る側の消費者としてはいい答えが思い浮かびません。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか。はい。

○立石委員 私も第2回生鮮食品・業務用食品調査会への意見書というペーパーを出して、つけていただきました。「異種混合」についての考え方を出示してもらいましたが、どこで切るかというのはどうにもならない問題です。どこで切るかによって何が変わるかという、加工食品の表示については皆さんやれる、やっているのです。何が変わるかという、何度も申し上げているように、原産地表示が変わるわけです。原産地表示が要らなくなることを狙っている人たちは、何とか加工にしてくれ。生鮮品への整理は勘弁してくれとなります。この辺の線引きだけだと私は思っているのです。だったら一定加工したものについては原産地表示を義務づけよう。例えば主原料だけとか。事業者の実効性ということ言えば、もう少し大括り表示を認めるとか、そういうふうにやればやれるのではないですかということをご提案したのです。

そこが私は加工食品品質表示基準の修正案を示し、このことで大枠はクリアできるのではないですかということをお願いしたのだけれども、この案は議論の俎上になかなか上げてもらえなくて、本来はこの修正案で解決できるのではないかと。私どもも実態を踏まえて、いろいろ考えてみたのです。そうすると、加工という異種混合の場合にどこで切るかは、絶対無理だ。幾ら言ったって、裁量権が働いたときに役所の人判断する。これは生鮮だね、これは加工だねと言った途端に何が変わるかという、原産地表示が要らなくなる。それだけなのです。

だったら、主原料というものをきちんと、上位1番か2番か3番までかもしれません。きちんと原料原産地表示をするのですよと決めたら、余り迷わなく済むということで、ぜひそういう整理でお願いしたいということで提案したのが、載せている中身です。具体的な例も載せていますから、時間があれば説明しますが、具体的にどうなるか。我々は改定案ということで、カットフルーツの盛り合わせとか刺身の盛り合わせということで、具体的にこういうふうになりますと提案している。

この案が、消費者から見て受け入れていただけるかどうかなのです。消費者から見て、これだったら原産地も書かれていいですね。もっと言えば、食品衛生法上の問題、内容量、消費期限、保存方法、加工者といったものも書かれていいですねと。さらに、原産地もわかっていいですねとお願いいただけるかどうかだけだと思うのです。消費者庁は、これについてやるかやらないかは、なかなか抵抗があるようではございますけれども、検討いただきたいと思っております。

○池戸座長 ありがとうございます。

見方が2つ、さっきお話したように、消費者として、どう見ても常識的に生鮮なのか、加工なの

かがはっきりわかればいいのですけれども、その区分の意識、認識のところは1つある。それと、
どういう基準が必要かというのと2つあるのですけれども、立石委員が前から、必要な項目の中に
原産地というお話をされているのですけれどもね。それについては、この前、団体でもあったと思
います。

○宮地委員 現状、たくさん事例があると思います。簡単に縦にすぼんと切って、右と左という
わけにはいかない。今、河野委員がおっしゃったように、縦に切ったらはみ出る事例がたくさんあ
って、それは過去、Q&Aで農林水産省も出されています。そのQ&Aを見ていただければ、具体
的にどうするかという話になりますし、特に原産地表示については、過去に出ていた部分では、
近接したところにボードで書くという話もあって、やり方の問題だと思っています。具体的に縦に
切れないものについて、手段・手法としてどうするかということをしちんと示していただければ、
それは実行可能だと思います。

例えば、10品目ある刺身を小さいラベルに書けというのはできません。ですから、そういう実行
可能性のある方法を考えるということで消費者庁に提案いただいたらいいのではないかと
思っています。

○池戸座長 そのほかの委員の方、どうですか。どうぞ。

○池原委員 前回も申しましたけれども、どこで線を引いても、大なり小なり、消費者の方は自分
のイメージと合わないということは必ず出ると思います。だから、どこかで折り合いをつける、ど
うやって折り合いをつけるか、というのを考えたときに、それは消費者の意見でしかないと思いま
すので、ここはきちんとデータをとっていただくことに尽きると思います。まさに消費者の利活用
の実態、この表示が現場での選択にどういうふうに活用されているのか、

本当に見ていただいているのか、というのもあると思いますし、よって消費者が何を求めている
のか、というのをもうちょっと具体的に調査して、そういったものをベースにして、では、ここが
一番いいよね、そうした場合に、ここは犠牲になるというか、わからないというか、混乱するけれ
ども、そこはあきらめようね、といった判断をしていかざるを得ないのではないかと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか、どうでしょうか。いろいろ意見を踏まえた結果、いずれにしても、これはさらなる検
討が必要だということは間違いないと思います。事務局案で後ろ2行のところに、安全性の観点と
か事業者の実行可能性とあるのですが、もう一つ、商品実態とか消費者の意識を踏まえて、よりい
ろいろな情報を把握した上で検討するという感じでどうでしょうか。どうぞ。

○板倉委員 私も一応消費者の一員でありますので、議論させていただきたいと思います。

河野委員の調査は、私も同じだと思います。人によってもかなり違います。それから、線引きが
難しいというのもあると思います。

ただ、消費者として一番望みたいのは、例えば食品添加物の使用、アレルギー物質の使用も含め
てなのですから、安全性にかかわるものについては、使われていれば、生鮮であれ、加工であ
れ、必ず表示されるということです。それから、例えば消費期限とか、保存方法が要るものについ
ては保存方法。いわゆる安全性については、どちらの区分であれ、きちんと表示されることが担保

されるということであれば、あとは例えば原材料、原産国まで知りたいという消費者が多ければボードに書いて、インスタアのものの場合には、それでカバーするというだけでもいいし。

細かいものがいっぱい書かれても、逆に言えば利用できないというのが実態だと思いますので、その辺については表示をされる側の立場のことも含めて考えていただくということと、表示スペースの部分を加味しながら、どこまでの情報を表示の中に盛り込むかということを経済的に考えていただければありがたいと思っています。

