

第17回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要
(平成16年6月23日(水))

1. 委員の出欠

全委員出席

2. 概要

(1) アレルギー物質を含む食品の表示について

ア. アレルギー物質を含む食品に関する表示について検討報告書(案)

「1. アレルギー物質を含む食品に関する表示を取り巻く環境、制度」

特に意見無し。

「2. 制度見直し検討の基本的考え方」

委員： 7ページの辺りの話かもしれないが、リスクについて、アレルギー表示に関しては、患者さんの側は、ほぼゼロに近いリスクを求めているだろうし、表示をする側は今までの表示の要求水準と違う部分があり、困難を来している部分がある。限りなくゼロリスクを求めると企業防衛のために表示する懸念もある。現行の制度がどれぐらいのリスクをカバーしているのか科学的に評価する研究も今後の課題になると思う。

事務局： 被害防止という視点からいえばゼロリスクという考えもあるだろうが、実現可能性の視点からいえば一定の合意できる範囲があると思う。4ページの表を参考に上げると、前回の調査でソバ、ピーナッツはショック例が多いということで、義務表示となった。全体で見ると上位3つのうちの小麦は、311/3508であり、10%程度のリスクをカバーしようとしている。一方そば、ピーナッツを含めたショック例では、ピーナッツで18/391であり、5%程度のリスクをカバーしようとしている。意図したわけではないが、結果としてこういう形でのリスクをカバーしているということになると思う。

「３．食物アレルギーに係る実態調査」

- 委員： 推奨品目の表示は、実際にどの程度行われているのか。
- 事務局： 前々回に委員から出された資料に推奨品目の表示に関する部分があるが、たとえば「えび」など具体的な個々の品目についての項目はない。１９品目全体であれば、６割前後が１９品目を表示しているとある。
- 委員： 補足になるが、製造者がコンタミネーションすると考えられる品目については、調べていると思うが、１９品目全てを調べた上で、１９品目を表示しているかどうかは分からない。コンタミネーションの可能性も低い「あわび」「まつたけ」を積極的に調べているとは考えにくい。

「４．アレルギー表示のあり方に係る具体的事例（１）表示対象品目の見直し」

- 委員： ごまについて（案２）を支持する。実態がはっきりしていないので、調査をまず積み重ねるべきである。
- 委員： ごまについて（案２）を支持する。バナナについては、追加するような書き方になっているが、私は判断の境界にある。
- 委員： そもそも表示については加工食品について行うものであると考えている。前回説明者の報告では、加工食品に限っておらず、表示をしても意味のない品目も含まれているのではないか。キウイ、もも、メロン、たこ、こういったものが加工食品の原材料や添加物として使われるのか。バナナは、添加物や２次、３次にさかのぼった複合原材料に使われるのか、疑問である。そういう意味では、そもそも品目に入れる必要はないと思う。
- 座長： 複合原材料の話が出てきたが、原材料表示の話にも関わるので、念のため、ＪＡＳ法での考え方をお聞きしたい。
- 事務局： ＪＡＳ法での原材料の表示は、全ての原材料を表示することが基本である。但し、弁当のような複合的な食品の場合、複合原材料という考え方がある。例えばおかずの中の鳥の唐揚げ（＝複合原材料）であれば、「鳥の唐揚げ」と書くが、そ

の唐揚げに使った唐揚げ粉を構成する原材料（小麦粉、・ ・等）は省略することができる場合がある。また、複合原材料のうち、量の少ないもの、例えば弁当の中に添えられた漬け物のように全体に占める割合が5 %よりも少ない場合には、同様に漬け物の原材料までは書く必要がない。

委員： バナナは、加工食品に使われにくいとの話があったが、子供向けの食品の製菓材料として使われているという印象がある。幼児のアレルギーのこともあるので、バナナを品目に加えるのは、良いと思う。

