

令和 4 年 1 月 17 日
消 費 者 庁

食品表示基準の一部を改正する内閣府令（案）に対する
意見募集の結果について（概要）

消費者庁では、「食品表示基準の一部を改正する内閣府令（案）」を公表し、広く国民の皆様から御意見を募集いたしました。

提出された御意見について、以下のとおり概要を取りまとめましたので、お知らせいたします。

なお、御意見の趣旨又は理由が不明確なものや、本意見募集の対象となる事項以外の御意見などについては、取り上げておりません。また、意見に対する考え方については現時点のものです。

1. 意見募集期間：令和 3 年 10 月 27 日～同年 11 月 26 日
2. 意見提出方法：電子メール、ファックス
3. 寄せられた意見総数：60 件
※ 意見提出の方法により、複数の意見内容を含むものもまとめて 1 件としてカウントしている場合があります。
4. 主な意見の概要と意見に対する考え方：別紙のとおり

目次

栄養成分表示に係る意見	1
からしなの遺伝子組換え表示に係る意見	3
特定遺伝子組換え農産物の表示義務の対象に係る意見	4

主な意見の概要	意見に対する考え方
栄養成分表示に係る意見	
<ul style="list-style-type: none"> 別表第9において、第1欄「栄養成分及び熱量」の「脂質」の項に係る第3欄「測定及び算出の方法」が「エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法、ゲルベル法、酸分解法又はレーゼゴットリーブ法」から「ゲルベル法又は溶媒抽出-重量法」に整理・修正されていますが、仮に「溶媒抽出-重量法」の分析方法の中に「レーゼゴットリーブ法」が含まれていないとなると、牛乳乳製品の分析方法に支障を来すこととなり、反対です。なお、「溶媒抽出-重量法」の分析方法の中に「レーゼゴットリーブ法」が含まれる場合には、然るべき方法をもって周知していただくことを希望します。 	<p>令和2年度に公表された日本食品標準成分表2020年版（八訂）では、ジエチルエーテル等の有機溶媒を用いて脂質を抽出し、その後、有機溶媒を除去して残った脂質の重量を測定する方法について、「溶媒抽出-重量法」とまとめられて整理されています。今回の改正はこれに合わせたものです。具体的な分析方法については、従来どおり「食品表示基準について（平成27年3月30日付け消費表第139号消費者庁次長通知）別添 栄養成分等の分析方法等」（以下「分析等通知」という。）において示すこととしており、「レーゼゴットリーブ法」も通知で記載されます。一方で、御指摘のように、食品表示基準（以下「基準」という。）上の記述が変わることによる無用の混乱を避ける観点から、関係通知改正にあたっては、今回の改正の解説を追加する等により、周知していく予定です。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 一般消費者の方々の健康志向製品への要望が高い中、食物繊維量表示値に関して、難消化性でん粉の含有量が多い食品については、現在「食品表示基準について」（平成27年消費表第139号消費者庁次長通知）に掲載されている2つの方法のどちらを用いても、実際よりも少ない食物繊維の値となってしまう、消費者に正しい情報を伝えることが出来ないと考えられます。そのため、難消化性でん粉の含有量が多い食品について、日本食品標準成分表（八訂）で採用されているAOAC2011.25法による食物繊維分析値を、別表第9による公定法として解釈できるようにしていただきたいです。（5件） 	<p>日本食品標準成分表2020年版（八訂）で採用されている食物繊維の分析方法であるAOAC.2011.25法については、今後、公表される日本食品標準成分表2020年版（八訂）分析マニュアルを参考にして、準備が整い次第、分析等通知に追加する予定です。</p>

主な意見の概要	意見に対する考え方
<p>・ 今回の改正は日本食品標準成分表が八訂に改訂されたことに関連しての改正であり、一部の成分のみの分析方法が追加で盛り込まれた内容になっていますが、他の成分については盛り込まないのでしょうか。今後の見通し等をお示しいただきたいです。</p>	<p>栄養成分表示に関しては、基準別表第9第3欄に掲げる方法及びそれに準ずる分析等通知に分析方法等が規定されています。</p> <p>しかしながら、分析等通知に記載されている方法以外の方が、より定量に適している場合があるなど、従前から運用上の課題が指摘されており、それに加え、文部科学省において日本食品標準成分表が改訂され、新たな栄養成分等の分析方法等が追加されました。これらを踏まえ、消費者庁では、令和2年度実施した「食品表示基準における栄養成分等の分析方法等に係る調査検討事業」を実施し、現行の基準における分析方法上の改善点等を整理しました。</p> <p>本事業の結果、今回の改正に盛り込まれなかった分析方法で、検討が必要とされた分析方法のうち、①ヘキサソール-イソプロパノール法及びAOAC. 2011. 25法については、今後、公表される日本食品標準成分表2020年版（八訂）分析マニュアルを参考にして、準備が整い次第、分析等通知を改正する予定です。②また、パントテン酸等の高速液体クロマトグラフ法については、日本食品標準成分表2020年版（八訂）には記載がなく、別途検討を要するため、現時点において具体的な計画をお示しすることは困難です。</p>