○池戸座長 ありがとうございます。

ということで、これは検討事項という形にさせていただきたいと思います。

次に進ませていただいて、7ページの業務用食品の表示についてはいかがでしょうか。これと言うと9ページまでです。どうぞ。

○板倉委員 9ページの表示方法というのは、一般消費者向けの食品と同様の方法で記載するとなっておりますので、例えばアレルギーに由来する添加物云々といったものについても、食品の区分自体が今の食品衛生法第19条1項でかかわってくるのではないかと思いますので、それでよろしいのでしょうか。そういう判断で、業務用であっても、区分としては、先ほどから問題にしているアレルギーとか食品添加物の表示が、食品衛生法第19条1項で決められておりますけれども、その食品の区分で業務用のほうも見るということでよろしいのでしょうか。

○岩城課長補佐 食品衛生法の表示基準の対象食品になっているものにつきましては、アレルギーに由来する添加物についても表示されることになっております。

○板倉委員 9ページは生鮮食品ですね。加工食品じゃなくて、生鮮食品で、しかも一般消費者向けの食品と同様の方法で記載するという説明の具体的な内容としてお尋ねしているのですけれどもね。

○岩城課長補佐 ですから、生鮮食品は食品そのものですから、当然見れば分かると思いますし、ここに書いてありますとおり、アレルギーにつきましては添加物由来ということで、表示基準があるものについては、アレルギーの表示も義務化されているということになります。

○板倉委員 ということは、先ほどと同じで、表示基準がないものは表示されないと読めばいいということですね。

○岩城課長補佐 添加物に由来するアレルギーということは、そういうことになります。ただ、先ほどちょっと申し忘れてましたけれども、そのような使い方の実態があるかということは、1つ考えられるかだと思います。当方で以前、委員の先生方に協力してもらったところ、アレルギーを含んだ添加物が生鮮食品に使われているような実態はないという確認はとっております。

○板倉委員 私は、実態が把握できないというのが正確な話だと聞いております。個別、小さい事業者さんがどういう使い方をしているかというのは、食品添加物屋さんが紹介して、こんな使い方がありますよということで、それを信用して使われているわけですから、それが法律的に違反しているかどうかということまでは、監視・指導は十分できないと思います。

○岩城課長補佐 繰り返しになりますけれども、添加物には使用基準がありますので、もしそれに違反するような使い方をしたら違反として処分されますし、また、そのような使用は、行わないよ

う通知で指導されています。

○板倉委員 違反は当然だと思います。ただし、違反でないものも、例えば既存添加物については使用基準がなく使えるものもありますので、食品添加物といってもいろいろで、使用基準があるものも、ないものもあれば、その基準の量も決まっているもの、決まっていないものもありますので、食品添加物の表示の方法のルールについて言っていただく必要はないのですけれども、実際に今ないから必要ないとかじゃなくて、そういうことがこれからないようにさえ手当てしていただければ、私はどうであっても構いません。

ですから、例えばアレルギーのようなものについては生鮮食品では使ってはいけないと決めていただくとか、そういうことであれば差しさわりはないのです。今のところ、既存添加物の場合には、鮮度との微妙な判断の違いというのが監視・指導の方によってはあるかもしれませんけれどもね。

○平山企画官 今、板倉委員のおっしゃっているのは、添加物の使用の基準の話ということでしょうか。例えば、添加物の使い方のような。

○板倉委員 添加物について、アレルギーを含むようなものについては、生鮮食品で表示なしに使うてはいけないというようにルールとして決めていただければ、アレルギーの心配は全く出てこなくなります。使い方についてはいろいろな決め事があって、そのルールについて私は把握しております。基準がない添加物もあるわけですし、そういったものの中にアレルギー物質を含むようなものが入っていたとしたら、それが場合によって使われたときにアレルギーの患者さんに影響することを心配しているだけですので、それが何か制御されるような方策がとれるのであれば、こだわっているわけではありません。

ただ、例外規定のままで、使っても違反にならずに表示もされないという状況がないようにしていただくということが希望です。それだけなのです。

○平山企画官 それは、表示の話と、実際の使用基準の話とをセットで議論するということですね。それで理解しました。それはそのような方向で考えたいと思います。

○池戸座長 そのほか、どうでしょうか。どうぞ、石川委員。

○石川委員 9ページの業務用生鮮食品で、こういう表示事項で、安全に関する表示ということで、今、添加物、アレルギーの表示が義務づけられているということだけでも、一般生鮮食品には通常そういうものがついていないから、ここに規制される意味は何があるのだろうかというのを、ちょっと疑問に思っているのがあると思います。

それを考えると、そもそも現行の基準府令とJAS法の生鮮と加工、要するに対象食品の表示の一覧表が3つあるわけです。今後は、食品表示基準ではJAS法を中心にしましょうということで、今の表示基準府令第1条1項の対象食品の表は多分なくなるのですね。なくなった上で、生鮮と加工の2つの表に基づく食品に対して、それぞれ表示義務を課するという構成になっていると理解しているのです。ただし、基準府令の第1条第2項に45項目、こういう義務表示がありますということで、食肉製品とか魚肉ソーセージとか、食品を特定した上で、これについてはこういう表示をしましょうという個別の表示ルールは、今の食品表示基準のほうに移行させましょうということで、対象食品を制限するような第1条第1項の枠は取り払うのだと理解していたのです。

そうであれば、添加物を使えば、あるいはアレルギー物質が含まれば、生鮮であれ、加工であれ、全て表示義務の対象になるのだという枠組み、そういう構造になっていると思っているのですけれども、そういう理解をされていてよろしいですか。

○池戸座長 今、言われた意味はわかりますか。

○平山企画官 現行の食品衛生法の府令で申しますと、対象食品は限定されている。それが食品表示法になるとそれが外れるのか。それはそうではなくて、対象食品というのは、基本的に、現行の食品衛生法の府令で認められているものが、現在の知見では衛生的に表示が要となっていますので、それをベースにするということでございます。そこが外れて、突然、全てのものに表示が増えるということはないということでございます。

この業務用生鮮食品の話ですけれども、第2回の調査会で資料としてお示ししたものでございまして、具体的には、資料2「業務用食品への表示について」という資料をお示ししてございます。2月19日の第2回生鮮調査会でございます。その資料2をご覧くださいとよろしいのですけれども、21ページをお開けいただきたいと思えます。タイトルが長いのですけれども、「【まとめ】食品表示基準における業務用生鮮食品の表示事項と表示方法について(案)」というところでございます。

