

令和 6 年度 第 1 回

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

議 事 録

消費者庁食品表示課

○事務局 定刻となりましたので令和6年度 第1回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会を開催させていただきます。私は本分科会の事務局を務めさせて頂いておりますシード・プランニングの奥山です。どうぞよろしくお願いいたします。開催にあたっての注意点をご案内します。本分科会は傍聴を希望された方に対してリアルタイムでウェブ配信をしております。また記録のために映像を録画させて頂いていることをご了承ください。開催に先立ちまして、消費者庁審議官よりご挨拶を賜りたいと思います。依田審議官よりお願いいたします。

○依田審議官 ただいまご紹介頂きました消費者庁で食品行政を担当しております審議官の依田でございます。個別品目ごとの表示ルール見直し分科会の開催にあたりまして、一言ご挨拶申し上げます。委員の皆様方におかれましては常日頃から消費者行政の推進にご理解とご協力を賜りまして改めて御礼を申し上げます。この分科会の開催の背景や経緯をご紹介いたしますと、昨年6月に消費者基本法に基づく消費者基本計画の工程表を改定しました。そこで合理的でシンプルかつ分かりやすい食品表示制度のあり方につきまして国際基準、CODEX規格との整合制も踏まえながら、有識者からなる懇談会において順次議論していくということとなったわけでございます。これを受けまして昨年度、一部委員になっていただいた先生もおられますけれど、食品表示懇談会を開催いたしまして、昨年度の段階では今後、法令上遵守を義務付ける食品表示が今後目指していく方向性について、中期的な羅針盤となるような食品表示制度の大枠の議論をしていただきました。

その議論の結果、今後の食品表示が目指すべき大枠の方向性としては6点ございまして、1つ目が諸外国との整合性。2つ目はまさにこの分科会でやっていただく個別品目ごとの表示ルール。3つ目は食品表示へのデジタルツールの活用。4つ目は改正内容の施行時期。5つ目が食品表示制度の消費者の周知について。最後は各検討事項の議論の進め方として取りまとめたわけでございます。この分科会におきましては、2つ目の個別品目ごとの表示ルールについて横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情、あるいは制定の経緯、消費者の要望などを踏まえながら検討を進めるということで取りまとめに基づきご議論いただければと思います。本分科会におきましては、食品表示を見て食品を選択する消費者の目線に立った問題意識をお考えの先生方、食品の製造・流通・輸出入を行う立場の先生方、あるいは食品表示について学術的な視点からの知見を有する先生方にお集まりいただいております。こうした知見と経験を結集して、忌憚なくご審議いただければと思っております。これを持ちまして私の挨拶とさせていただきます。本日はよろしくお願いいたします。

○事務局 依田審議官ご挨拶どうもありがとうございました。続きまして委員の紹介です。本分科会の座長は懇談会座長の指名により、森光委員にお願いすることとしております。森光座長から一言ご挨拶をいただきたいと思います。森光座長どうぞよろしくお願いいたします。

○森光座長 ありがとうございます。お茶の水女子大学の食物栄養学科に勤めております森光康次郎と申します。着席にてまずご挨拶させて頂きたく思います。私自身、JAS や食品表示に携わらせていただいて結構長くなりました。今回の件としまして、昨年度のうちから、ここにもおられます森田さん、島崎さんが懇談会をスタートされて、各業界の方に来て頂いて「一度見直そう」と、先ほどの依田審議官の話にもある、まさに2番目の項目を達成するために集まられたと。

私事ですが、JAS 協会さんの出されている本を教科書として、食品表示のオムニバス授業の中で使っています。これを学生が見ると、3500 円を出して、500 円分だけに表示ルールが書いてあって、3000 円分が別表となっています。別表だけで、学生にとっての問題は大きく、「テスト範囲に入るのですか？」という問いに対して「入りません」と答えています。

「でも、なんでこんなに別表が多いのだろうね」という話をしていた経緯があります。その折に消費者庁さんの方から「これはもう始めているのです」ということで、この 3000 円分の書かれているところを切り捨てるのではなくて、今日ウェブでたくさんの企業の方が参加されているということで、良いものは残してと言いますか、ブラッシュアップすべきであって、国際化を考えデジタル表示を考え、かつ業界の 5 年 10 年、下手したら 50 年後に「なぜ別表があるのか？」ということを今のうちに、まだ頭が冴えているうちにやっておこうというのが本音でございます。

これからヒアリングが行われる業界の方々も自分たちのご意見を言って頂いて、我々の方がそれを聞きまして、「それはないです、そうすべきです」という意見を言いたいと思っています。ぜひご協力よろしく願いいたします。以上です。

○事務局 森光座長、どうもありがとうございました。続きまして、委員の紹介をさせていただきます。お手元の資料にもございますが、50 音順でご紹介させて頂きたいと思います。

阿部委員でございます。

小川委員でございます。

澤木委員でございます。

島崎委員でございます。

森田委員でございます。

以上6名の委員で本分科会は構成されております。続きまして消費者庁からの出席者をご紹介します。

消費者庁審議官・依田でございます。

食品表示課長・清水でございます。

食品表示課・課長補佐・山口でございます。

食品表示課・食品表示調査官・京増でございます。

食品表示課 衛生調査官・坊でございます。

○事務局　続きまして資料の確認をさせていただきます。本日の資料は、議事次第、座席表、資料1・令和6年度食品表示懇談会開催要領、資料2・令和5年度食品表示懇談会取りまとめ、資料3・個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について、資料4-1・調理冷凍食品の品目ごとの表示ルールの見直しの検討について、資料4-2・一般社団法人日本冷凍食品協会提出資料、資料5・ヒアリング結果概要について、となっております。委員の皆様におかれましては、お手元の資料に過不足や落丁などがございましたら、事務局にお申し付けください。よろしいでしょうか。では、以降の議事は座長の森光様にお願いしたいと思います。それでは森光様、よろしくお願いいたします。

