

<p>市民バイオテクノロジー情報室</p>	<p>題・ご意見</p> <p>食品表示本来の役割を果たすよう求めます</p> <p>食品表示は、消費者が食品の中身を知り、選ぶことができるようにするのが本来の役割のはずです。しかし、実際の表示は消費者の選びやすいものにはなっていません。現在、最も消費者の要望が強いのが、加工食品の原料原産地表示、遺伝子組み換え食品の全面表示、そしてクローン家畜由来食品の表示の義務化、その裏づけとしてのトレーサビリティの確立です。加工食品の原料原産地表示では、食用油や醤油などわずかの原料が大半を占める加工食品はすべて主原料の原産地を表示すべきです。コンビニ弁当など表示スペースの大きなものは、すべての食材の原産地を表示すべきです。お刺身などで単品は原産地表示が必要だがマグロとイカを組み合わせますと、お刺身盛り合わせとなって原産地表示は不要になります。このような問題をなくすべきです。また外食産業や対面販売でも表示は消えてしまいます。外食産業ではメニューに原材料一覧表をつけ、そこに原産地を表示すべきです。遺伝子組み換え食品では、現在、豆腐・納豆・味噌などごく一部にとどまっている義務表示食品は全食品表示に変更すべきです。受精卵クローン牛はいま任意表示になっているため表示を見たことがありません。新たに体細胞クローン家畜食品が加わったこともあり、クローン家畜由来食品の表示義務化を求めます。消費者の権利が守られるよう、変更をもとめます。</p>
<p>生活協同組合連合会 ユーコープ事業連合</p>	<p>原料原産地表示の拡大に対しては広く俯瞰して判断いただくようお願いいたします</p> <p>加工食品の原料原産地表示について、容器包装に表示すべき品目の拡大には賛同できません。まず「消費者からの対象品目の拡大の要望」ありきの発端から疑問を感じます。一人ひとりの消費者が表示に求める情報の優先順位は異なります。また、現在でも限られた表示面積の中で、法令等で必要とする表示を行った上で、食品事業者毎に商品の価値や、使用や廃棄について消費者に伝えたい情報なども工夫しながら盛り込まれているが実情と認識します。その中で、最優先すべきことは、「安全性(流通保管・消費・廃棄の各段階にわたること)」や、消費者が対価に見合う価値としての「品質」に関わることでありと考えます。現状でも義務表示は多く、また複雑です。消費者である組合員からは「食品表示は分かりにくい」といった声を頻繁に伺い、その改善が優先されるべきです。そのような中で、JAS法の品質表示基準で新たに原料原産地表示を拡大することは、加工食品の原料の原産地があたかも品質を決定づけるように認識されることを助長する、また、そのことで偽装の拡大へもつながる懸念をもちます。消費者庁には個別の原料原産地の表示拡大をいざづらに推進することなく、まずフードチェーン全体での正確な情報統合や連携の旗頭になっていただき、消費者が正しく情報を読み解き、冷静な消費行動ができるようメディアからの情報の正確性や適切性を高める施策をまず実施していただきたいと考えます。</p>
<p>食のコミュニケーション 円卓会議</p>	<p>原料原産地表示の義務化対象品目の選定について</p> <p>義務対象品目の拡大を提案する背景には何があるのでしょうか。アンケート調査の結果や、マスメディアの記事では、しばしば、消費者は食への不安から購入する商品を厳しく選別するようになっていたり、消費者が食品を選択するために必要な情報の表示が不足していると結論されていますが、本当にそうなののでしょうか？</p> <p>消費者が望むからというだけでは結果的に消費者のためにはなりません。検討するにあたり、過去からの検討経過、正確な情報認識、客観的な科学的な根拠に基づいた合理的な判断を行うことを望みます。以下が原料原産地表示の義務対象品目についての私たちの意見です。</p> <p>1.選定についての基本的考え方 義務対象品目の選定の基本的考え方は食品の表示に関する協同会議で充分議論されており、平成15年の報告書のなかで、「要件Ⅰ：原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般的に認識されている品目のうち、「要件Ⅱ：製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品」と、基本的要件が示されています。</p> <p>原料原産地表示の義務対象品目は平成16年以降、この要件Ⅰ、Ⅱに従って決定されており、今、特に外部要因等状況が変化してるとは思われないので、現状の基本的要件を変える理由は見当たらず、今後ともこの考え方を堅持すべきと考えます。</p> <p>2.義務対象品目の拡大について 義務対象品目は平成19年に緑茶飲料及びあげ落花生が追加され、平成21年10月に完全義務化になったばかりであり、今は①義務対象品目の定着、②現状の表示方法での事業者の自主的取り組みの推進、③パッケージ表示以外のホームページでの原料原産地情報提供の推進、等を計る時期であり、今拙速に、新規に義務対象品目の選定に着手する必要はないと考えます。</p>