主な意見の概要	意見に対する考え方
からしなの遺伝子組換え表示に係る意見	
<p>賛成意見</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 遺伝子組換え表示の義務付けの対象農産物に「からしな」を追加することについては、賛成します。遺伝子組換えからしな由来の食品の国内流通が見込まれることに対し、食品としての安全性ならびに生物多様性への影響の面から、大いに懸念しています。「からしな」を遺伝子組み換え表示義務の対象とするのは、当然です。確実に表示してください。(10件) 	<p>遺伝子組換えからしなについては、今後、厚生労働省による安全性審査を経て、遺伝子組換えからしな由来の食品の国内流通が可能となる見込みであることから、基準別表第16及び第17に掲げる対象農産物に「からしな」を追加することとしました。</p> <p>なお、今回、安全性審査が行われている遺伝子組換えからしなは油糧用の品種であり、食用油としての流通のみが想定されることから、別表第17のからしなに係る加工食品は規定しないこととしています。</p>
<p>その他の意見</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 香辛料として使用されるマスタード種子と、油糧用からしなは、取引の場面において完全に別の作物として取り扱われていることから、今回安全性審査を経て国内流通が認められたからしなは油糧用である（香辛料として使用されるものではない）ことをQ&Aに明記して頂くようお願いいたします。 	<p>御意見を踏まえ、今回、安全性審査が行われている遺伝子組換えからしなは油糧用の品種である旨を関係通知に明記します。</p>

主な意見の概要	意見に対する考え方
特定遺伝子組換え農産物の表示義務の対象に係る意見	
<p>賛成意見</p> <ul style="list-style-type: none"> 高オレイン酸の形質を有する大豆が従来育種でも生産可能となったことにより、「高オレイン酸」の形質については、従来育種で開発された大豆由来なのか遺伝子組換え大豆由来なのか科学的に検証できなくなりました。現状の遺伝子組換え表示制度において、「油やしょうゆなど、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で除去・分解され、広く認められた最新の検出技術によってもその検出が不可能とされている加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。」(Q&A GM-1)とされていることから、特定遺伝子組換え農産物の形質から「高オレイン酸」を削除することは、表示の原則に即しており、賛成です。(5件) 	<p>今般、高オレイン酸の形質を有する大豆について、従来育種により生産可能となったことにより、高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、基準第2条第1項第17号における組換えDNA技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なるという「特定遺伝子組換え農産物」の定義に該当しなくなりました。このため、「特定遺伝子組換え農産物」として義務表示の対象を規定している基準別表第18の上欄から、「高オレイン酸」を削除することとします。</p>
<p>反対意見</p> <ul style="list-style-type: none"> 「高オレイン酸」を特定遺伝子組換え農産物の形質から削除するのは、反対です。高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、従来大豆と組成、栄養価等が著しく異なることから、「特定遺伝子組換え農産物」に位置付けられ、遺伝子組み換え表示はもちろんのこと、消費者への情報提供という観点から、組成・栄養価が変わっていることと併せて表示することが義務付けられました。 <p>また、遺伝子組み換え食品の安全性審査の中では、従来大豆は長きにわたる食経験があることも審査の指標にしており、従来大豆と組成、栄養価等が同等な遺伝子組み換え大豆は安全とみなされています。高オレイン酸大豆が従来育種によって生産可能になったとはいえ、本格的な栽培が始まったのは今年のことで、食経験はほぼありません。</p> <p>食経験のない大豆を従来大豆と位置付けるのは、遺伝子組み換え食品の安全性審査の根幹を揺るがしかねないと考えます。高オレイン酸は特定遺伝子組換え農産物の形質のままとし、栄養価が変わっていることについて消費者への情報提供を続けるべきです。(17件)</p>	<p>国内で流通する高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、食品としての安全性が確認されており、ます。</p> <p>このような中、特定遺伝子組換え農産物に係る表示制度は、オレイン酸の比率が高いこと等の「形質」を分析することで遺伝子組換え農産物であることが判別可能なことをもって義務表示の対象とし、これにより消費者の自主的かつ合理的な選択の機会を確保するための品質に関する表示として規定しています。</p> <p>今般、「高オレイン酸」の形質を有する大豆について、従来育種によるものが国内で既に開発、商業栽培が開始されており、基準第2条第1項第17号における組換えDNA技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なるという「特定遺伝子組換え農産物」の定義に該当しなくなりました。また、食経験の有無に関わらず、分析によって、大豆加工食品で高オレイン酸の形質であることがわかっていても、それが高オレイン酸遺伝子組換え大豆由来のものなのか、従来育種による非遺伝子組換え大豆由来のものなのか判別することができなくなりました。ついては、今回、特定遺伝子組換え農産物としての義務表示の対象から「高オレイン酸」の形質を削除する改正を行うこととしたいと考えております。</p> <p>なお、本改正案は事業者による任意の「高オレイン酸」であることの表示を妨げるものではないため、今後も付加価値として事業者が訴求したい場合は、表示が行われるものと考えております。</p>