○森光座長　ありがとうございます。森光でございます。これですぐに円滑に議事に入りたいと思います。よろしくご協力のほどお願いいたします。本日は今年度の初回ということもありますので、顔合わせの意味から各委員の皆様方から2分程度の紹介というか、好きなことを言って頂こうということで、こちらの阿部委員の方から順によりしくお願いいたします。

○阿部委員　食品産業センターの阿部でございます。私は食品企業において加工食品の商品開発・製造・品質保証等の仕事に携わっていて、現在は業界団体である食品産業センターにおいて食品産業界共通の課題解決の取り組みを行なっています。食品表示は、産業界が伝えたいことと消費者が知りたいことの接点だと思っておりまして、このような考えのもと、できるだけシンプルで合理的、国際整合性がとれた制度であるべきだと考えております。食品産業からの視点にはなりますが、より良い制度になるように意見が言えればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○小川委員　東京海洋大学の小川と申します。食品生産科学部門の准教授で、食品安全管理のマネジメントについて研究をしております。経営情報論という分野が専門で、情報活用や、情報を開示してその価値を引き出すという観点からの研究です。こうした委員に関しては、ハサップ(HACCP)やトレーサビリティ関係の委員を何回かやらせていただいております。食品表示につきましては、食物アレルギーの表示をどうするか、外食で表示するかしないか、食品表示法の改正時の議論にも関わっていましたので、より良い情報活用や表示を考えていければと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○澤木委員　公益社団法人全国消費生活相談員協会 食の研究会の代表をしております澤木と申します。昨年度まで食品表示部会の方の委員、それから、以前は遺伝子換えなどの委員をさせて頂いておりました。まず全国消費生活相談員協会を初めて聞かれる方もいらっしゃると思いますので、少しご紹介をさせていただきます。全国の消費生活センターの相談員で

構成されておりまして、全国 6 支部、約 2000 名の会員がいます。私も現在実際に消費生活センターで相談員をしておりまして、消費者からの苦情相談を受けております。消費者の立場から発言させていただければと思います。

また、今特に問題となっております紅麴の健康被害の件では、「原材料の中に紅麴が含まれているけど食べても大丈夫なのか？」などの問合せが多く入っております。そのほか、東京都の消費者啓発委員をやっております、食品表示の啓発講座などをさせていただいております。今回の個別品目の表示見直しの件ですが、消費者にとっては、食品表示ルールはとても難しいものがあります。理解してもらうのが大変だと思いますので、ある程度統一された分かりやすい表示が良いとは思いますが、そうしますと、どれも同じような表示になってしまっ、て、せっかく品質を見極めるための商品選択がされていると思いますので、その辺りは少し残していくような形で意見としてお伝えしていければと思います。よろしくお願いいたします。

○島崎委員 JAS 協会の島崎です。JAS 協会は名前の通り JAS の普及啓発が基本的な仕事でございます。JAS は実を言うと食品だけではなく、木材や食品以外のものも JAS がついており、私どもの会員様にも食品以外の木材関係や流通関係の方も会員になっていただいております、幅広い会員様が私どもに参加して頂いております。

特に食品関係に関しては、表示は非常に重要で、関心が高い内容でございますので、その最新情報を当方の情報誌で発信をさせて頂いております。また、特に表示については、表示の担当者が困らないようにとすることで表示のセミナーを実施させて頂いているところです。本日、ウェブで聞いて頂いている方々も、もし良ければ、当協会のホームページを見て頂ければ、かなり幅広く活動しているところでございます。今回のこの分科会においても、幅広い私どもの会員様の意見も踏まえて発言をしていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

○森田委員 一般社団法人 Food Communication Compass の森田と申します。略してフーコムと言っております、食品安全や食品表示の情報発信を行なう消費者団体として活動しております。食品表示に関しては、JAS の関係ですと 2000 年頃、JAS の調査会と調査部に所属しておりまして、JAS 規格の見直しですとか、意見などを申し上げてきたところです。食品表示に関しましては、消費者の方に分かりやすい情報を提供するという、ことで、食品表示を活用しようというようなことで消費生活センターや保健所などのイベントに呼んで頂いて、お話をさせて頂いております。

JAS に関しては、やはり昭和の時代に作られた JAS 規格ということがありまして、それぞに様々な個別のルールが作られてきたという経緯がございます。その中には品質などのきちんと情報提供を行ってきたということで、当時は小学校のころ、家庭科の教科書で JAS マークをついたものを選びましょうと教えられていました。教科書でも習って、JAS マ

ークが書けるように先生が黒板で JAS と書いて、子供ながらに JAS マークを書けたという記憶がありまして、色んな食品でそれがついたものは大丈夫だということで選んできた経緯があります。

一方で昭和・平成・令和というふうになりますと、品質が一般的に上がってきました。昭和当時の JAS ですとまがいものの防止や品質の悪いものから良いものを選ぶという選択があったかと思いますが、品質が上がってきたということと、品質のバラエティが多くなってきた。製造技術もすごく発展してきましたし、その規格に合わない良い製品も、もちろんたくさんあるという中で、時代と共に役割が終了しているものもあるのではないかと思います。懇談会では、そのような視点から、やはり食品表示が消費者に分かりやすくきちんと活用してもらうためにできるだけ横断的に寄せて頂きたいと申し上げてきました。そうした視点から、今後検討の中で話をしていきたいと思います。

森光座長 どうも、委員の皆様、ありがとうございます。それでは議事の方に入りたいと思います。まずは資料 1 の令和 6 年度食品表示懇談会開催要領について、消費者庁よりご説明頂きます。清水課長よろしく願いいたします。