<p>全国消費者協会連合会</p>	<p>—</p> <p>日本の消費者の食品選択判断基準のひとつに原料原産地がある。基本的には、すべての加工食品の主な原料の産地を表示する事を要望する。今回提案されている下記の品目のJAS法での義務付けに賛成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・黒糖 ・りんごジュース、ミカンジュース、果汁を使用した加工食品における果実産地 ・昆布巻きの昆布の原産地 ・食用植物油の原料産地

<p>太陽化学株式会社</p>	<p>原産地表示に関して</p> <p>昨年8月に農林水産省、厚生労働省主導の『食品の表示に関する共同会議』において出されたパブリックコメント中、製造者や各種協会団体の意見に賛成で、現在農林水産省が以前より指針として出している原産地表示に関しての義務化の考え方『原産地に由来する原料の品質の差異が加工食品として品質に大きく反映される食品を対象とする云々』がもっとも合理的で、効果的な方法であると考えます。</p> <p>理由として加工度が高い食品のほとんどが、原産国を限定せずに作れる(安定供給/コストを考慮)設計であり、原産国を正確に表示できる食品ではないコンセプトで作られているからです。万が一、全面原産国表示を義務化した場合に起こりえる、食品製造者から見た具体的な問題点を付記します。</p> <p><詳細></p> <p>① 原材料の原産国に特定の品質を求めている原材料は世界各国から原料を調達し、安定供給やコストを勘案することがあるため、原産国は都度変わる可能性が高い。よって原産国表示については「国産」かそうでないか、または「特定せず」「特定出来ない」などといった表現を取ることも認めて欲しい。</p> <p>② 同一原料を複数国にて調達する場合、可能性のある国を列記したとしても、その使用量の多い順に表示する事は事実上できない。(可能性表示の場合、記載国を使用しない場合もあるため誤解を招く)</p> <p>③ 加工度の高い原料(例えば糖類、デキストリンなど)については製造メーカーでは世界各国から原料のトウモロコシや甜菜などを調達しております。またこれら輸入品に関してはトレーサビリティを輸入者に求めても、世界的な常識では原料調達国を限定する事をしないのがグローバル企業の方針であり、輸入品も含めた全面原産国表示を義務付けることは現状不可能であり、世界的な整合性/法整備を整える必要があると考えます。</p>
<p>食の安全監視市民委員会</p>	<p>あるべき表示について</p> <p>1.表示制度は消費者の知る権利、選択の権利の保障のためのものであるから、原則すべて表示義務を課すべきである。</p> <p>2.頻繁な原材料産地の切り替えは、原材料のコスト削減のためが主たる目的と思われるので、その場合表示を切り替えるコストは事業者が負担すべきである。</p> <p>3.物理的スペースの問題は当然あり得るので、主原料(パンの小麦粉など)は義務とし、少量しか含まれていないものは、webや電話の問い合わせもできるようにする。</p> <p>4.輸入中間加工品を含め、産地情報が上流から下流へ伝わる仕組みが必要。</p>
<p>団体職員</p>	<p>JAS法に基づく容器包装に表示する加工食品の原料原産地表示のむやみな拡大には反対です。</p> <p>食品の原産地表示は消費者がその品質の違いを理解し、食品を購入する際の選択に役立てるための物と理解しています。</p> <p>加工食品における原産地の切り替えは、食品の一定の品質と価格を維持するために行なわれていると聞いています。品質を変えないようにするための産地変更に伴い、狭いスペースにその都度記載し間違えやすいのでは、消費者への正しい情報になるとは考えられません。原産地変更の都度わざわざ記載させてまで原産地表示にこだわることは、産地によって品質に違いがあるかのごとく消費者の誤解を助長するのではないのでしょうか。