これは、調査会にお諮りして、基本的にこの方向でとりまとめられたと理解しておりますけれども、上に安全性の確保に資する情報ということで、名称以下、書いてございますけれども、点線で囲ってあって、期限表示以下のところは、右側にありますように、生鮮食品であっても衛生上の観点からの表示義務を課す食品に限るということでございますので、その観点がこちらの調査会報告の資料で抜けていることに、今、気づきました。

これだと、全ての業務用生鮮食品にアレルゲンの表示が入っていることになると思いますが、調査会の資料では、確か、期限表示以下のところについては点線で書いてあって、右の注で、生鮮食品であっても衛生上の観点から表示義務を課す食品。まさに府令の中で列挙されているものに該当するか、個別の規定に入っているものに限るということを書いておりましたので、そういう意味では、調査会の資料と若干ずれがあるということでございますので、ここは訂正していただきたいと思っております。一応、御報告申し上げました。

○池戸座長 よろしいですか。どうぞ。

○池原委員 8ページの表3-1ですが、先ほどからもありますように、第2回調査会で私のほうから、添加物がここにあるので、食品を摂取する際の安全性という概念の下にあるのはおかしいというお話をさせていただいて、それに対して表現を工夫していただけたということになって、その工夫した結果を加工食品の調査会で少し御紹介いただいたことがあって、3月の部会で改めて私のほうから、その御対応に対して意見を述べさせていただいて、今に至るという状態だと思っています。

ということで、改めて、ここについてお話させていただきたいのですが、まず論点を確認させてください。添加物がここにあるのですけれども、添加物は通知によって、どうして食品衛生法で表示しているのかという理由が明解に示されておりまして、繰り返しですが、念のために言いますと、平成13年3月の通知なのですけれども、その書き方をそのまま読み上げますと、「食品衛生法では、

食品添加物の表示を義務付けているが、「これも」というのは、GMOの表示が始まる時の通知ですので、「これも」になっているのですけれども、「安全性審査を経たものであり、その上で、食品の内容を明らかに示すための表示を義務付けて消費者に食品の内容を理解できるようにしている」。これが添加物を食品衛生法で表示を義務づけている目的であると明解に書いていただいております。

要するに、これは一言で言うと、食品を摂取する際の安全性という目的ではございませんというものが、当時、厚生労働省から明解に示していただいている。そういうことですので、食品を摂取する際の安全性という箱の中に添加物を入れていただくのはふさわしくないので、しかるべき処置をお願いいたしました。

お願いしたのはそこまでだったのですが、あわせて、例えば、期限表示もきっちり読んでみますと、表示基準府令の書き方ですけれども、期限表示は、御存じのとおり2つあって、消費期限については、「安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限」である、賞味期限については、「品質の保持が十分に可能であると認められる期限」であると明記されていまして、要するに賞味期限のほうは、安全性だけではない、品質の保持という概念をもって認められる期限であるという定義がされています。要は、安全性ではないということです。これまで添加物だけお話していましたが、こういった期限表示の中の賞味期限などもあって、食品衛生法の中には、ここの表現で言う「食品を摂取する際の安全性」以外の目的で表示しなさいと定められている項目が現実的に幾つかあるという認識を持っております。

この業務用加工食品の整理をするときのプロセスを確認してみると、これは一言で言うと、食品衛生法で定められているもの、JAS法で定められているものを、基本的にはスライドする、ということ、最終的にはそれをもって表示のルールを決めるというのは、そこはそのとおりだと思うのですけれども、食品衛生法から来たからということで、ここの表現、「食品を摂取する際の安全性に関する情報の表示」と書いてしまうと、これは合っていない、不整合が起きているのではないかと思います。

食品衛生法のそもそもの表示の目的は何かというと、食品衛生法本体の19条に書かれているとおり、「公衆衛生上必要な情報の正確な伝達」と定められております。食品を摂取する際の安全性に関するということではなく、食品衛生法からスライドしてきたというものをそこに列記していただくのであれば、ここは食品衛生法の目的どおり、「公衆衛生上必要な情報」と書いていただくのが、不整合を起ささない、目的に対して正しいのではないかと思います。ぜひその形にしていきたい。

あと、改めて見ると、その下に、「表示責任を有する者の氏名」、表示責任者ですね、「及び住所」の表示というのが、「選択の機会の確保に資する情報」という概念の下に配置されています。これは違う話ですけれども、今度、新しい食品表示法の中で、「摂取する際の安全性と選択の機会の確保に資する情報」ということで2つに整理していくということですが、そういった観点で考えたときに、表示責任者というのが「選択の機会に資するための情報」というと、それはそれで、別の話として違和感があります。

新しい食品表示法の大きな枠組みの中に、どの表示項目が当てはまるのかということは、加工食品とも共通の話だと思いますが、整理の箱のなかには、何々等というものもあって、何が入っているのかわからない整理になっています。これは改めてきっちりとやるべきではないかと思います。

だから、まず、この表の表現は改めていただきたいというのが1点と、この新しい食品表示法の世界において、「摂取する際の安全性と選択の機会の確保」という表示項目は何なのかという、その整理は別途きっちりとやっていただきたい。その2つをお願いしたいです。

以上です。

○池戸座長 今の御提案は、この表にした場合に、目的に書いてある安全性に関する情報と選択に資すると2つあって、それに基づいて整理した。ただし、添加物は安全性の部分に入らないのではないかという御意見がありました。あの日、河野委員とかから御意見なかったですか。どうぞ。

○石川委員 池原さんが今おっしゃったのは沿革の話でして、食品衛生法は食品衛生上の見地から情報伝達するという表現をしていて、JAS法のほうは、たしか選択の機会の確保という表現が出ていたと思いますので、JAS法の中に表示責任を有する者というか、製造事業者等の氏名を表示するというルールができていて、沿革はそのとおりです。この表現ぶりは、今の食品表示法に合わせて書いているわけです。昔の食品衛生法時代の表現に戻してくれというのは、ちょっとおかしな話だということ指摘しておきたいと。