○清水食品表示課長 消費者庁食品表示課長の清水です。それでは資料 1 をご覧ください。令和 6 年度食品表示懇談会開催要領でございます。第 1 の趣旨でこの懇談会の趣旨について書いておりますけれども、冒頭、審議官の依田から申し上げました内容でございまして、合理的でシンプルかつ分かりやすい食品表示制度の在り方について、国際基準との整合性を踏まえながら有識者からなる懇談会において順次議論していくとされておまして、令和 5 年度の食品表示懇談会を開催し、取りまとめを行なって頂いたところです。令和 6 年度では個別品目ごとの表示ルール、食品表示へのデジタルツールの活用について議論を行なっていくとされておまして、第 2 にございます通り、検討項目はこの 2 点で、本分科会では(1)の個別品目ごとの表示ルールについて議論をして頂くということになっております。第 4 の委員等の方で懇談会のメンバーですとか、座長について規定がございまして、森光先生に分科会の座長をお願いしているところでございます。第 5 で分科会の設置がありまして、こちらで、分科会の方は規定させて頂いております。第 6 の運営の方で、この懇談会の事務局はシード・プランニングに行なって頂くとなっております、(4)(5)ですけれども、基本的に議事録や、資料ですとか、そういったものは公開とさせて頂いております。ここで決まっていくこと、議論していくことは非常に多くの事業者の方、消費者の方に影響のある食品表示に関するものでございますので、極力公開の形でやらせて頂ければと思っております。資料 1 の説明は以上でございます。

○森光座長 ありがとうございます。ただいまの説明に対しましてのご質問がある方は挙手にてお願いします。以降はご質問がある場合は手を挙げて頂いて、ご指名をいたしますの

で、ウェブ開催ですのでお名前を言って頂いてから発言をお願いします。大きな主旨のところで、みなさんご理解されていると思いますので、よろしいですかね。そういう形で進めていきます。本分科会の開催要項の第4・委員等の座長に事故があるときに、あらかじめ指名する委員がその職務を代理するとあります。その規定から私が指名させていただきます。消費者委員会 食品表示部会の委員を務められて、私もたくさんご一緒させていただいております小川委員にお願いしたいと思います。いかがでしょうか。よろしいでしょうか。よろしくをお願いいたします。では次に、消費者庁に資料2及び資料3について説明して頂きたいと思います。よろしくをお願いいたします。

○坊衛生調査官 資料2につきましてご説明させていただきます。消費者庁食品表示課衛生調査官の坊と申します。よろしくをお願いいたします。それでは資料2ということで、令和5年食品表示懇談会取りまとめについて、先程来からご説明があったところですが、今年度最初ということで、昨年度どう取りまとめられたかについて簡単に説明させて頂きたいと思っております。食品表示懇談会取りまとめ【要旨】ということで、2番の今後の食品表示が目指すべき大枠の方向性という形で、この6つについて昨年度取りまとめて頂きました。

(1)として、諸外国との表示制度の整合性について。大きな方向性としては、我が国の状況や諸外国の包装食品表示に関するコーデックス(CODEX)一般規格への対応状況を踏まえつつ、合わせられるところについては、合わせていくという形で、諸外国との表示制度の整合性については取りまとめているところでございます。

今回の分科会で議論頂く(2)個別品目ごとの表示ルールについて、ということなのですが、横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討していく。あとは、表示基準がその時々的情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認することについて検討という形で取りまとめさせて頂いているところでございます。個別品目ごとの表示ルールの取りまとめにつきましては、懇談会取りまとめの本文の方でもご紹介させて頂きたいと思っております。

(3)で、食品表示へのデジタルツールの活用について、容器包装への表示に代えて代替的な手段によって情報提供を充実させることとした場合の議論を進めていく必要があるのではないかとっております。デジタルツールを活用していくに当たりまして、新たに管理すべき情報や、その情報の管理方法や提供手段についても議論を進めると。また、情報の管理方法や情報を伝達する媒体、デジタルを活用した制度をどのように運用していくのか等技術的な課題についても議論していくということになっております。

(4)の改正内容の施行時期についてということで、今回議論することによって食品表示基準の改正が起る場合につきましては、各改正事項の施行時期や経過措置期間の終了時期を極力合わせるなど、食品事業者の実施時期の予見可能性を高めるための方策も含めて議論していきましようということになっております。こちらに関しては、食品表示基準を一元

化してから、毎年のように何かしらの改正があって、その度に事業者の皆様に対応して頂いているということです。その対応をしていただくにしても、今後どういう改正があるのかということを踏まえながら中長期的に検討頂けるような形での施行時期や経過措置期間を考えていくということになっています。

(5) 食品表示制度の消費者への周知について。本来はシンプルで見れば分かるということが本当は大切なかもしれませんが、お話にあがっている通り、結構複雑で難しい制度になっているところがございます。とは言え、消費者にとって必要な情報が表示されているということです。必要な情報を表示している以上は、それを読み取って頂くというのが大事だと思っておりますので、それを正しく活用して頂けるように制度の周知普及をしっかりとしていくべきではないかということで取りまとめています。

(6) の各検討事項の議論の進め方について。各検討事項については、今回各分野の専門家からなる議論の場、分科会を設けて、令和6年度からはデジタル活用と個別品目の表示ルールの見直しの2つの分科会を設けて検討していくこととされています。今回は個別品目ごとの表示ルール見直しの分科会を開催させて頂いている形でございます。食品懇談会の取りまとめの本体になりますけれども、5ページの方をご覧ください。5ページの(2)で、今回の分科会で議論いただく個別品目ごとの表示ルールについて、昨年度どのように取りまとめられたのかを詳しく説明します。