価格を変えず消費者の支持を得るための、食品の偽装表示にもつながりかねません。</p> <p>多くの消費者は、原産地の違いが食品の安全につながるわけではないこと、価格の安定した加工食品は原材料の原産地がかわるのはやむをえないことを知る機会がありません。企業も積極的に情報提供しようとしてこなかったのではないのでしょうか。</p> <p>正しい衛生管理や確かな原料調達が食品の安全につながることを消費者が理解するためには、企業の自主的な情報発信は不可欠と考えます。企業や業界団体が、容器包装への表示以外での自主的な取り組みを積極的に進めるようはたらきかけてください。また事業者が正しい商品情報を公開するために必要な基盤整備を関連省庁と進めていただく事をお願いいたします。</p>
<p>社団法人 日本フードサービス協会</p>	<p>原料・原産地表示に関する外食産業の考え方について</p> <p>社団法人日本フードサービス協会では、平成17年に農林水産省と連携し、「外食産業の原産地表示ガイドライン」を策定し、会員各社への普及・啓発に努めてきたところである。その結果、協会会員企業においては、全体の94.1%(アンケート調査による)の企業において、それぞれの主力メニューの原料原産地表示を進めている。一方、昨年8月にまとめられた「食品表示に関する共同会議」の報告書において、外食・中食を含めた原料原産地表示の対象品目を拡げるとの検討が図られている。しかし、食の安全の担保は「どこの地域で作られたか」ではなく、「どういう生産・加工・流通・保存等フードチェーンの各段階で安全性がどのように確保されるか」ということから、個別品目の原産地表示の拡大については、その品目に係わる消費者、事業者それぞれの具体的なメリット、デメリットはどのようなかを整理する必要がある。一口に外食産業といっても、その業種・業態は多岐にわたり、提供される料理も定番メニュー、季節メニュー、さらには食材調達の状況によって突発的なメニュー変更も行われる等、広範かつ変化が激しい。従って、今後の表示のあり方については、技術面、費用面を含め検討することが必要になる。外食産業の原料原産地表示については、消費者、事業者双方の利益の観点から、自主的なガイドラインに沿って推進にすることが妥当と考えている。</p>

<p>山梨県 消費者団体連絡協議会</p>	<p><u>原料原産地に関する法律の整合性について</u></p> <p>原料原産地表示に関する法律はいくつもあります。JAS法や今度施行される米トレーサビリティ法等では判断が難しいものもあります。米トレーサビリティ法では、産地表示を国名だけに限るといったものもあります。また外食産業等提供の場合の表示もJAS法関連の表示ガイドラインとの整合性がないように思います。</p> <p>消費者にとってどれだけわかりやすくなるのか原料原産地表示に関して十分な議論が必要だと思えます。</p>
<p>社団法人 全国消費相談員協会</p>	<p><u>原料原産地表示について</u></p> <p>①原料原産地情報の表示方法について 新しく導入が検討されている「大括り表示」「可能性表示」については原則反対する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原料原産地の表示をする。原産地が複数の場合は、上位3カ国目まで記載し以降はその他との表記(〇〇、〇〇、〇〇、その他)が良い。 ・商品名にその名称が付された原材料は、原材料中における使用割合と原産地表示をする。 ・頻繁に原材料産地が切り替わる場合は、可能性の国名を使用比率上位3つ(ルールが必要)を表示し、「季節により使用比率は変化する」と注意表示をする。正確な情報提供の問い合わせ先を明示する。 ・頻繁に原材料産地が切り替わる場合や物理的スペースに制約がある場合(産地変更頻度/スペースに一定の基準が必要)は、その商品に表示されたロット番号や賞味期限から、TEL/FAX/インターネットなどにより原料原産地の情報を得ることができるようにする。 ・単一の農畜産物の重量の割合が50%以上である商品が、原料原産地表示の対象要件になっているが、「原材料の重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ重量に占める割合が5%以上のもの」に変更し、野菜冷凍食品や加工食品の遺伝子組み換えの表示と同じルールにする。 ・濃縮還元ジュースなどはかなり安価な商品もあり、原料原産地を知りたくなる。しかし、原料原産地が分からず、果汁を搾って、濃縮した場所しか分からないということであれば、輸入中間加工品の原産国表示も致し方ないと考える。原料原産地と誤解しない表示にする。 <p>②中食の利用者が増えていることを考えると、インスタで加工された惣菜や弁当なども、商品選択の目安になる食品表示の対象としてほしい。</p>