あとは、表示をこんなふうに分けきるのは、実際のところ難しい部分があります。原料原産地も、場合によって、トレーサビリティの関係で安全のための表示として機能する場合もあり得るわけです。どこから流通してきたかによって、安全性が違ってくる場合もあり得ると。実際のところ、特定の地域で問題が起こった場合については、その食品の販売等を停止することができるという食品衛生法上の規定もあるわけで、そういう観点からすると、この選択の表示が安全の表示に変わる場合もあるし、安全の表示の中にも、選択の機会の確保に資するものも当然入っているわけですね。

ですから、整然と分けるのは非常に難しい話で、おおむね沿革と、それからどちらがより重視されているかということ、賞味期限も基本的に安全の問題にかかわるということで、消費期限、期限表示という形で、セットで安全確保のほうに入っているということは、さしておかしな話ではないということなので、現行、この分け方でいいだろうと思います。

添加物も、基本的に安全性が確認されて流通するから、安全にかかわるものではないという話をしていますけれども、そうではなくて、安全確認されたことを表示するということは、安全にかかわるものの表示として意味があるわけですから、上段にあってしかるべきだと思っていまして、2つ目の選択と安全ときれいに分け切れない部分も含めて、それはより重要性があるほうにあるということで理解すれば足りると思っています。

○池戸座長 ほかの委員の方、どうでしょうか。はい。

○立石委員 先ほど申し上げた冒頭の基本理念の中に、消費者の安全及び自主的かつ合理的な選択と2つのことが書かれています。だから、両方書かれているのです。消費者の安全及び自主的・合理的な選択ということ。だから、こういう形で分けたと便宜的に考えればいいわけですし、名

称は安全に関係ないのとか、言えばきりがいいのではないかと思ったりする。そういう面では、石川委員の言われたとおり、こだわられることはそんなに大事なのかです。

添加物はそもそも危険なものもあるから、安全性審査を踏まえた上で認められたものしか流通しないというプロセスを踏んだ上で、今、流通しているわけだから、添加物は何でもかんでもオーケーじゃないです。だからこそ、安全性が確認されることで安全ということが言える。言いかえれば、なぜ池原委員がそこまでこだわられるのか、我々は理解できないところがあるのですけれども。

○池戸座長 そのほかの委員の方、どうでしょうか。安全と選択を分けるかどうかという話はある。こういう観点は、目的にきちっと書かれているから必要なのです。ただ、表としてまとめたときに、文章の中に入れるのももちろん必要だと思いますけれども、どうなのでしょう。

○平山企画官 要するに、左の欄を削ってしまうということをございましょうか。

○池戸座長 そうです。

○平山企画官 今まで調査会の議論の中で、いわゆる安全性に関する情報と選択に関する情報ということで御議論していただいたので、そういう意味では要るのかなと思いますけれども、この調査会の中で特に要らないという結論であれば、例えば、削るということもあるのではないかと思います。

○池戸座長 要らないというのではなくて、正確に説明する場面は必要だと思いますけれども、今みたいに解釈がそれぞれ正確にできないというのであれば、一番左の列をあえて書く必要があるかどうかという、極端な意見ですけれどもね。はい。

○立石委員 私は必要だと思います。なぜかという、基本理念の中に選択と安全という2つのことが書いてある。それに対して、情報が提供されることが消費者の権利と書かれているわけですから、つながってくるわけです。これを見て、私はいつも違和感を覚えるのだけれども、安全の権利が確保されても、選択の権利が確保されていないのではないかと。原料原産地などは特にそうなのだけれども、そこがものすごくよくわかるのです。原料原産地を必要な情報として提供されることが消費者の権利でありながら、ここのところは一部だけですよと言っていることは、消費者の権利を侵害しているのです。そういうふうには見ているのです。選択と安全という2つの権利があって、片一方だけは満額回答で、片一方は半分どころか、ちょっとしか回答しないという中で、消費者は選択の権利を行使できない状況なのです。

ということが、この一覧を見ただけですぐわかってしまうじゃないですかということを私は常々考えるのです。だからこそ、ここは重要な視点だと思いますよ。選択の情報をぜひ。

○池戸座長 おっしゃることはよくわかりました。選択の機会の確保が重要なのはもちろんですが、それは文章の中できちんとおいて。というのは、2つに係るものが正確に言えばあるということだから、表をどっちかに偏って、こっただけだと誤解されないようにという。

○立石委員 これは、私は基本姿勢として問われていると思うのです。だから、消費者の権利として、こちらのほうは認めませんよというか、いいかげんにしておいてもいいですよということを消費者庁は言われているようにしか、私は見えない。私はそういうふうには捉えているのです。知りたい情報として原料原産地があって、そのことが全く担保されていないということが、ここで明確な

のです。だから、どちらを見ているかということがすぐわかるから、私は残しておいてもらいたいと思います。これは消費者目線からいったら、権利を非常に侵害されているなど読み取れる中身じゃないかと思います。

○池戸座長 今の御意見は、表としてはっきりしておいたほうが良いということですね。

○立石委員 はい。

○池戸座長 そのほか、どうですか。確かに原産地は安全のことじゃないということであれば、選択ではっきりしておくのは意味があるかと思います。はい。

○池原委員 ということは、各項目に対していろいろ御意見があるということだと思います。だから、しっかり議論した上で、この新しい食品表示法の表現の大きな枠組みの中にどの項目が入るとするのは、しっかりと整理するべきだと思います。その議論は、そういう視点では足りないと思います。

それで、先ほどの話で、私が何でこだわるかというのは、先ほど説明したものの繰り返しになってしまうのですが、添加物は、明解に厚生労働省の通知で、これは安全性のためではないと明記されているので、私はここにあるのはふさわしくないと。何となく関連があるから、良いということではないと私は思います。

賞味期限についてもそのとおりで、期限表示ということで、大括りで言ったらそうだろうという御意見もあるみたいですが、基準の中で、府令の中できっちりと、これは違いますよと明記されているわけですから、それについて、安全性、しかも摂取する際の安全性ですよ、その概念の下に置くことは、不整合を起こしていると私は思います。ここについてはこれからきっちりと議論していくべきだと思います。

