

第13回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要
(平成16年2月25日(水))

1. 委員の出欠

神田委員欠席

2. 概要

(1) アレルギー物質を含む食品の表示について

事務局から、資料(アレルギー物質を含む食品の表示について)について説明。

座長: 誰にでも害を及ぼす有害物質と異なり、アレルギー物質は一般の方には害がないが、一部の方には微量でも害となる。また、ゼロにすることは困難。2、3回の議論を頂くことになると思う。今回は概略であるが、質問等ありましたらお願いしたい。

委員: 原材料には何%使用していれば表示されるのか。また、どのくらいの量でアレルギーの発症が起こるのか、また現在の検査キットの検出下限を知りたい。

事務局: 原材料表記は重量割合の多い順に全部記載し、使用量が少ないものでも記載することとなっている。

事務局: アレルギーの発症については非常に個人差が多いが、当方が作成したQ&Aによると、数ppm以下であれば発症はほとんどないであろう、と考えている。また現在の検査キットの検出下限は0.1~0.5ppmほどであるが、精度の改良を行っている。

委員: コンタミナントのレベルを考えることが重要である。またラインを洗って完全に洗浄ができるのかできないのか。

委員: 「重篤」とはどういうものを言うのか。その物質を使ってあればそのことは知りたい。

事務局: ラインによっては洗えないものもある。例えばチョコレート製造ラインなどは洗うことが出来ず、注意喚起表示で対応しているのが現実である。コンタミナントのレベルについてはこの会議で御議論頂きたい。

座長: 完全ということはない。数ppmで引いているが、臨床の話によれば、起こる人は極めて微量でも起こる。検査も100%ではなく、不完全なシステムをどこまで表示でカバーするかが問題。

委員： 19品目の任意表示について、どれだけの企業が対応しているのか、商品毎に表示があったり無かったりするか、という実態のデータはあるのか。また、アレルギーを持つ人に困難が起こっているか、状況を知る必要があるのではないか。

事務局： 現在のところ持ち合わせていない。

委員： 何らかの形で調べてはどうか。義務表示の5品目のみを記載しているという企業は聞いたことがなく、実態はどちらも表示しているのではないか。

委員： 国民生活センターの調査によると、注意喚起表示の有無と含有の程度には関係がなかった。注意喚起表示は任意でも、発症する患者側は避けきれない。また、「調味料」は具体的でないと分からない。

座長： 部分的サンプルで19品目の状況を調べている。また、コンタミネーションを考える上で難しいのは、ロットが変わるとコンタミネーションの程度が変わる、ということである。つまり製造を始めた直後はコンタミネーションがあっても、製造終了間際にはコンタミネーションがない、という現実がある。この点も含めて、今後も議論していきたい。

(2) 加工食品の原料原産地表示について

事務局から、資料(加工食品の原料原産地表示について)について説明。

座長： 公開ヒアリングの結果等を事務局でまとめてもらった。資料は全体の枠組みから個別品目、表示方法とたくさん内容となっている。これまで8品目だけが原料原産地の対象品目であったが、品質要件と50%要件によって対象とする考え方である別紙1を提示した。また、その他に個別品目として別紙2を提示したところである。

別紙1については、大きな問題はさほど上がっていないと思われる。

別紙2やその他意見のあった品目については、必ずしも寄せられた意見の数が問題の大きさを表していない点に注意が必要と思われる。

まずは別紙1についていくつかの論点が整理されているが議

論をお願いしたい。

委員： 加工食品の原料原産地については、本来、横断的な整合を図る観点から検討を進めてきたが、別紙 2 の品目によってその観点が大きく崩れてしまう懸念がある。基本的に別紙 1 を中心として議論を進めていくべきではないか。別紙 2 に挙げられた品目の議論で感じたのは、国内産業の振興のためという意見が多かったが、国内産業の振興を表示に求めるのはちょっと違うと思う。国内振興は別の制度で対応すべきではないか。やはり全体の整合を図って横断的な整理をすべきと考える。