<p>品質マネジメントシステム 主任審査員</p>	<p><u>加工食品の品質に影響する要素とその程度の確認が必要</u></p> <p>加工食品の品質に影響する要素とその程度を検証した上で、商品選択のために有効な情報が得られるようにすることを提案します。“原産地に由来する原料の品質の差異が加工食品として品質に大きく反映されるとの認識”が実態とどの程度合っているのかを確認することも必要だと思えます。</p> <p>原料や加工食品の品質に影響する要素を特性要因図に示してみました(図1)。原材料の原産地だけではなく、原料の品種や加工条件も品質に影響すると思えます。また、品質に影響する要素や程度は、原料や加工食品の種類、加工の程度により異なると思えます(イメージを図2に示します)。加工食品の品質に大きく反映される品質要素が何なのかを明らかにし、その内容や情報量にあった方法で消費者に伝えることが重要なのではないのでしょうか。</p> <p>また、産地の情報、生産段階における管理状況、加工段階における原料の選定基準、季節の変化や収穫量の変動への対応など、生産者、製造者をはじめとする食品を供給する人々の工夫や努力が消費者に伝わるような情報提供が、消費者の信頼を高めるのだと思えます。</p> <p>使用する可能性のある原料原産地をすべて記載するのではなく、たとえば、“りんご(国産または輸入*) *当該製品の原料として基準に適合するものを選んで使用しています。”と記載し、原産地を含む原料に関する具体的な情報、選定の基準(品種、酸度、糖度等)など、詳細については消費者対応窓口やホームページで情報提供をすることも一方法と考えます。</p>

<p>NPO法人食品安全 グローバルネットワーク</p>	<p>全ての加工食品の原産地表示をめざして</p> <p>加工食品の原産地表示の全面実施に向けての条件整備の観点から、業務用加工食品の品質表示基準を改め、全ての業務用加工食品の原産地表示の義務化を求めます。業務用加工食品や食品添加物を製造・販売する企業で、開発、原材料の購入及び品質保証の責任者を勤めました経験から、業務用加工食品の原産地表示は実施可能であると考えます。既に、多くの企業が品質保証書あるいは伝票等で、情報提供しています。</p> <p>消費者向けの加工食品に比べて業務用加工食品の生産単位は小さいので、全項目が印刷されたラベルではなく、変動事項をプリンターで印字する方式をとっている企業も多く見られます。そうした企業ではロット毎の原料原産地の変更にも対応可能です。技術的な障害はないと確信しております。</p> <p>また、消費者の選択に資する観点から、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)に基づき、個別の品質表示基準が設けられている食料缶詰及び食料瓶詰、飲料、食肉製品及び魚ねり製品、穀物加工品、農産物及び林産物加工品、水産物加工品の原産地の表示を求めます。原料原産地情報は、重要な判断材料と考えられます「いわゆる健康食品」につきましても、GMPが進行していますので、実施可能と考えられます。</p>
<p>社団法人日本惣菜協会</p>	<p>原料原産地表示の表示義務対象の拡大について</p> <p>(1) 弁当・惣菜の製造及び小売業界は、事業規模も中小のものが多く、業態類型も多様な実態があります。さらに、少量多品目製造のケースが多く、その原材料の調達も市況や規格等の不安定な中で行われている。</p> <p>弁当・惣菜業界は、一般消費向け以外の原材料の有効活用の機能の側面も有している。原料原産地の固定化は、こうしたフレキシブルな原材料調達の必要性や役割からも相当困難な状況を抱えている。又、頻繁な原料の切替えに伴う原産地の表示変更は、印刷包材、ラベル表記等、費用や表示ミス対策の面でも困難である。</p> <p>原料原産地表示の拡大を実施する場合には、商品自体への表示以外の方法を含む現実的な対応、方法が必要。</p> <p>(2) 加工食品品質表示基準では、「その場でつくり、その場で販売」するものについては、原材料表示は免除されているが、新たな表示対象に、この分野のものが及んだ場合との整合性はどうか。原材料表示の義務化が伴えば、プライ斯拉ベル等システムの見直しを迫られる事業者が多く、大きな負担となる。</p> <p>(3) 原料原産地の義務表示拡大については、具体的に検討される段階や品質表示基準改訂案がまとまる段階での意見募集を行っていただきたい。</p> <p>(4) 品質表示基準の改訂がなされる場合には、施行・適用に当たって、事業者の経営規模やコスト等も考慮され、弾力的な運用や経過措置等に配慮願いたい。</p>