① ということで、元々JAS法において個別品目ごとに定められていた表示ルールについては、基本的には食品表示の一元化の際に、そのまま食品表示基準に移行してきているところがございます。個別品目のルールをどうしていくのかという議論は十分にされていなかったという現状があります。そのため、今回、食品表示一元化からの宿題等々も全て終わり、今後食品表示をどうしていくのかという中長期的な議論をしていくことにおいて、個別品目ごとの表示ルールにつきましても横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、先ほどから言っていますけれども、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者や事業者の要望等を踏まえしっかりと検討していきましょうという形になっています。

ただ、その際、消費者にとっての分かりやすさや合理的な選択という観点から、今の個別品目ごとの表示ルールについて今日的にどのような意義があるのか、ある意味合理的な、理由のない複雑なルールによって、事業者にも過度な負担になっていないかという視点から検討する。また、JAS規格につきましても5年に一度の見直しを行うことが法令上決まっております。元々JAS規格の中に表示ルールがあった際は、この食品表示の部分についても5年に一度一緒に見直しされてきたのですが、表示部分が食品表示に一元化されたことにより、JASの方から離れたことによって、この個別品目ごとの表示ルールについては、見直す機会がなくなっているというのが現状です。この状況を踏まえまして、個別品目ごとの表示ルールについても、その時々の方情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認してはどうかとの意見がありましたので、その定期的な実施の可能性について検討するとされているということになります。

また③として、見直しに当たりましては、JAS 規格、公正競争規約、食品表示基準の基本的な性質の違いについて整理するとともに、事業者、消費者等の意見を十分に聞いた上で、丁寧に議論を進めていくという形で昨年の懇談会では取りまとめられております。

したがって、この取りまとめに基づきまして、本分科会においては個別品目ごとの表示ルールの見直しの議論をして頂くという形になっております。

次にスケジュールについて、ご説明をさせて頂きたいと思います。今説明しましたように本年度からは 2 つの分科会を立ち上げて議論していくという形になっておりまして、まずはデジタルツールの活用と個別品目ごとの表示ルールについての分科会を開催して議論していくこととしており、今回は個別品目ごとの表示ルールということになっています。ただ、個別品目ごとのルールを一つ一つ検討していくとなると数が多くなってくるかと思うので、本年度から開始した上で、令和 6 年度中にできるところまでやって、終わらなければ 7 年度についても引き続き議論していくという形になっております。この分科会で議論していただいて、決まったものについて懇談会の方に報告させていただいて、懇談会の方で議論していただくという流れになっております。

資料 2 についての説明は以上になります。このまま資料 3 について説明していきたいと思っております。

資料 3「個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について」を御覧ください。次のページをお願いいたします。食品に係る加工食品の表示基準、JAS 法関連事項の変遷という形で、昨年度の食品表示懇談会の第 2 回の資料から抜粋しております。元々、JAS 法に由来する表示につきましては昭和 25 年から戦後の混乱期にまがいのものが横行したことを背景に JAS 法が制定されまして、その中で JAS 規格の一部として表示基準を規定していたという形になっております。その当時につきましては JAS 格付け品にのみ表示義務があったという形になります。JAS がある品目、その品目の中でも格付けされているものだけに表示義務が課せられていたということが、現在の表示のそもそもの始まりになっております。

その後、昭和 45 年頃から、JAS 法を改正して、品質表示基準制度を創設したことで、JAS 規格から分離する形で品質表示基準が制定されました。ただ、基本的にはこちらについても基準のある品目にのみ表示義務をかけていたという形になっておりまして、この当時から JAS 規格がないものについても品質表示基準だけがあって表示の義務があったものもありましたが、基本的には JAS 規格制定品目を中心に表示義務が課せられていたという形になっています。そこからまた年月が過ぎまして、平成 11 年に、今まで個別の品目ごとに表示の基準があり、品目にないものについては表示義務がなかったのですが、平成 11 年に、この品質表示基準を全ての農林物資に広げたという形になります。そのときに全ての加工食品に表示が義務付けられることになりました。したがって、基本的に元々は個別の品目ごとに表示を義務付けていたものを平成 11 年に全ての加工食品に表示を義務付けることにしたという形になっています。

ただ、このときに、全ての加工食品に横断的な表示ルールを作りましたが、今まで個別の品目に表示を義務付けていたものについては、基本的にそのまま存置して、2つの表示ルールが並行して走るという形になっています。そうしたところから、平成25年にJAS法や食品衛生法、健康増進法の3つを1つにして一元的な表示制度とするために食品表示法が創設されまして、食品表示法に基づく食品表示基準を制定しましたが、その際も基本的に個別表示ルールについて、元々あったルールについては一元化した際にも基本的にそのまま引き継いだ形で今に至っているというところでございます。次のページお願いいたします。

次のページは、食品表示基準、公正競争規約、JAS規格についてという形になっています。食品表示基準につきましては、全ての食品関連事業者が遵守する義務表示等を規定する制度となっており、基本的には、食品を摂取する際の安全性や一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するために、全ての食品関連事業者について、生鮮食品や加工食品の容器包装等へ表示する表示事項を規定しているものとなっています。法令になっておりますので、この基準に従わない表示をした場合については罰則等が伴うということになります。

次に中段になりますが、公正競争規約。業界団体が自主的に表示する事項を設定する制度となっております。こちらにつきましては、景品表示法第31条の規定により、事業者団体が公正取引委員会及び消費者庁長官の認定を受けて、表示又は景品類に関する事項について自主的にルールを制定する。いわゆる業界ルールとなっています。したがって、規約に参加していない事業者には適用されないルールという形になっています。