以上です。

○池戸座長 どうぞ。

○石川委員 あえて分けると、片方が上位にあって、片方が2番目の話という形で、枠を動かしてしまうと、かえって原料原産地と同じような状況になる。そういう意図も発生しかねない。こういうフレームワークだと問題で、立石委員がおっしゃったような、安全も選択も両方同時に大事なのだということをおっしゃりたいのであれば、あえてこれを分ける必要はないと思います。あと、こういうふうに区分けするのは、安全と選択は目的が絡んでいる部分も結構ありますので、割り切り過ぎている可能性はちょっとあります。そういう意味で言うと、提案ですが、食品衛生法由来とJAS法由来としておけばいいのではないのでしょうか。沿革がそうなのだから。

それと、業務用加工食品の8ページ、9ページの表ですが、意味があるのは、この表示方法が一般消費者と異なる方法にする。同じであればともかく、違う意味は、安全のところでも両方とも区分けされていないのです。両方とも同じであったり。だから、余り有益なフレームワークではない。ただ、沿革を示すということであれば意味があるのかなと思いますので、提案としては、食品衛生法由来、JAS法由来という形で整理されたらどうでしょうか。

○池戸座長 どうですか。

○池原委員 私もそれでいいと思います。

○池戸座長　しかし、食品衛生法とJAS法由来というのは、どうなのでしょう。この安全と選択というのは重要だというのはもちろんなので、それはきちんとどこかに書かなきゃいけないと思いますけれども、どういう項目が対象になるかということと方法であれば、左の列をこの表ではなくして、もっと言うと、明らかにこのものはとわかっているものについては、例示で文章の中に書いておく。こういう目的の中でこういうものがあります。例えば保存方法とか消費期限とか安全性について文章の中で補足して、表は表示事項と表示方法についてという書き方もあるかと思います。どうですかね。

これから検討するべきだというのはわかるけれども、検討しても、大体そんなところで、議論はこれ以上、そんなにないと思うので。はい。

○立石委員　一言。少なくとも先ほどの添加物に関しては、相当な使用制限があるのです。これとこれに使ってはいけないとか、これにはだめですよとか、使用基準を見ただけで制限が山のようにあるわけじゃないですか。何でも使える原材料とちょっと違うわけです。その辺でいくと、安全という言葉を入れても何ら違和感はないのだけれども、池原委員がこだわられるのだったら、添加物にそれぞれ項目によって決められた相当細かい制限項目があるじゃないですか。御存じでしょう。そのことによって、今、使っているわけです。これには使っちゃいけないけれども、こっちに使っていていいですよ。そういう中で初めて使われているという中でいくと、本当はこれに使っちゃいけないものを使っていたらアウトだからです。

そういうことでいくと、安全性という点で言えば、そういう観点で整理されているのではないかと私は理解しています。

○池戸座長　それについてもいろいろな意見があるので、1つの御提案としては、例えば選択の機会の確保に資する情報として、原料原産地とか、はっきりしたものを文章の中に。安全の場合だったら、消費期限とかアレルギー。こういうものを含めて、事項あるいは方法が必要だという整理の仕方もあるのではないかと思います。はい。

○鬼武委員　新食品表示法の目的のところを書くのか、もしくは一元化検討会のときに、添加物のことについては、そこでもたしか安全性かどうかという議論があったように記憶しています。それで、厚生労働省が使っている当時の言い方としては、食品の安全性の確保に関する情報の表示、そのときはそこで折り合いをつけたような気がしますが、それがベストとは思いませんけれども、そういう言い方でコンセンサスを得たと思います。

以上です。

○池戸座長　最終的にはどういう形に。

○鬼武委員　一元化検討会の時は、最終的に「食品の安全性の確保に関する」という表現でまとまったと記憶しています。

○池戸座長　添加物ですか。

○鬼武委員　添加物じゃなくて、上のところですか。それに置きかえても、そんなに違和感はないと思われます。

○池戸座長　安全性の確保に関するとか。前は「関する」というのを入れたのですね。

○池原委員 先ほど立石委員からお話いただきましたが、本当にそのとおりだと思います。いや、そのとおりと言うのは、そういった細かい使用基準がきっちり定められていて、それに従って、事業者はそれを守って、食品に原材料の一部として使っているわけです。だから、要するに安全性はきっちり担保されているのです。一言で言うと。厚生労働省もそうだとはい切っているのです。でも、何で表示するのかというと、それは消費者にお知らせするためですよということを明解に述べられているわけです。ですから、摂取するときの安全性という概念とは完全に切り離すべきですねとっております。

○池戸座長 どうぞ。

○鬼武委員 では、折中案で、食品の安全性確保の表示としておいて、添加物のところにアスタリスクか何かをつけて、欄外に脚注で、一元化では食品の安全性に関わるとか、戻す表現か、池原さんが安全性が確認されているから、それが違うとか、添加物のところに注釈をつけたらどうですか。

○池原委員 ありがとうございます。3月の部会のときに、私が、提案したのは、注釈をつけて、注釈の内容は、まさに通知の表現をそのまま書いてください、とお願いしました。

○池戸座長 それを書くしかない。しかし、ほかの項目はどうですか。そういうものはないですか。

○池原委員 賞味期限も同様だと思います。

○鬼武委員 賞味期限もアスタリスクをつけて、欄外につければいいのでしょうか。

○池原委員 ええ。少なくとも。

○鬼武委員 そうしたら、そこを参照しなさいということだから理解できることでしょう。

○立石委員 反論するわけじゃないけれども、日本で未承認の添加物が出回っているという実態があるということを聞いている以上、今の話が本当にそうかなと言われれば、私は非常に疑問を持ちます。過酢酸製剤をどういうふうに言われるのですか。そういうことを言ったら切りがないのだけれども、完全にコントロールされているということを言い切るのだったら、そこまでコントロールしているということを証明しなければ、今の言葉はややおかしいなという感じはします。

○池原委員 繰り返しですけれども、それは使う側の基準の話ですね。それは、厚生労働省できっちりとやっただくということだと思います。表示のほうは、それを受けて、正しく使ったものを表示しているだけです。今の話は別の話だと私は思います。