<p>社団法人 日本べんとう振興協会</p>	<p>-</p> <p>【表示に関する意見】</p> <ol style="list-style-type: none"> 現在の原料原産地の表示方法は、製造者(表示責任者)への連絡方法として電話番号を記載しており、消費者の質問、問合せに納得するまで説明をしている。 米トレサビで原産地表示が義務化されたので、その対応に追われている。 現状の表示以上の原産地等表示内容を増やすと、ラベルにそのスペースがない。 「べんとう」に現在2枚貼りの表示が3枚又は裏面の表示が大きくなり、新たにラベラー(ラベルを貼付する機械)が必要となり、物理的に包装場所の確保が困難。 <p>【過度の原料原産地表示は混乱をもたらす懸念あり。慎重な検討を望む】</p> <p>会員の意見を募った処、原料原産地表示の拡大について、その方向性については概ね理解を示しているものの、具体的な表示については慎重な検討を望む声が圧倒的に多いのが現況です。内容は以下の通り。</p> <ol style="list-style-type: none"> 既に表示すべき項目や数が多く、これ以上表示項目を増すとべんとうの中身が見え難くなる。現在、容器の裏側にもラベルを貼り、表側と2ヶ所で表示している商品もあるが、消費者のどれだけの方が裏側のラベルを読んでいるのであろうか？現在の表示で充分と考える。 コロケを採り上げてみても、パン粉も含まれるが小麦粉の原産地も時期や世界の気候変動により、原産地が流動的となり、膨大な表示内容と労力が必要となる。特に複合原材料クリアすべき問題が顕著である。 システム管理上、産地証明書や伝票管理等のシステム化にも膨大な費用がかかる。

<p>NPO法人 東京都地域婦人団体連盟</p>	<p>原料原産地表示の対象として追加すべき品目について 既に提案のあった4品目についてのコメント</p> <p>①黒糖は「地域食品ブランド表示基準」に認定された「沖縄黒糖」のように沖縄産のサトウキビを使用したものばかりではなく、外見は似ていても輸入糖などを加えて製造される加工黒糖・再生糖もあり、黒糖を利用した食品の黒糖産地表示とともに、黒糖、黒砂糖の範囲を明確にすることは、必要である。</p> <p>②果汁のジュースの原産地表示、果汁使用の加工食品の果実産地の義務化は、1、果実の種類が多様化するのにもなって輸入原材料への依存度が高まっていること。2、果実産地の強調表示が目立つこと。などから必要である。輸入中間加工品で原料原産地が分からない場合は加工地を表示するとともに、原料原産地は不明と記載する。</p> <p>③昆布巻きについては強調表示が増えてきたことから必要。削りぶしの原料かつおぶしの原産地は、「かつおの漁獲場所」が適切と考える。加工地を別途義務表示化して、「ふし」にした場所を併記。</p> <p>④食用植物油の原料原産地表示は、輸入依存度の高いものであり必要。食用植物油の範囲については市販品を調査し、例えばエゴマ油、アーモンド油などの追加を検討する。</p> <p>新たに提案する追加すべき10品目 食卓に欠かせないもので是非ご検討いただきたい品目は下記の通りです。 ジャム 味噌 しょうゆ 食酢 七味 加工わさび ねりからし すりごま いりごま 粉山椒</p>
<p>社団法人 農林水産先端技術 産業振興センター</p>	<p>原料原産地表示に関する意見</p> <p>原料原産地の違いが製品の品質に影響するものについて原料原産地表示を義務化したことは納得できる。しかし、これを超え、産地の影響が明確でない高度加工食品に拡大することは過剰な規制である。</p> <p>大量生産される高度加工食品は、原料自体が加工食品であることが多い。この時の原料原産地は原料の加工製造地となり、原料が一次農産品である場合と異なる。また、複数の原産国の原料を併せ又は、頻繁に切り替えて使用することで、一定品質の製品を安定供給している。更に、原産地の切り替え境界が不明確となることもある。海外では原料原産地の正確な情報の入手が困難なことも多い。このように、高度加工食品では、義務表示に耐える原料原産地情報の精度がない。