一番下がJAS規格。主にここでは一般JAS、いわゆる丸JASと言われるものになりますが、こちらにつきましては、品質等を定めた基準を満たしたものにJASマークを付す制度となっています。農林水産大臣が、食品の品位、成分等の品質についての日本農林規格を定め、規格を満たす食品にJASマークを付す制度となっております。元々JAS規格の中に食品表示もあったのですが、現在は規格において各品目の表示方法の規定はなくなっております。続きまして、次のページをお願いいたします。

これは参考ですが、今回議論になりますいわゆる個別品目ルールがある品目について食品表示基準、あと公正競争規約、JAS規格がどのような関係になっているかというのを図にまとめております。一番端がそれを所管している関係団体、2番目が食品表示基準に定められている個別の品目という形になっています。次のページをお願いします。

こちらについては、こういった形で個別の品目があるもの、その中に公正競争規約があるもの、JAS規格があるものという形になっています。JAS規格がなかったり、公正競争規約ないものもたくさんある形になっております。次のページお願いいたします。

個別品目ごとの表示ルールの見直しの考え方。今回の分科会を開催するにあたりまして消費者庁の方で、個別品目ごとの表示ルールの見直しの考え方についてまとめさせていただいたものでございます。食品表示基準の別表で規定されている個別品目ごとのルールにつ

きましては、JAS 規格に表示基準があった時代から、まがいもの防止や消費者への情報提供の観点からその役割を果たしてきたものではあります。横断的な表示基準が策定されておりますので、時代とともにその役割を終えているものも多々あると思われます。したがって、昨年度、食品表示懇談会において取りまとめられました通り、個別品目ごとの表示ルールにつきまして、横断的な表示基準が策定されてから本格的な見直しを行っておりませんので、今年度から、個別品目ごとの表示ルールについて、品目ごとに関係する業界団体からヒアリングを行なって、ルールの要否及び改正の必要性について検討していく形にしております。

なお今後ヒアリングを行なって、食品表示基準を改正する必要がある際には、複数品目まとめて、ヒアリング等踏まえて作成する改正案について、消費者委員会への諮問及びパブリックコメントの実施など手続きを経て改正することになっております。各業界団体からのヒアリングにつきましては、個別品目ごとの表示ルールについて、各事項ごとに必要性の有無を確認し、残す場合、改正する場合は、合理的な必要性を確認していきたいと思っております。各事項ごとというのは、個別品目ごとにルールはありますが、全体について有り無しではなく、項目ごとに様々なルールがありますので、それを一つ一つ本当に必要なのかわかりやすくしっかり検討した上で議論していただきたいと思っています。0 か 1 かではなく、一個一個項目ごとに本当に必要なのか検討していただければと思っています。

なお、個別品目ごとのルールにつきましては、旧 JAS 法関連の事項、いわゆる品質表示事項以外に旧の食品衛生法由来の部分もありますが、そちらについては今回のヒアリング対象外とさせていただいております。もちろん、業界団体から旧の食品衛生法由来の部分についても改正の要望があるのであれば、このヒアリングの場でお聞きし、今後の検討課題とさせていただきたいと思っております。また、ヒアリングが 1 回で不十分な場合や、業界の検討状況等により、複数回ヒアリングすることも想定されますが、今回全ての品目について令和 6～7 年度の 2 年間で、一定の結論を得たいと思っていますのでございます。あと、やむを得ない理由等により時間、業界の中でも検討されていることと思いますので、その検討状況等によって、まだ時間が必要だということであれば、いつくらいまでに検討が済むのかを明確にした上で検討を継続していくということも考えております。次のページをお願いいたします。

今回議論するにあたって、今のいわゆる一般的な加工食品の横断的なルール、加工食品の義務表示制度がどのようなになっているのかをご説明したいと思っております。加工食品の義務表示制度という形になっていまして、主な義務表示事項は以下の通りになっており、名称、原材料名、添加物、内容量、期限表示・消費期限又は賞味期限、保存方法、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、製造所等の所在地及び製造者等の名称等、アレルギー物質を含むものについてはアレルギー表示、輸入品については原産国名、栄養成分表示、原料原産地名、遺伝子組み換え等々というのが加工食品に必要な義務表示となっております。下を見ますと、個別品目ごとのルールに対応する横断的ルールとの関係という形になっておりま

して、個別品目につきましてはこの義務表示事項ごとに横断とは別のルールが決まっているものが多々あるという形になっています。先ほど来、「別表、別表」という話で森光座長の挨拶からは 3000 円分が別表だという話がありましたけれども、そこにつきましては、例えば個別品目ごとの表示ルールとして別表第 3 には食品の定義が定められておりまして、別表第 4 に個別のルールが定められているという形になっています。別表第 5 が名称規制。この名称を使っていいのかどうかというものがあり、別表第 19 には個別の義務表示。横断的に義務表示がないものについての更に上乘せの表示義務が課せられておりまして、別表 20 につきましては表示の様式。今その上に表示例を記載していますが、これは横断的な表示ルールの表示例になりまして、個別品目についても、品目によってこの表示の様式自体が別途、別に定められたりしております。また、別表第 22 に個別品目ごとの表示禁止事項があるという形になっています。次のページお願いいたします。

一つ一つ横断的ルールがどうなっているのかという形になっておりまして、別表第 4 に個別品目ごとの表示ルールがあつて名称について規定されておりますが、ただ横断的な表示ルールの方について名称がどのように規定されているのか。この後、個別のルールについても説明させていただきます。まず横断ルールとして名称について、どのようなルールになっているのかということですが、基本的にはその内容を表す一般的な名称を表示する。ただこれだけです。その商品の一般的な名称を表示してくださいという形になっています。ただし、乳及び乳製品にあっては、この限りでないという形になっておりまして、乳及び乳製品においては乳等命令で定義があるものについては、その名称を使うという形になっておりますので、このような規定になっています。また 2-1 の規定にかかわらず、別表第五の上欄に掲げる食品以外のものにあっては、それぞれ同表の下欄に掲げる名称を表示してはならないという形になっておりまして、こちらで個別の名称規制に係っているものにつきましては、その名称は表示してはいけませんというルールになっています。こちらが今の名称の横断的なルールになっています。次のページお願いいたします。