委員： バナナがどういう形で使われているか、私たちの製品について調べたことがあるので、紹介したい。多くは、バナナ果肉、バナナ果汁そのもので、一部チャツネの中にバナナが入っているというものがあった。キャリーオーバーのような微量使用はなかった。なお、ごまについては、（案2）を支持する。バナナについては、発症がこれだけ多いという現状があり、無視できない。現在の推奨品目と比較しても推奨にしても良いと思う。また、報告書には触れられていないが、他の委員のいうように、24品目がどのように加工食品に使われているか、という視点は重要である。私たちの約5000点の製品の調査では、例えば「あわび」は1個もなかった。仮に「まつたけ」であれば、使っていれば積極的に表示がされるだろうという品目もあるだろう。問い合わせに答えるために何を使っているのかデータベースにしている企業が多いので、実態を知ることはそう難しくはないのではないか。

委員： 他の委員がいうような商品（子供向けの食品の製菓材料）は、そもそも原材料として表示されてくるので、アレルギー表示という制度を使って表示する必要がない。キャリーオーバーや添加物にバナナが使われているのか、疑問であるという考えから表示は必要ないと考えている。

事務局： 生鮮品と加工品では抗原性が違うということに関しては、加工に伴って変化する可能性はあるかも知れないが、なかなか判断が難しい。バナナを使ってあれば、そもそも書いてあるという点については、もともと表示をされていれば、実現可能性という点では負担にならないのではないか。

委員： 私は、そもそも加工食品に紛れ込むような形ではなく、原材料としてはいる品目、つまりそのものを食べてアレルギーが起きていて、加工品では起こりにくいと考えている。

委員： 最初の品目を決めたときに、加工食品に使う、使わないという議論があって判断したと思えない。以前との関係で品目を決める上では統一性を持たせた方がよいと思う。また、バナナについて、先ほどチャツネがあがったが、チャツネなら知らずにカレーに入っている可能性がある。様々な食材が世界から入ってきている中で、私たちの価値観とは違った形で使われる可能性があり、加工食品に使われるかどうかの議論は危険である。私は、バナナを入れる事務局の意見を支持する。

座長： 基本的には、現在の推奨品目や症例数などを考慮するとバナナを入れることの意見が多いようだ。

委員： ほとんど加工食品に使われていないから表示が楽だという意見は間違っている。品目に入ると、その品目が食品の中にあるかないかを調べる必要がでてくる。一部の推奨品目が書いてあれば、その他の推奨品目が他は入っていないと考えるのが普通である。したがって1つ1つを検証しなくてはならない。したがって、加工食品に使われにくいものを検証するのは製造者にとっては負担の増すことを念頭に入れて欲しい。

委員： ○○、○○については調べていません、という表示はどうか。使っていませんという表示で推奨品目を担保するだけではなく、前々回の資料で19品目全てを調べた上ではないという話もあったし、先ほども1つ1つを調べると多大な負担という話もあり、実現可能性という観点で、○○、○○については調べていません、という表示を提案したい。少なくとも、バナナについては、科学的根拠で品目を決めるべきで、負担が大きいという理由で品目に入らないのは消費者としては納得できない。

座長： 4(1)では、(案2)バナナについては推奨品目とし、たこ、まぐろ、ごまのようなものは、引き続き調査研究や状況把握に努めるということにさせていただきたいと思う。