</p> <p>原料原産地義務化では、頻繁な表示変更が生じ、たとえ包材以外での情報提供であっても大幅なコストがかかる。これは、中小の事業者の多い食品産業では重大な影響が出る。</p> <p>CODEXでは原料原産地を表示すべきとしていない。日本だけが食品衛生に係わらないものについて義務表示とすることは非関税障壁となる。</p> <p>原料原産地は安全や品質の保証にならない。産地表示のみで安全や品質の差別化を図ることは消費者を誤解させる。産地をブランドとする場合には、原産地の価値を合理的な根拠で示す必要がある。</p> <p>現行でも「特色ある原材料の表示」規定がある。一律の義務化ではなく、原料原産地表示を試みる製品と、原料原産地表示は無いが「安くて品質の安定した製品」を提供するなど、複数の価値が市場に共存することが望ましい。</p>
<p>日本生活協同組合連合会 組織推進本部</p>	<p>原料原産地に関わる事業者の自主的な情報提供は有用だと考えますが、JAS法に基づく加工食品の原料原産地表示の対象拡大には慎重であるべきと考えます。</p> <p>1. 事業者による自主的な情報提供は有用だと考えます。 原料原産地表示は、消費者の選択の幅を広げ、事業者への信頼を構築できる有益なものだと考えます。 生協でも、義務付け対象でない加工食品においても原料原産地を把握できるものは、ホームページや宅配カタログ・店頭等での表示やお問合せ回答を通じて情報提供し、品目の拡大に努力してきています。 しかし、正確な情報提供には、①一定の品質維持のため原料原産地を切り替える品目で、変更のたびに表示を修正するのは実際に相当困難、②商品上へのラベル表示にはスペースの制約がある、などの課題があります。 こういった中で可能な限り情報提供に努力することは、消費者と事業者の良好な信頼関係構築のためにも望ましいと考えます。 なお、原料原産地表示が偽装につながらないよう担保を取る方法の検討やガイドラインの策定も重要と考えます。</p> <p>2. JAS法の対象範囲は限定し、原料原産地の表示義務付けは品質との関連が明確な場合に限るべきと考えます。 JAS法は食料品等が一定の品質や特別な方法で生産されていることを保証する「JAS規格制度(任意)」と、品質に関する表示を義務付ける「品質表示基準制度」からなっています。すでに、全ての生鮮食品・生鮮に近い加工食品について表示が行われています。 品質表示基準は、消費者が品質の差を識別し選択するためのものです。よって、産地表示と品質の関係を検証することが必要になります。しかし、複雑な方法で製造する加工食品では、原産地の違いによる品質の差の証明は容易ではありません。従って、法の目的に照らせば、対象品目の拡大には慎重であるべきと考えます。</p> <p>3. 原料原産地の表示では食品の安全を確保することにはならないと考えます。 義務的表示の拡大が食品の安全性確保を高めることにつながると思う人が多いことは理解していますが、加工食品の品質と安全性は、品質管理と製造・加工技術等によって維持されるもので、原産地によっては決まりません。したがって、原料原産地の表示では食品の安全は担保できないと考えます。品質と安全性確保には、フードチェーン全体での取り組みの強化や、事業者間・事業者と行政の連携強化がより重要だと考えます。</p>

<p>NPO法人 日本消費者連盟</p>	<p><u>原料原産地表示に関する意見</u></p> <p>加工食品などの原料原産地表示をめぐるはその範囲を拡大する必要がある、今回のように、黒糖、りんごジュース、かつおふしなどへ拡大することも重要だが、表示のあり方をめぐる次のような基本的課題があり、これをまず検討する必要がある。</p> <p>1) 現行の表示制度は食品衛生法、JAS法、健康増進法などによる省庁の縦割りの仕組みがあり、それを改めて統一的な食品表示法を制定し、消費者庁が表示制度の運用に責任を持って当たる必要がある。</p> <p>2) 加工食品にもトレーサビリティ制度を導入し、消費者の選択権を確保する必要がある。これにより、遺伝子組み換え原料を使用したしょうゆ、食用油などにおいても大豆、ナタネなどの素性を消費者が知ることができ、消費者が遺伝子組み換え食品を避けるための一つの手段となりうる。</p> <p>3) 新規食品の表示を義務化する必要がある。例えば任意表示となっているクローン家畜由来食品の表示を義務化すること、「遺伝子組み換え不分別」といったあいまいな表示をなくし欧州で採用されている厳しい制度にすること、などである。</p>