また、表示方法まで言及してしまうが、「不分別」という表示はあまりいただけない。不分別という表示は消費者が理解不能である。遺伝子組み換え食品でも不分別という表示は評判が悪く、問い合わせも多い。リスクが高い商品と勘違いしてしまう。複雑な流通の中でどう対応するかという問題はあるが、まだ「その他」という表示の方がよい。

座長： 表示は消費者の選択のために行うものであり、実行可能な範囲で行うもの。国内産業の振興というのは表示を義務付けるかどうかという中で中心的な論点にはならない。業界によっては小規模なところもありそれぞれの事情もよく勘案しなければならないが、基本的に消費者の立場を考えていくべきである。全体として別紙 1 の品目群については概ね受け入れられたと理解している。また、一定期間後に見直しするのは当然必要でありこれについては異論はないと思う。

刺身の盛り合わせについて、報告書ではガイドラインで対応するとしていたが、今回の論点では、50%要件であれば対応できるのではないかという論点になっている。また、ボイルホタテや刺身と一緒に売られるようなゆでだこ、かつおのたたきについても対象とするかが論点に上がっているが、各委員の意見はどうか。

委員： 別紙 1 は加熱をしているかどうかで線を引いた経緯があるが、加熱したもので品質要件に該当するものはあることから、対象とするものもあってよいと思う。

例えばシラス干しも、生のシラスをただ単に乾燥しているのではなく茹でてから干している。加熱したものも別紙 1 に含み得るとしても、反対意見は表示方法の工夫で対応できるのではないか。

委員： 別紙 1 は概ねよいと思うが、刺身の盛り合わせは、50%以上というルールがあっても非常に難しいということを聞いている。このため報告書のとおりボードで表示するなどのガイドラインで対応すべき。

委員： 合挽肉について例えば牛 6 割、豚 4 割の挽肉を牛肉のみ表示するのは、消費者にとってかえってわかりにくくなるのではないか。

また、別紙 1 は基本的に賛成であるが、個別品目の該当の有無について今後どのように進めていくのか確認したい。

座長： 刺身の盛り合わせについては、別途、バックヤードで加工された食品の表示ルールの問題もある。

事務局： 刺身の盛り合わせだけでなく、カットフルーツミックスやカット野菜ミックスもバックヤードで加工されたものは、現在表示の対象外となっている。もし、どこか別の場所で加工しているのであれば、他の加工食品同様加工食品としての一括表示が必要となるが、刺身の盛り合わせについては、今のところそのような例は見られないことからほとんどがバックヤードで加工されているものと理解している。バックヤードで加工された食品への表示をどうするかは別の問題として整理が必要だが、今回の原料原地表示のルールとしては、このような状況において刺身の盛り合わせだけ特別とする必要があるかという問題意識を持っている。

なお、個別品目が今回の基準に該当するか否かについては、加工食品品質表示基準もしくは Q & A で可能な限り詳細に示すこととしたい。

委員： 刺身の盛り合わせは、バックヤードでの加工は対象外という話があったが、実際、外で加工して搬入するようなことはまずないだろう。これまでも述べているのでこの場で繰り返すことはしないが、報告書にもあるとおり、まずはガイドラインに従って表示を行っていききたい。

ゆでだこやかつおのたたきの単品については、既に相当程度表示を行っているところも多く、この点についてはあまり問題はないが、刺身の盛り合わせについては、当初のとおりガイドラインで対応すべきと考える。

座長： 品目群リストの別紙 1 については、概ね了承ということで、事

事務局で整理してもらうこととする。次に別紙 2 の品目を議論する前に、新たに追加要望があった昆布巻き等の品目について、先に議論することとしたい。

委員： 落花生は加熱しているが、整理の仕方によっては別紙 1 の品目に含めることが可能と思う。落花生は栽培土壌により品質に明らかに違いがあると聞いており、報告書における選定要件に合致している品目と思う。品質の差があり誰が食べてもその差がわかるようなものは、食文化として残しておきたいと感じた。

座長： 落花生は加工して製品で輸入されるものと、原料で輸入され国内で加工されるものがあり、前者は原産国表示が既に義務付けられているが、後者は行われておらず、原料原産地表示が必要なわかりやすい例ではないか。