○池戸座長 表示を抜いた後の食品衛生法の世界の話なのかもしれません。

そうすると、注釈つきということで、文章の書き方は別として、そういう案でとりあえずはよろしいですか。

○鬼武委員 座長に任せます。

○池戸座長 どうぞ。

○黒木事務局長 今、食品表示法に基づく基準に関してということで御議論いただいております、今、御議論いただいている文言というのは食品表示法の文言に沿ったものです。それと違う文言を使うとなると、それは何を示しているのかということで、また別の議論を引き起こすことにもなりますので、先ほど座長がおっしゃっていただいていたように、特にこの表に記載する必要性が余りないということであって、ただ、この文言が示す考え方は重要であるということでございますの

で、文章内に盛り込んでいただいて、かつどちらに分類するかについて、それほど御議論のないものを例示として挙げていただくというまとめ方にさせていただいたほうがよろしいのではないかと思います。

○池戸座長 原産地は、もう選択。書きますか。安全性は、確実に安全なものを例示する。この表は、表示事項と方法を中心に。そんなところでどうでしょうか。よろしいですか。ありがとうございます。

そのほか、よろしいですか。では、次の添加物の。はい。

○立石委員 その前に、私、ペーパーを出させてもらって、3ページ、業務用食品の表示についてということで、調査会のおきに出させてもらいましたけれども、消費者が必要とする伝達すべき情報は何かということです。

「しかし」のところですが、現在の表示においては、限られたスペースの問題もあり、十分に情報開示されておらずということで、必要な情報が消費者に伝え切れていない。消費者が必要とする情報が求められた場合、情報提供することが最終ラベルを作成した事業者としての責務であると、私は前からずっと申し上げているとおりです。

さらに、消費者向けの食品表示義務に従った正確な表示だけで十分であるとは思っていないのです。だから、我々はさまざまな情報を求められるのです。何遍も申し上げますけれども、現場で、どこでつくったのですか、この原材料はどこの産地ですかというのはものすごく聞かれるのです。我々、スーパーマーケットを運営していますから、よく現場で聞く話です。それが伝えられないのです。だから、ラベルに表示するのはごく限られた情報しかできないのだけれども、現実的にはそういうことについて聞かれたら答えるという責務は、私は事業者にあると思う。だから、そのことでいくと、業務用と一般消費者向けを区分する必要はありません。

逆に言えば、一般消費者向けよりも、もっと詳しい情報をもらわないと、ラベルの作成すらできないのです。特にインスタ加工は情報伝達の適用外になっていますから、それは前から何遍も言っているわけです。正確な情報が伝わってこないという中で、そういった正確なラベルもできないという実態をよく御存じないのかなと思います。

そういう面で、きちんと外食、インスタ向けについて、先ほど冒頭、板倉委員が言われましたけれども、こういったことについては伝達を義務化する必要があると。表示の義務化までしろとは言っていません。ただし、伝達だけはきちんとやってもらいたい。出してこない業者、事業者の方がいらっしゃるし、原材料、どこでつくられたという情報が、我々みたいな中小でやっているところは一切来ない場合もあるわけです。そういったところについて、やってもらいたいということです。

何遍も言いますが、最後のところに書いている「消費者庁原案の課題」というのは、安全の情報についてはきちんと担保しているのですけれども、選択の原産地情報といったところについては、消費者の権利を私、侵害していると思っています。知りたいという消費者に対して、いや、皆さん、全部じゃないですよ。河野委員が言われた、いろいろな消費者がいらっしゃいます。だけれども、知りたいという消費者に対して、きちんと伝える義務を我々事業者は持っていると思いま

すから、そのためにはちゃんと伝えてください。どこの原料を使ってやっているのですかということとか。それから、製造所の問題もそうですけれども、どこでつくられたかというのはきちんと消費者にきちんと伝えていく必要がある。

そのために一般消費者向けと業務用ということを区分する必要性を全く感じないし、業務用のほうがもっと詳しく伝達する義務を課していいのではないかと思います。

○池戸座長 それは、御意見という形でいいですか。

○立石委員 書いていませんから。私、このことを言っても全然まとめていただけないから、ぜひこういう意見があったということを書いていただきたいということです。だから、ここであえてもう一回出させてもらったのです。

○池戸座長 どうぞ。

○山岸参事官補佐 確認させていただきたいのですけれども、業務用と一般用食品を区分する必要はないということですが、一般消費者向けと業務用向けの大きな違いというのは、例えば内容量程度しかないのですけれども、その内容量についても記載させるという理解でよろしいでしょうか。

○立石委員 いや、JAS法上で今、加工食品であれば、名称と原材料と製造者について伝達義務が課されていないのです。外食とかインスタについては、全然課されていないということなのです。だから、原材料についての情報は実は来ているのだけれども、課されていないことをもって、出してこない人がいるということです。だから、課してもいいのではないですかと言っている。普通の小売向けについては、全部課されています。小売については、表示義務もあるし、伝達義務も課されています。ところが、レストランとインスタについては情報伝達が一切課されていない。だから、それでもって、どうやって消費者に伝えていくのですかということは何度も私は申し上げているのです。そのことを言っているのです。

内容量については、食品衛生法のほうで担保されているのです。食品衛生法で担保されているものとJAS法との違いがあるということです。そこを言っている。

○山岸参事官補佐 わかりました。では、提言の部分について、御意見を記載させていただくという形でよろしいでしょうか。第2回調査会のアンダーライン部分。

○立石委員 もうちょっと言えば、選択の情報について、必要とされる情報を提供することが消費者の権利とまで、今回の新しい法律に書いてあるわけでしょう。このことを履行するために必要な政策を打っていくということを私は申し上げているのです。それは、重要な情報として原産地情報とか、こういうことについて、製造者もそうだけれども、そういったところがきちんと伝達できるようにするためにしてほしい。義務を課すだけじゃないです。そのための仕組みをきちんとつくっていかないと、現場では何もできないのです。そのことを何度も私、この場で申し上げても、何も書いていただけないから、ここでまた、あえてしつこく言っているのです。