- 委員： えびについて、今回の調査の中で１６１例あがっているが、これらがどういう種類のえびを食べたのか、わからないということはないと思うので、さかのぼれば調査できるのではないか。これから３年かけて調べるのか。えびは、推奨品目の中でも積極的に表示した方がよいと個人的には思っている。
- 事務局： 前回説明者の調査では、えびの種類までのデータはない。この点は議論されている点で、今後の研究にえびの種類を把握するという部分も検討されていると思われる。
- 座長： 今後の調査の課題としていただきたい。
- 委員： 推奨品目を表示させるということになれば、微量という判断が出てくるので、それぞれの品目の検知法がないと企業は表示できない。検知法を示して欲しい。
- 事務局： 科学的な検知法は、義務品目の５品目のみについて公定法を示している。１９品目については、配合表に基づいて計算し、表示をお願いしている。
- 委員： １９品目については科学的には検証できないということか。
- 事務局： その通りである。しかし、報告書にも書いてあるとおり、１９品目については、検知法の開発を進める予定である。
- 委員： 食品衛生法では、原材料の配合表の有無については、義務になっていない。本当に配合表のみの判断で問題ないのか。
- 事務局： そもそも１９の推奨品目については、罰則を伴うものではない。確かに検知法があった方が、事業者の表示の実施や食品衛生監視には有用であると思う。前々回の委員の資料でも７，８割の企業が配合表を元に表示を実施しているとある。
- 座長： ４（１）については、（案２）を採用し、えびについては詳細な検討を開始するということを再確認した。

「４．アレルギー表示のあり方に係る具体的事例（２）コンタミネーション（混入）の防止」

- 委員： 製造ラインの洗浄方法がまだ確立していないという状況は、食品衛生監視の立場からは困る。
- 事務局： 前回の議論でもあったが、7ページの下から3行目にもコンタミネーションを防止するための措置の検討等と書かせていただいているが、食品産業界の協力を得て調査検討を行う方針である。
- 委員： コンタミネーションを防ぐ方法について、データとして持ちたいと思っている。検知方法とリンクさせて洗浄方法を検討している製造者もあるようだ。特別用途食品を扱っている製造者では洗浄についての経験があると聞いたことがある。
- 座長： 洗浄方法についてはQ & Aの一部という形で通知するのか。
- 事務局： 現場に還元できるように考えており、そのような方策もとりたいと思う。
- 座長： 現場に還元できる方法での対応をして欲しい。

「4．アレルギー表示のあり方に係る具体的事例（3）特定原材料等を使用していない旨の表示の新規推奨」

- 委員： コンタミネーションとも関わるが、「使用していない」を表示してよいレベルの決定が必要になると思う。アレルギー除去食品を作っていた製造者が、アレルギー表示の制度ができてからコンタミネーションを抑えられないということで、除去食品の製造を撤退しているという状況がある。単に原材料としては使っていないということだけで、含んでいる可能性があるのに「使っていない」という表示は実際にできないと思われる。
- 委員： 消費者サイドとしても「含んでいない」なら了解できるが、「使っていない」は、原材料として使っていなくても混入している場合はどうなるのか。「使っていない」がどの程度のレベル以下であるとわかっていれば、この表示も生きてくると思う。
- 委員： 実際の製造現場では「使っていない」は使うことができ

ない。使っているものを表示するのは可能だが、使っていないことを証明するのは難しい。万が一「使っていない」と表示してコンタミネーションしていた場合の表示への信頼性は強いダメージを受けるという懸念される。「使っていない」表示は推奨したいが、難しい。

事務局： 「使用していない」については、コンタミネーションの問題と切り離して考えるものと理解している。推奨品目が書いていないことが何を示すのか、という消費者への情報提供の方法の１つであると考えている。

委員： １９品目のように書いてないものは、情報として判断できない。明らかに使用していないものについて表示できる可能性があるなら、それを残すのは良いのではないか。実施できるところが実施できる余地を残すのがよいと思う。

委員： 科学的な裏付けで表示を行うという考え方もあるが、本人の意志で使っていないということを表示するという考え方もあるのではないか。原産地表示のように、これから様々な表示において、表示する人の善意で判断するという場面は出てくると思う。DNA等のレベルで検証できるものもあるだろうが、できない部分については、書類等を元に善意で担保するという考えもあると思う。アレルギーについても、善意で原材料を使わないということを表示できても良いと思う。

委員： もし「使っていない」ということで、食べてショックになった場合、PL訴訟になったとき、今回の議論に出てきた考えは通るのか。患者さんの選択を狭めているという面も確かに否めないとは思いますが、導入にあたってはそういう考えもある。