委員： 片栗粉であるが、国産と輸入ではとろみが違い、国産の粘度輸入ものの 1.5 倍の粘度であるなど、その品質には大きな差があると聞いている。消費者が調理の材料として家庭で使用する片栗粉については原料原産地表示の対象とすべきではないか。

委員： 事務局に確認するが、表示上は化工でん粉は一般のでん粉と同様に扱われているのか。

事務局： 現行の品質表示基準では化工でん粉についても「でん粉」という表示が可能となっている。

委員： 通常、食品に化学処理をしたものは、食品衛生の観点から食品として認められていないのではないかなと思うがどうか。

事務局： でん粉については昭和 50 年代初めに通知を出しており、化学的処理等をおこなったでん粉であって、J E C F A で安全性が認められたものについても食品として流通を認めている。しかしながら、その使用目的や国際的な取扱い等に鑑み、見直す必要があると考えており、既に審議会に相談し、これらのものについては欧米と同様に食品添加物として取り扱う方向で検討することとした。

今後、データを取りまとめた上で食品安全委員会の評価、審議会における最終的な検討を依頼することとしており、添加物として扱うことになれば添加物としての表示が義務付けられることとなるものと考えている。

なお、その名称については「化工」ではなく、「加工」という

表記を検討している。

委員： 昆布巻きや煮豆、米粉食品等加工度が高い品目については、横断的な選定基準を設けるとの観点からすれば、品質要件からかなり外れるため対象とすべきではないと考える。

座長： 当会議では当初から、必要以上に義務表示の対象品目を広げるべきではないとしており、個別品目検討方式より合理的な方法ということで別紙 1 の品目群を整理した。個別品目は客観的に見て必要なものに限定すべきである。落花生は別紙 1 に吸収できるのではないかと。片栗粉は原材料名の表示方法を検討することで対応可能。他の品目についてはどうか。

委員： 加工の程度について、高い低いの基準があいまい。消費者からは、できるだけ表示して欲しいとの意見がある。加熱したものでも対象になるのであれば、レトルト米飯や小豆の水煮などは何故入らないのかという疑問がでるのではないかと。

また、「一般的に認識されている」とは誰が認識しているのか。本当に消費者が認識しているのか。

更に、消費者が一般によく購入するような食品という座標軸が入っていないのでそのような観点も必要。食べる頻度についても品目の選定に加味するのであれば、例えば「あん」は、消費者が直接購入する機会は少ないのではないかと。

座長： 「一般的な認識」については、原料原産地が品質に反映されるかどうかは科学的に検証できるものではないためこのような表現となっている。

事務局： ヒアリング等を通じ寄せられた意見を机上に配布している。一般に認識されているかについては、消費者団体から寄せられた意見が参考になると思う。

委員： 加工度については、以前議論した。本来、加工技術は原料の品質の差異が平準化するようにするものであるが、中には味を濃くして原料の品質が見分けられない場合もある。消費者教育という面からは、原料の品質差をきちんと理解できるような訓練が必要。こうした点からは加工度が高くても表示した方がよいものもあると考える。

委員： あまり義務表示を広げすぎることはすべきではない。対面販売

で売っている町の魚屋や惣菜屋など、小さなお店もありこうした店をどうしていくのかも考える必要がある。商品を販売しているのは大手スーパーばかりではない。あまり厳しい方向へ向かうのはいかなものか。

表示の義務を増やすのではなく消費者への教育というものをやって行かなくてはならない。

座長： 商品を安心して購入するためには、消費者教育や事業者の意識改革により信頼関係を構築することが重要である。表示制度だけで対応することは難しい。追加要望のあった品目については、落花生について別紙１の品目群として取り込む方向で整理したい。

次に別紙２の品目に移りたい。こんにゃくについては反対意見が若干あるが、輸入制度の問題や国内振興に関する意見があり、その一方、表示の実行上の問題はあまりないのではないかと資料には整理されているがいかがか。