<p>全国農業協同組合中央会 全国農業協同組合連合会</p>	<p><u>国内農業の振興のための原料原産地表示の拡大について</u></p> <p>原料原産地表示は、消費者への情報開示の強化であり、国内農業を支援したいという消費者の要望に応え、国内農業を振興するための手段として位置づけるべきである。 黒糖、果実飲料、畜産加工物など現在義務表示の対象となっていない加工品についても義務対象品目を拡大し、消費者の誤認がないよう原料原産地表示を徹底すべきである。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・また、「食品の表示に関する共同会議」による報告書は、原料原産地表示対象品目の選定要件である要件Ⅰ、Ⅱを前提に議論されたものである。原料原産地表示を拡大するためには、要件Ⅰ、Ⅱの見直し検討が行われるべきである。 ・要件Ⅰ・Ⅱとは、「原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち(要件Ⅰ)、製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品(要件Ⅱ)」を対象とするというものである。 ・要件Ⅰについては、品質に影響があるかどうかを問わず原料原産地を知りたいという消費者の要望をくみ取るべきである。 ・要件Ⅱについては、原材料の50%という根拠は説得力に乏しく、「上位3品目」や「その加工品になくてはならない原料」表示もあるのではないかと。
<p>生活クラブ事業連合 生活協同組合</p>	<p><u>「食品表示をめぐる主要な論点」に関して</u></p> <p>食の安全・安心と食料自給力の向上の両立のために、食品表示制度の抜本改正が不可欠です。消費者が「知る権利」に基づき、選択的な購買行動を通じて自給力向上につながる国産の作物・食品を食べ支え続けていくことができる仕組みがあれば、消費者が日々の消費行動を通じて自給力向上の取組みに主体的・自覚的に参加できるようになり、自給力向上を支える何よりの力となります。その実現に向けて、消費者が食品の産地や作り方(安全)を理解・納得(安心)して選択購入できるように、政権与党がマニフェストで掲げた通り、加工食品原料のトレーサビリティと原料原産地表示の義務化の早期実現を求めます。対象品目は単品ごとに拡大するのではなく加工食品全体とし、主原料構成比基準もより厳しく見直すべきです。「食品の表示に関する共同会議」の報告書(09年8月)では、原産国の「大きくり」表示案が提示されましたが、はじめに「大きくり」ありきではなく、まずは原産国列記表示を原則とすべきです。その上で、頻繁な産地変更が想定される原材料がある場合や表示スペースに物理的制約がある場合、中小事業者への救済などの例外措置として、「大きくり」を原材料別に認めるルールの設定が妥当です。ちなみに、私たち生活クラブ連合会では、「JAS法を上回る内容の東京都消費生活条例にもとづく告知のレベルを基本としつつ、すべての加工食品に対象を広げてこれを適用し、包材に表示されるすべての第一次産品原材料の原料原産地の表示する」旨の自主指針を決定し実行しています。併せて、遺伝子組み換え食品の表示義務拡大を求めます。加工食品原料のトレーサビリティと原料原産地表示の義務化が実現できれば、その物理的条件は整うはずで、対象品目を単品ごとに拡大するのではなく、全ての食品・飼料に拡大し、EU並みの厳しい表示制度を実現すべきです。</p>

<p>全日本漬物協同組合連合会</p>	<p>公平・公正な表示制度</p> <p>加工食品で原料原産地表示が義務付けられているのは、現在、20食品群と個別の品質表示基準で表示が義務付けられている4品目（農産物漬物含む）である。</p> <p>農産物漬物の原料原産地表示については、平成14年4月（一部、同13年10月）から加工食品の先頭を切って導入された。これは、漬物業界が実施すれば他の食品業界も後に続くので、いつか我慢してほしいと行政等から強い要請があり導入した経緯がある。</p> <p>我が国の食料自給率を見ても、食品業界の殆どが海外原料に依存している状況にありながら、未だになぜ一部の食品だけに表示を義務付けているのか。また、その中でも特に漬物には厳しい表示基準が設けられており、理解に苦しむところである。</p> <p>そんな中、平成21年4月、JAS法が改正され原産地の不適正表示には「公表」、「直罰」規定等が新設された。（同年5月施行）。</p> <p>法律で表示を義務付ける以上、全ての食品に規模を問わず義務付けしないと制度の信頼性が確保できないのではないか。