次に横断的ルールの原材料名の書き方はどうなっているのかということです。一番上、使用した原材料を次に定めるところにより表示するという形になっておりまして、一で原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示するとなっております。こちらのルールについては使用した原材料を重量の多いものから順に一般的な名称をもって表示しましょうという形になっておりまして、2 種類以上の原材料からなる原材料、いわゆる複合原材料を使用する場合については、当該原材料を次に定めるところにより表示すると規定されており、複合原材料の名称の次に括弧を付して原材料をまた重量順に表示するという形になっています。細かい規定の説明まですると時間がかかりますので、算用数字の 2 へ。1 の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあっては、それぞれに定めるところにより表示することができるとなっておりまして、そのうちの漢数字の一のところになりますけれども、同種の原材料を複数種類使用する場合については、原材料に占める重量の割合の高い順に表示した「野菜」、「食肉」、「魚介類」。同種の原材料が例えば、原材料の中

に、にんじん、キャベツ、きゅうりなどがあった場合については、そのまま重量順に並べることもできますが、野菜という形で括って、野菜の中でにんじん、きゃべつ、きゅうりなどを重量順に並べてもいいですよというようなルールになっております。これはできる規定ですので、単純に重量順に並べてもいいですし、野菜で括ってもいいですよというルールになっています。このルールにつきましては、同種のものを括った方が消費者にとっても見やすいのではないかとということで、こちらについては事業者が消費者にとってこういった表示が分かりやすいのか考えて使って頂くという形になっています。

漢数字の二のところについては、複数の加工食品により構成される場合、原材料に占める重量の割合の高い順に表示した各構成要素を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示するとなっておりますが、言葉だけでは分かりにくいと思います。例えば餃子とかであれば、餃子を構成しているものについては、要はあんとい皮という形になるかと思しますので、そうであれば皮という形で書いていただいて、皮に括弧して皮に使ったものを書いていただいて、その後、あんに括弧していただいてあんに使ったものを書くという書き方もできますよというルールになっております。したがって、基本的には、後ほど説明しますが、個別の表示ルールにつきましては、括って書いた方が分かりやすいのではないかとこの形で規定されているものが多く、横断的なルールにつきましては普通に重量順に並べてもいいですし、こうやって括って構成要素ごとにも書いてもいいですよというふうになっております。個別のルールにつきましては基本的に括ったり、構成要素ごとにも書いたりという書き方を決めてしまっているというものが多くという形になっています。次のページお願いいたします。

添加物につきましても基本的には添加物に占める重量の割合の高いものから順に物質名で表示するという形になっております。したがって、基本的には添加物についても重量順に表示することになっています。ただ、漢数字の一のところに、栄養強化の目的で使用されるものと書いておきまして、こちらにつきましては表示を要さないということになっております。昨年度の懇談会で報告させていただきましたが、栄養強化目的で使用される添加物につきましては、現在表示を要しないことになっております。しかしながら、消費者への情報提供の観点から、栄養強化目的で使用したものであっても、表示するという形で改正したいという形で考えております。したがって、今回この横断的なルールからこのルールはなくなるという形になっております。基本的に個別品目ごとのルールにつきましては、このルールがないものが多々ありましたので、影響自体はありませんが、基準としてはその部分はもう必要ないので改正していくような形になります。続きまして、次のページになります。内容量の規定ですけれども、基本的には特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品については、計量法の規定により表示するという形になっています。計量法の中で、特定商品については単位が決まったりしますので、そちらにつきましてはそれに基づいて表示してくださいという形になっています。その他につきましては、内容量、数

量、個数でもいいという形になっております。次のページお願いいたします。

表示の様式という形になっておりまして、基本的には横断的なルールにつきましては、様式を定めて、別紙様式 1 というのですが、その様式に基づいて表示していくという形になっています。様式によることが難しい場合については、必ずしもこの様式ではなくても良いというような形になっていますが、横断的なルールについては様式を定めているという形になっておりまして、個別品目ごとの様式のルールがあるものについてはこの様式の他に別途様式を定められているものがあるという形になっております。次のページお願いいたします。

ここが横断的なルールのいわゆる表示禁止事項と言われるものでありまして、基本的には、食品関連事業者は、第 3 条、第 4 条、第 6 条及び第 7 条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならないとなっております。一として、実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語。それと、第 3 条及び第 4 条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語。したがって、義務表示事項として書かれているものと矛盾する用語は容器包装に表示してはなりませんという形になっています。

そのほか様々なものがあるのですが、六号であれば産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語であったり、一二号であれば等級のある日本農林規格の格付対象品目であって、等級の格付が行われた食品以外のものにあつては、等級を表す用語という形になっています。これは元々 JAS 由来というところもありますけれど、基本的に JAS で等級があるものについては、等級の格付けが行われていないものに等級があるかのような用語を付してはいけませんという形になっています。一三号にはその他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示というものが横断的な表示禁止事項として定められております。今回、個別品目についても個別品目ごとに表示禁止事項があるという形になっています。次のページお願いいたします。