○山岸参事官補佐 とりあえず原案を我々のほうでつくらせていただきまして、立石委員に御確認していただければと思います。

○池戸座長 そうですね。

それでは、次の添加物の表示、添加物のみの販売の場合ということで、10ページですけれども、ただし書きが3行あると思います。これは、たしか鬼武委員の意見を踏まえて、「一般消費者向けと業務用を明確に区別することが可能であるか等の実態を踏まえた上で、義務付ける表示事項について議論すべきとの意見が出た」ということで、その後、その報告を受けた議論はしていなかったと思います。ちょっと確認的に、これについて消費者庁のほうでどういう実態なのかを御報告いただきたいと思います。

○平山企画官 この調査会の中では御報告できなかつたのですが、我々、添加物関係の事業者の方などにお話をいろいろと聞かせていただきました。基本的には、一般消費者向けの添加物と業務用添加物の間で、流通実態としては余り変わりがなかつたということ把握いたしましたので、この点については、鬼武委員の御懸念の点はなかつたという理解をさせていただきます。

○池戸座長 ということだそうです、それを踏まえた書きぶりで鬼武委員、よろしいですか。

○鬼武委員 よくわからないけれども、実態的には影響がない、区別することができるということでのいいのですか。この文章をどうするかです。意見が出たというのでよければ、そのままの表記がいいのではないのでしょうか。

○山岸参事官補佐 鬼武委員は残されたいという御意向でよろしいのでしょうか。

○鬼武委員 事実として、書いてあるように言ったので、それは残してもらいたいですね。

○山岸参事官補佐 了解いたしました。

○池戸座長 では、そういう形で。

そのほか、どうですか。どうぞ。

○板倉委員 10ページの一番下の※2に「栄養上、意味のない食品」という言葉がまだ残ったままですので、きのうの栄養表示の調査会で、この言葉についての修正ということで意見が出たと思いますので、それだけ直していただくとありがたいと思います。

○池戸座長 はい。

○山岸参事官補佐 その点につきましては、きのうの栄養調査会で、どのような表現にするかという結論が出ておりませんので、この表現にさせていただいたところです。

○池戸座長 どうぞ。

○立石委員 そもそも添加物が一般消費者に向けて売られるという前提では、そのとき意見書を私も出しましたが、食品の製造の過程において又は食品の加工若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を言うというのが、もともとは添加物なのです。だから、一般消費者に売るということ自体が想定されていないのです。だから、一般消費者に売るのであれば、添加物というよりは、食品としてきちんと整理すべきじゃないですかということ申し上げたのです。

スクラロースの指定のときには、砂糖代替食品といった枠が設けられてやったということもありますから、そもそも一般消費者向けに添加物というのは想定されていない。一般消費者向けに売るということであれば、それは添加物というよりか、別の概念でやるべきじゃないですかというほうが的確じゃないかということ調査会で、私、たしか申し述べたはず。そのことは、今回の整

理の中に全く入っていない。

○池戸座長 それに対しては、どうでしたか。食品なのか添加物なのかという話で。どうぞ。

○岩城課長補佐 スクラローズにつきましては、基本的には添加物という範疇で定められている。ただ、立石委員が言うように、当時、砂糖代替食品ということで、砂糖にかわるような使われ方をする場合にも、使用基準があるということで、原則、添加物として登録されておりまして、同時に、平成11年8月4日ですけれども、そこでも、その使用にあたっては、甘味料ということで、用途名併記も必要であるという通知も出ているということで、添加物ということで指定されております。

○立石委員 極めて制限的な添加物を一般消費者向けに売るわけじゃないですか。そういうときに、何でもかんでもありということでもいいのか。一般消費者向けに売るときに、当然何らかのプロセスを踏んだ上でオーケーされるのですか。それとも何でもオーケーなのですか。添加物、一般消費者向けに売ることについて。だから、さっきの話じゃないけれども、限りなく制限があるものが多いわけでしょう。一般消費者向けに売る、添加物自体が、そもそもそういうふうになっていないじゃないですか。甘味料とか、そういう中でだんだん出てきたわけで、そういうことについて拡大解釈がどんどん進んでいったときに、そういうことが起こっているわけですね。でも、本当はそういうことであっていいのですかというのがそもそもの出発点です。

○岩城課長補佐 先ほどのスクラローズの件につきましては、そういう扱いなのですが、ほかにも添加物には食材由来の添加物もございまして、先ほどの定義の中でありましたように、食品の加工・保存の目的で混和等されるものとか、そういう使い方をした場合には添加物という位置づけになると思いますけれども、食材目的として使われたら、そのまま食材になると思いますので、物質の使用目的によって違うということだと考えております。

○立石委員 今の話だったら、どんなものでも一般消費者向けに販売しても構わないのがルールなのですか。さまざまな添加物が出ていますね。制限的なものが。生鮮品に使ってはいけないとか、いろいろなものが出ていますけれども、それが自由に販売できるということですか、一般消費者向けにそういった添加物が。

○平山企画官 今、委員がおっしゃっているのは添加物の表示のことでしょうか。それとも、添加物を販売する際に、何らかの規制があるかどうかということでしょうか。

○立石委員 いや、それにつながっていくじゃないですか。わからない。

○平山企画官 添加物を販売する際の規制という話になると、我々は添加物の表示の担当でありますので、それは厚生労働省の御担当の話になることと思います。今、ここにいる担当も詳細は承知していないようなのですが。

○池戸座長 よろしいですか。供給サイドの問題だということですね。はい。

○石川委員 販売の用に供する食品の表示ルールを定めるので、販売できる、できないを当然の前提にして考えないといけないので、販売できないものの表示ルールを定めても意味がないですね。だから、販売ルールを知らないで表示ルールを決めること自体がちょっと問題だと思いました。だから、どういう実態かというのは、常々いろいろなところから言われていると思いますけれども、そもそも販売することを前提とした表示である以上、販売の方法、内容、規制をまとめてやらない

と、全く意味がないと思います。

○池戸座長 どうぞ。

○板倉委員 私は食品添加物を使ってお菓子もつくりますので、お店で買ったりもしておりますけれども、着色料でクエン酸とか、そんなに問題がある添加物として販売されているというのは見たことがありません。また、もし食品添加物としても毒性等で問題になるものは、別の法律で販売規制がかかっていくと思います。私たち一般の消費者が、最近通信販売等や店頭で専門店みたいところで購入できるものはいろいろございますけれども、安全性に問題が出てくるような売られ方は、どこかで規制がかかると思います。