委員： 「使っていない」という表示で入っていた場合、企業の受ける社会的制裁は大きい。まじめに表示していた場合、こういったことで全てが水の泡になってしまうおそれがある。報告書にこういった場合に備えた担保となる文章を盛り込めないか。

委員： PL保険の例からいえば、「使っていない」表示したとしても、意図しない混入があり事故が起きた場合、免責に

はならない。個別の事例を裁判所で判断することになるが、いくら担保があっても表示したことの責任は免れないと思われる。

委員： そもそも「使用しているのか、いないのか」ではなく、「含んでいるのか、含んでいないのか」が問題になっているのではないかと。ひいていえば、推奨品目を含んでいることを「調査した商品なのか、調査していない商品なのか」が分からないことが消費者サイドからは問題なのだと思う。先程述べたように「〇〇、〇〇については調べていません」という表示でも私たちの選択肢となるのではないかと。

事務局： 「含んでいる」「含んでいない」については、表示の面では実現が難しいと認識している。「使用していない」ということは、委員のいうように「〇〇、〇〇についてはチェックしていない」ということをどのような形で書いていけるのか、という検討した上での1つの形である。法的な面からいえば、「使用」は「意図的に用いる」と理解しており、意図的でないものは「使用していない」という表示でカバーできると思う。訴訟では、我々がお墨付きを付けることができないが、「使用」と「含む」は異なると判断されると思われる。委員のご指摘を元に「使用していない」は「含んでいない」ことを意味するものではない等と、報告書にも盛り込みたい。

委員： 日本語的なことだが、「推奨品目について・・・新規に推奨する」と、推奨、推奨と使われており、表現が気になる。

座長： 確かに文章がわかりにくいので、事務局の方で改めていただきたい。4(3)の骨格は残すということで委員の意見はまとまっていると思う。

委員： 表示する側として、表示することが増えており、果たして全てを表示することが親切なのかと思う。また、「使っていない」という表示の考え方は良いと思うが、実現可能性という視点は検討した方が個人的にはよいと思う。

「4. アレルギー表示のあり方に係る具体的事例(4) アレルギー

疾患を有する者に分かりやすい表示方法」

- 委員： 消費者の知りたいことは、期限表示、産地表示、アレルギーももちろん入るが原材料の表示である。食品アレルギーに特化して表示の方法を変えるのだけでなく、他の表示についても対象としてはどうか。
- 委員： アレルギー表示とその他の表示は性格が違うので、他の表示も表示の方法を変えるのを認めると、目立たなくなってしまう、表示の意義がなくなってしまうと思う。
- 委員： 「あわび」や「まつたけ」のようなものを微量しか使っていないのにアレルギー表示を悪用し、強調表示をするのではという懸念がある。
- 委員： 任意としてはよいと思うが、実際にやるかと考えると、強調したい表示はいろいろあるので、アレルギー表示だけを表示するのはすぐには採用できるか疑問である。任意表示であれば、一括表示枠外にまとめて「特定原材料は、この商品では〇〇、〇〇です」と書くことも推奨しても良いのではないか。実際にこのような表示をしているところもあり、患者さんにも好評を受けているようだ。
- 委員： その意見に賛成である。前回の文字の大きさや色を変えたものは個人的には見にくかった。文字の強調表示をできるという余地を残すのは良いと思うが、枠外に表示できることも報告書にもり込んでどうか。
- 座長： 文字の大きさなどは JAS 法との関係もあるので、意見をいただきたい。
- 事務局： 表示方法については、以前の共同会議でも議論していただいたところで、結論が出ていない。次回以降、表示方法について、引き続き議論していただく予定である。議論にもあったように、特定の部分の強調表示は、かえって優良誤認という形にならないのか、あるいは一括表示という考え方にしばられて議論して良いのか、分かりやすい表示について時代にあった方法について、次回以降ご議論していただきたいと考えている。但し、今回のアレルギーの強調表示の考え方について一定の方向性が出ることには異論