個別品目ごとの表示ルールについていう形となっておりまして、今説明した内容について個別にルールがあるものを星取表形式で書かせて頂いております。例えば、一番上のベーコン類であれば、ベーコン類の定義があつて、名称と原材料名と添加物については横断ルール以外の個別のルールがあつて、内容量についてはルールがないので横断にしたがって表示して頂くという形になっております。また、別表 5 の名称規制というものもありますので、このベーコン以外のものに「何とかベーコン」という表示ができなくなるという規制がかかっているという形になっています。ベーコンについては個別的な義務表示、上乘せの規定はありませんし、表示の様式も定められておりませんので、こちらについては別様式 1 を元に表示することになります。ただ、表示禁止事項については 9 条の表示禁止事項以外に他の上乘せの表示禁止事項がかかっているというような関係になってございます。こちらの星取表についてはこのような形になっております。次のページお願いします。その次のページお願いいたします。

ここから個別品目のルールになりますが、各項目ごとの検討事項という形にしております。先程来言っておりますが、別表第3に食品の定義が規定されております。食品の定義につきましては、基本的には個別の品目には定義がありますが、今世の中に出回っている食品のほとんど、今生産流通されている食品など定義がないものがほとんどの中で、一部の品目についてだけ定義が定まっている状況になっています。したがって、検討するにあたって、定義が必要という場合につきましては、定義が現在の生産・流通状況等、時代に沿ったものであるのか、そもそも今の商品開発する上において、その定義があることによって阻害になっていないか、旧 JAS 規格では事業者間の取引のために業務用の規格として表示の基準があるものもありましたが、食品表示基準に移行しておりますので、消費者に向けた表示として必要であるのか。消費者が選択する上で役に立っているのかなどを検討していただきたいと思っています。ただ、この食品の定義につきましては、次の別表第5名称規制、こういったものの以外にこの名称は使用できませんという名称に関係もするので、その点も考慮して検討する必要があるのかなと思っています。次のページお願いいたします。

別表第4個別の表示ルールという形になっております。まずは名称につきまして、定義に当てはまるもの等について、名称の書き方を具体的に規定している。先程横断的なルールのところで説明しましたが、一般的な名称で表示するという規定しかございません。しかしながら、基本的に個別の表示ルールについては名称をこう書きなさいというルールが定められているという形になっています。したがって、ここも一般的な名称でダメなのかどうかということ、残すにしてもそもそもこう書きなさいとなっている名称自体が実態に合っているのかどうかと、あと業務用に限られているのかなど様々なところを確認していただきたいと思います。あと、別表第3食品の定義がありますが、別表4個別の表示ルールがない品目もありますので、必ずしも別表3と4がセットというわけではないという形で検討していただければと思っております。続きまして、次のページになりますけども、原材料名という形になります。

原材料名については、基本的に個別品目ごとのルールにつきましても原則、重量順で表示するとなっておりますが、ただ書き方として原材料をまとめて、先程の同種の種類でまとめたり、構成要素ごとでまとめたりなどのまとめて書きなさいというようなルールになっているものが多くとなっておりますので、そういったまとめた形の表示順でしっかり消費者が誤認しないのかどうかというところも踏まえながら検討していただきたいと思っています。また、そもそも必ずまとめなさいというルールが必要なのかどうか。基本的にはこのルールがなくなったとしても重量順には書かれるという形になっていますし、まとめたければ、そちらの方が見やすいと判断されるのでしたら、まとめていただいても構わないというルールになっております。また、個別品目ごとのルールにおきましては一部重量順になっていない運用となっているルールもあるようですので、そういった点についても検討が必要と思っております。また、個別の表示ルールの原材料のルールの中で一番横断ルールと異なっているものが、香辛料の表示方法となっております。個別のルールにつきましては香辛

料を使っている場合、香辛料とだけ書いていいですよというルールになっているのですが、今の横断的なルールについては香辛料と書いていいですよというルールはありますが、使用量の 2%以下の場合については香辛料とまとめて表示していいという形になっております。次のページお願いいたします。

個別の表示ルールの添加物についてですけれども、現在、横断的な基準では、栄養強化目的で使用了添加物は表示しなくていいこととなっておりますが、今回そこについては改正する方向で進めております。したがって、個別のルールにおいて栄養強化目的で使用了添加物の表示を省略できないという規定自体が必要なくなります。基本的には添加物につきましても個別の品目ごとのルールにおいても重量順に書くというルールになっておりますので、そこにあまり齟齬自体は生じていないのかなと思います。次のページお願いします。内容量につきましても、基本的には個別品目ごとに内容量の書き方が決まっているものはあります。ただ、横断的なルールのところで説明しましたが、基本的に計量法に従い表示となっておりますので、横断的なルールでは計量法の特定商品に該当しないものについては個数等で表示できるという形になっておりますが、個別の中では個数ではなくてグラムで書く決まっていたり、その他細かい書き方が決まっているものもあるという形になっております。次のページお願いいたします。

別表 5 の名称規制という形となっておりますが、名称規制がある品目については、一括表示内の名称に、別表第 3 食品の定義に合致したものは、定められた名称通りに表示し、定義に合致しない商品は、その名称を表示できないというルールがございます。したがって定義に当てはまらないもの、ロースハムなどであれば、ロースハムの別表 3 の定義に当てはまっていないものについてはロースハムと書くことはできませんという形になっています。基本的には名称を規制することによって様々な効果があると思いますが、横断ルールではあくまで一般的な名称を表示するという形になっておりますので、名称の規制のあり方が一般消費者の感覚と合っているのかどうかを考えていただければと思っております。次のページをお願いいたします。

別表第 19 に追加的な表示事項という形で、先程説明した横断的な表示事項以上に品目ごとに表示を義務付けているものがあるというのが別表 19 になります。例えば、品目ごとの特性において、使用上の注意や調理方法、形状、特定の材料の含有率など、追加的な表示事項が定められているという形になっています。ただ、個別の表示ルールがなくても、使用上の注意、調理方法等につきましても、このルールがない品目につきましても事業者自ら情報提供している状況にあります。使用上の注意や調理方法は消費者の問合せが多い部分になりますので、問合せがあるのであれば容器包装に表示しておくというような事業者さんも多いのではないかとと思っております。また、消費者向けではなく業者間での取引上で有用な表示などにつきましても、過去は取引上、流通上、中身まで確認できない見られない中、包装を見て判断できるためについていた表示もありますので、そこについても消費者向けの表示として必要なのかということもありますし、追加的な表示事項についても様式を定めて、