また、原料原産地の情報提供のための表示基準に差があることは公平な制度とは言い難い。</p> <p>消費者は原料原産地の開示を望んでいるのに、原料の調達先・配合割合等の兼ね合いから包材の種類が多くなり管理が大変。またコストもかかり、中小零細企業に取っては経営を圧迫する要因となる等を理由に導入を見送っている。（導入できないとしてあげている理由は、漬物業界も同じである。）</p> <p>なお、平成20年1月の中国冷凍ギョウザ事件等による中国パッシングが起きると、原料原産地表示の有無により公平な競争が働かず、直ちに漬物製造業者等は大きな風評被害を受けることになる。</p> <p>漬物業界としては、表示義務の対象範囲を拡大し、全ての加工食品を対象とした、同一基準の原料原産地表示制度を要望する。</p> <p>行政は、なぜ一部の食品・業界だけにアンバランスな表示義務を課し平気でいられるのか、説明する必要があるのではないか。</p>
<p>財団法人食品産業センター</p>	<p>加工食品の原料原産地表示について</p> <p>I 原料原産地表示の検討に当たっては、消費者、食品製造事業者等に混乱を引き起こさないよう、品目横断的な基本的な要件、表示の実行可能性等、これまでの共同会議での検討結果を十分に踏まえる必要がある。また、原料原産地表示は、食品の安全性を示すものではない。なお、国産原材料の生産振興等の観点からは、「特色ある原材料等の表示」いわゆる強調表示での対応が最も適切である。</p> <p>II 加工食品については、以下の課題等があるため、食品製造事業者の自主的な取組を推奨する方向で行うことが適切であり、一律の義務付けは慎重に願いたい。</p> <p>1)国際規格（Codex）との整合性をとる必要があり、国際的に義務付けられていない表示を求めることは、原料調達が制限され食料の安定供給に支障をきたすこと。</p> <p>2)加工食品は、品質及び生産の安定を図るため、原料の調達先・配合等を複数化し頻繁に変更していることから、原産地の変更と包材等の変更とを完全に一致させることは、事業者、特に多数の中小零細事業者（事業所数の99%、製造品出荷額の約8割）にとって難しいこと。表示ミスの可能性が格段に高まり、製品回収・廃棄や包材ロスが相当の量になり環境への負荷が増大すること。昨年より原料原産地の偽装には直罰規定が設けられたため、実行可能性が十分に担保されることが必要。</p> <p>3)「大括り表示」については、加工食品は一つの原材料について「国産」原料と「外国産（輸入）」原料との頻繁な切り替え、併用等が通常行われているため、表示は「輸入又は国産」等となって優良誤認の恐れがあり表示できないこと。「輸入中間加工品の原産国表示」も、原料原産地ではないため消費者の混乱を招くこと。</p>
<p>全国蒟蒻原料協同組合</p>	<p>原料原産地表示に関する件</p> <p>こんにゃくの原料原産地表示について</p> <p>例：こんにゃく生芋とこんにゃく粉を配合してこんにゃく製品（「生芋こんにゃく（精粉配合）」）を製造した場合。</p> <p>上記例の場合は、こんにゃく生芋が重量比50%以上であれば、こんにゃく生芋が主な原材料となり、こんにゃく生芋については原料原産地表示（国産）が必要となりますが、こんにゃく粉についての原料原産地表示は不要なため、外国産のこんにゃく粉を使用していたとしても表示する必要がなく、違反にもなりません。</p> <p>しかし、こんにゃく業界からすれば、「こんにゃくいも」は、芋自体をそのまま生で食べたり、煮たり、焼いたり、蒸かしては食せず、必ず加工しなければ食せない加工食品であり、こんにゃくいもでも、こんにゃくいもを薄くスライスして乾燥させた荒粉であれ、蒟蒻精粉であれ、分類的には形状が変化しているだけで、すべて同様のものであり、主原料となります。（参考資料1～3・一般製造はこの作業を機械化して行っている。）</p> <p>他方、こんにゃく粉の輸入状況は、外国産の原料が急激に増加しています。仮に上記例に配合した場合、こんにゃく粉の産地が表示されていないとしても表示違反とはならず、積極的に表示しなければ、消費者は原料に外国産を使用していることを知らずに購入していることとなります。また、こんにゃく原料は国産が最も多く、頻繁な原材料産地の切り替えは少ないと考えます。</p> <p>本来ならば、こんにゃくの特性を考慮すると個別品表で表示をすべきであると思いますが、個別品表への追加が難しいようならば、表示基準の変更をお願い致します。</p>