はない。

事務局： 一括枠外にまとめて書くという提案については、1つのやり方として容認する形を報告書にも盛り込みたい。

座長： 文字の色、大きさだけでなく、一括枠外にまとめて表示するなど、分かりやすい表示について、ご意見をふまえて、文章を変えていただきたい。

「４．アレルギー表示のあり方に係る具体的事例（５）制度の普及啓発、研究の促進等」

委員： 「食育」という視点も大事だが、「リスクコミュニケーション」という視点もアレルギー表示は大切ではないか。

委員： 生涯にわたって自分にあったものを選択して、おいしく食べるという考え方に立ち「食育」という言葉とともに「リスクコミュニケーション」という言葉はあってもいいと思う。

委員： リスクコミュニケーションはアレルギー表示では大事な位置づけになると思う。外食産業でも任意で表示していると思われるが、積極的にアレルギー表示をしているところがあり、作っている側と食べている側にとって良いコミュニケーションの道具になっていると思う。

委員： 前々回の資料で、製造者などのアレルギー表示制度への理解が十分でないという数字が思ったよりも大きかったので、印象に残っている。報告書の書き方は、もう少し厳しくても良いのではないか。普及啓発をしっかりとするためにも、表現を考えてはどうか。

委員： 患者側から言えば、外食産業にも広げていかないと不便な状況にあると思う。リスクコミュニケーションという点でも大事なので、製造者を加工だけではなく、給食や総菜屋など外食産業でも情報提供されるように進めていただきたい。

委員： 厚生労働省は、食の環境整備ということで、栄養価表示をすすめているが、今後、アレルギーについても入れてい

ただくということは外食の選択の役に立つと思う。

委員： 個人的には、この普及啓発が一番最重点の位置づけだと思う。事業者にとっても難しい制度だと思っており、それを放置するといくら制度を見直しても雪だるま式に実現可能性が困難になってしまうおそれがある。表現に手を入れていただきたい。

座長： 食育だけではなく、リスクコミュニケーションにも触れていただき、例えば外食産業等でもできるだけ情報提供することで健康被害防止につながるという指摘などもふまえ、報告書に手を入れていただきたい。

「５．終わりに」

特に意見なし

（まとめ）

座長： ５ページの表示対象品目については（案２） ６ページの４（３）の新規推奨については、文章、表現をもう一度検討していただく、７ページの４（５）についても言葉を加えたり、修正していただき、その他小さい修正や、委員からのご提案をふまえ事務局で手直ししていただきたい。その上で、委員のみなさんに見ていただいて、了解をいただいて、最終的には私の責任でとりまとめさせていただきたいと思っている。

委員 もう一度、会議にかけて、みなさんでご討議いただきたい。

委員 そういう意見があるなら、会議でみなさんで確認していただければいいのではないか。

委員： 確認はいいが、ひっくり返すような形は望ましくない。これまで議論してきたのだから、ぶり返すのではなく、前向きな確認となるようお願いしたい。

座長： 先ほど言ったように、できあがった報告書は委員のみな

さんに図った上で、とりまとめるという方針である。できあがったものを見せずに決めるという手続きは踏まない。それでももう一度会議を開いて議論、確認をする方がよいのか。

委員： 座長の提案でよいと思う。もし、会議を開くとしても座長が報告書を見て開く必要があるなら、ということで良いと思う。

委員： たくさんの意見が出て、私も議論の中で異議を申し上げた。それがきちんと反映されているのか確認する必要があると思う。

座長： 承知した。最終的な報告書（案）をもう一度次の会議に出すという形にする。

（事務局より、次回以降の日程について、第18回を7月23日（金）10時から第19回を9月28日（火）午前に開催する予定である旨、説明があった。）

以 上