使うときに正しく使えるような表示ルールであって、場合によって、ここではビタミンAのことだけ書いてありますけれども、アスコルビン酸ナトリウムと言ったときに、例えばビタミンCとしてどのぐらいあるということを知りたい消費者がわかるとか、ナトリウムの塩が心配なときに、重曹をどのぐらい入れたら食塩相当量としてどのぐらいになるかについて、消費者が関心を持っている部分をカバーできれば、ここに書かれている表示で十分ではないかと思っております。

○池戸座長 どうぞ。

○岩城課長補佐 先ほどの販売の規制ですけれども、食品衛生法では特に販売の規制はありません。ただ、販売するには表示が必要になっております。

○池戸座長 ということです。よろしいですか。ここに書いてある、使用するときの使用基準が必要な添加物は、使用の方法も考えなきゃいけないということになっていますから。よろしいですか。鬼武委員のところを少し修正したいと思います。

次の生鮮の用語の統一ということです。これも、この後開かれる加工食品と共通したところで、表5-1で書かれている3つの区分で方針を決めているという報告書(案)になっています。ここはどうでしょうか。ここもできるだけ事例を出すべき、わかりやすくすべきというただし書きをつけていただいていますけれども、よろしいでしょうか。

○立石委員 私、ペーパーを出させてもらいましたけれども、例えばさっきの食肉と食肉製品といった言葉も随分違っているという例をここで出しました。現行の食品衛生法で食肉というのは、部分肉から始まって生ウインナーまで入っていて、食肉製品はハム、ローストビーフですよということだけれども、今回の整理ではそうじゃなくなる。食肉(生鮮食品)という形でこれが入って、食肉製品ということで行くと、こうなるのではないかということで、大丈夫ですかということをごここで言いたいです。きちんと整理できますよということをおっしゃっていただければ、何も心配ないですけれども、いろいろなことが起こるということをお前からお指摘しているわけです。営業許可の問題も絡んでくることを想定したときに、ここでそういう形でぽつと決め切れるかなというだけです。

○池戸座長 ここでは方針を一応決めましょうということです。具体的には基準の段階で、また御意見いただける形になるかと思えます。前々からそういう御意見が出ていることを踏まえて基準づくりをしていただけないかと思えます。では、そういう形で進めさせていただきます。

では、6の通知を基準に規定するところはいかがでしょうか。これは、そもそも通知と基準の違

いみたいなのをもう少しわかりやすく書いていただいたほうが、一般の方が見てもわからないのではないかという感じがするので、その辺を。

あと、「格上げ」という言い方がどうかと思いますけれどもね。どうでしょうか。特に安全性に関するものについては、基準のほうに持っていくということだと思います。よろしいでしょうか。ありがとうございます。

最後に、「おわりに」というところです。これはどうでしょうか。特に異種混合のところはまだ十分でないという書き方になっていますけれども。どうぞ。

○板倉委員 加工食品調査会でまたお話をさせていただくということで保留になっています、調理冷凍食品の加熱の有無の話等、消費者にとって誤解を招く、食品衛生法上監視が必要なものは、別の形で、例えばマークなり基準なりという形で、どこか別のところにつけて、消費者がそれを読んだときに誤解しないような形にさせていただく。今、誤解を招きやすいような用語が食品衛生法の第19条2項以降にいろいろありますけれども、それについて別の検討の機会等を設けていただいて、きちんと整理して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。どうぞ。

○鬼武委員 3つの調査会の結論が出ていないのですけれども、後ろの別添の資料があるのですが、パワーポイントの横書きでは見にくいので、できたら文章というか、きちんと見やすいようにしていただいたほうが、最終的に報告書を読むときに、大きなパワーポイントの資料だと読みにくくて、どの部分が議論になっているかわかりにくいので、そろえてもらったほうが良いと思います。事務局の方で検討をお願いします。

○池戸座長 そういう御要請があったということで、お願いします。

そのほか、どうでしょうか。時間も大分来ましたが、調査会としての報告書(案)ですね。それで、報告をした上で部会のほうにお諮りし、かつこれがもとになってパブリックコメントにつながるかと思えます。また、いろいろ御意見も踏まえた上で、今度、部会内で審議される形になるかと思えます。

1つだけ、きょう、添加物の話がいろいろ出たのですが、これは販売するものですが、使用する場合のことも含めた、一元化のときでも改めて検討しなきゃいけないというのが原料原産地とか、いろいろありましたね。あの中に添加物というのも入っていましたね。だから、そこで時間をかけてきちんとやってもらうような、きょういろいろな御意見も出ましたので、それをできるだけ早くやっていただけたらと思います。

ということで、きょうは一つ一つ復習はしませんが、御意見をいろいろいただきましたので、私と事務局で御相談させていただきますし、これは皆さんの御意見を聞いたほうが良いなというのがございましたら、またお諮りした上で、それを踏まえてまとめたいと思っておりますが、それでよろしいでしょうか。ありがとうございました。

これまで、きょうを含めて5回、非常に熱心に御議論いただきまして、ありがとうございます。きょうの御意見を踏まえて、表示部会のほうに報告させていただきたいと思えます。

長い間、いろいろとありがとうございました。お疲れさまでした。

○大貫参事官 最後に、事務局のほうから御連絡をさせていただきます。

長い間、どうもありがとうございました。委員の皆様におかれましては、今年の1月から短期間で報告をおまとめいただき、ありがとうございました。

本日の御意見を踏まえた最終的な報告に向けての文面等の修正の取り扱いにつきましては、各委員から池戸座長に御一任いただきましたので、座長にはお手数をおかけいたしますが、引き続き御協力をお願いいたします。

なお、先ほど座長から御連絡ございましたように、委員の皆様にお諮りすることもあるかと思いますが、その際にはどうぞよろしくをお願いいたします。

食品表示部会への報告につきましては、6月25日水曜日の食品表示部会を予定しております。

以上でございます。

《 3. 閉会 》