委員： ５ページの下から３つの飲料、もち、こんにゃくのように加工度の高い品目を対象に含めることとなると、今回の横断的な整理が崩れてしまう。加工度の高い品目であっても、原料の品質の差異が反映されるのではないかと意見があるが、加工技術も重要であり、例えば、国産原料であれば誰が作っても同じ品質の製品ができるのかは疑問。表示制度と国産振興については別の議論であり、表示制度で対応すべきではない。

委員： あまり規制をかけると、食品衛生面から監視をしている現場が混乱してしまう。できる限り任意表示で対応し、義務は安全上必要な項目に限定すべきと考える。表示以外にも消費者教育等、別の方法もあるではないか。必要最低限の表示に絞るのがこの会議の義務ではないか。

委員： この１ヶ月余りにいろいろな食をめぐる事件が次々起こり、消費者の食に対する関心は変わってきているのではないか。公開ヒアリングを実施していた時と比べ状況は変わってきていると思う。消費者が食に求めることは、国産か外国産を超えて、消費者の安心の観点から表示してほしいということではないか。

加工の程度の議論がされているが、私としては昆布巻きではなく、焼き鳥や茹でて売っているモツの原産地が知りたい。日本の

食生活を考えると昆布巻きではないだろうと思う。今、消費者が何を知りたがっているのか、そのための表示が必要。

委員： 加工の程度の高いものは最終製品への品質に反映しないだろうということで消去法で除外したのではないか。

日常食べる機会の少ないものにいきなり義務を課すのではないかなものか。まずは業界のガイドラインでスタートするのが筋。中小企業が多い業界で実行上可能なのかという視点も重要。表示ミスや虚偽表示を招く恐れもある。別紙2の品目については全体を対象から外し、ガイドラインで対応すべきと考える。

委員： 私もガイドラインなどで対応することに賛成。ガイドラインなど任意の仕組みで表示を行った上で、優良誤認を招くなど問題が明らかになってくれば、その時に義務化をすべきで、何でも義務化をすればよいというものではない。義務化になれば、ミスした場合であっても、取締りの対象となってしまう。これは本来の目的ではない。食品は安全・安心であることが大前提であり、その上で何をするかということをしちゃんと確かめるべき。

委員： 「安心」にもコストはかかる。また、トレースできる体制を作ることになれば行政の責任が生じ、監視のための税金もかかる。消費者からはいろいろ要望があるが、トレースできないものまで義務化を求めるのはいかなものか。消費者が求めるからというのは安易。消費者は不安や不明なことがあれば、その場で店員に聞くことが本来重要と思う。誤認しないよう強調表示のルールを厳格化することが必要であり、このことについては行政が対応すべき。何でも義務化することには反対である。消費者にとってわかりやすい座標軸でルール化するのは賛成。

事務局： 公開ヒアリング等を通じて多くの意見を頂いている。今回の論点は、品目選定の結論を出していただくとするものではなく、いただいた意見を示し、賛成、反対のそれぞれの意見について委員の皆様がどのように判断されるかという趣旨と考えている。

別紙2の品目についても多くの意見を頂いている。賛成、反対の意見が拮抗しているものもある。今回の公開ヒアリング等は、かなり国民の意見を吸い上げていると思うので、委員御自身の御意見は当然尊重されるべきであるが、いただいた意見も十分に踏まえて判断して頂きたい。また、事業者も賛成し、反対意見のな

い品目すらあり、このような品目についてどう考えるのかについても判断をしていただきたい。

座長： 別紙 2 については、この場で結論が出なかったので、次回も引き続き、別紙 2 の取扱いについて議論を続けたいと思う。

事務局： 今回の公開ヒアリング等では、消費者をはじめいろいろな立場の方から多くの意見を頂いており、各委員におかれては次回の会議までに再度これらの意見に目を通していただければありがたい。

事務局： 新聞で報道されているのでご存じの方もいると思うが、参考資料 3 のとおり、期限表示設定のガイドライン策定に向け 3 月 1 日に第 1 回の検討会を開催することになったのでこの場を借りて紹介したい。

（事務局より、次回以降の日程について、第 14 回を 3 月 24 日（水）午前 10 時より、郵政公社本社ビル 2 階共用会議室において開催する予定である旨、説明があった。）

以 上