書く場所が決まっているものがあったり、どこでもいいですよというものがあったり、様々なものがあります。したがって、消費者の見やすさの観点からどうしていくべきなのかという検討が必要なのかなと思っております。次のページお願いいたします。

表示の様式。これも品目ごとに様式が定まっているものもありますので、基本的に一括表示、枠内に表示するのか、枠外に表示するのか、枠外で表示する場合にどの場所に表示するのか。また、フォントの大きさを定めているものもあるような形になっておりますので、こちらについては追加的な表示事項とセットで確認していくことになるのかなと思っております。次のページお願いいたします。

表示禁止事項という形になっていまして、横断的な品目についても表示禁止事項がありますが、更に追加の表示禁止事項が課せられている形になっておりまして、個別の品目の特性に応じて、天然、自然の用語や、純正、品目特有の用語などについて表示禁止事項として規定しております。基本的にこの基準がない場合につきましては横断的な表示禁止事項や景表法において表示の適正について判断する形になっております。例えば、天然・自然の用語を、個別の表示禁止事項から削除すると、天然・自然の用語の表示の有無だけで違反かどうかを判断するものではなく、表示禁止事項のない他の品目同様に、商品ごと個別のケースとして、違反かどうかを判断していく形になりますが、基本的に天然・自然じゃないものに天然・自然の用語をつければ表示禁止事項があろうがなかろうが何かしらの違反に問われる可能性が高いということになると考えております。

かなり駆け足になりましたが、資料３の説明としては以上でございます。

○森光座長 ありがとうございます。消費者庁からの資料２、資料３の説明でした。このご説明に対しまして、ご意見又は補足したいことなど、質問がありましたら委員の方からお願いいたします。昨年までこの委員でありました島崎さんと森田さんの方から、もし補足することがありましたら、ご意見をいただければと思います。大丈夫ですかね。本分科会が、今年度たくさん回数を重ねなければならないというのがちょっと分かりますね。別表の意味もそれぞれあると思います。かなり項目も様々なところに渡っていて、消費者の方が最終的には分からないとダメだということなど、そこへ結びつくかという点がとても重要だと思いました。よろしいでしょうか。大丈夫ですかね。はい、それではこの議論の中で資料３の内容に沿っていきまして、これから消費者庁から説明をいただいて、その後事業者団体からのヒアリングを行うという形式が今後の第２回も続いてまいります。早速ですが資料の４-１を消費者庁から、その後、説明の後に４-２を日本冷凍食品協会様からご説明を頂くということで、まず消費者庁の方から資料４-１をお願いいたします。

○坊衛生調査官 引き続き食品表示課の坊でございます。資料は、調理冷凍食品に関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討についてという形になっておりますので、本日も議論いただく調理冷凍食品の個別ルールがどうなっているのかについて、ご説明させてい

たきます。次のページをご覧ください。

調理冷凍食品の個別ルールとなっておりまして、個別義務表示がある品目が並んでいまして、一番上に調理冷凍食品を並べております。調理冷凍食品につきましては先程来出てきております別表第 3 の食品の定義があつて、別表第 4 の中の名称、原材料名、添加物、内容量に個別のルールがあるという形になっています。調理冷凍食品について別表 5 の名称規制はなくて、別表第 19 の個別的義務表示があつて、別表 20 の表示の様式も別途定められておりまして、別表 22 の表示禁止事項についても別途定められているというのが、今の現状でございます。ここからかなり細かくなりますが、次のページお願いいたします。

調理冷凍食品の別表 3 の定義という形になっておりまして、調理冷凍食品とは、農林畜水産物に選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡単な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいうと定義されております。簡単に言うと、いわゆる出回っている冷凍食品と言われているものがこれに当てはまるという形になっておりまして、ここには定義上は明確にはされていませんが食品衛生基準上の冷凍食品と同じものとなっております。簡単な調理をし、又はしないで食用に供されるものという形になっておりますので、レンジでチンしてそのまま食べられるものであったり、そのまま自然解凍して食べられるようなものがこれに当てはまってくるという形になっております。その下は調理冷凍食品の中の、冷凍フライ類であったり、冷凍魚フライ、冷凍えびフライ、冷凍いかフライ、冷凍かきフライというような形のものがこういうものですよとなっております。次のページに進んでいただいて、コロッケ、カツレツ、しゅうまい、ぎょうざ、春巻、その次のページがハンバーグステーキ、ミートボールとなっておりまして、またその次のページにフィッシュハンバーグ、フィッシュボール、米飯類、めん類の定義が定められているという形になっております。かなり細かく定義が決まっております、この定義に似たようなものでも、この定義に該当しないものについてはここに当てはまらないということとなっておりますし、事業者様におかれましては、定義に当てはまるかどうか微妙な商品も多々作られておりますので、この定義のどこに当てはまるのかということを検討しながら商品設計であったり、様々なことをされているということだと考えております。次のページは、あとは用語の方で、あんとか衣とはどういうものですよというのが書いているという形です。次のページをお願いします。

ここからが個別の表示の方法になりますけども、別表第 4 の個別のルール、調理冷凍食品の表示ルールですが、あくまで表示ルールに係るのは、調理冷凍食品に括弧して冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限るとなっておりますので、ここに今先程の定義があつたものについて、定義に当てはまるものについてはこのルール通り表示してくださいとなっております。名称につきましては、例えば冷凍フライ類にあつては、「冷凍フライ類」、「冷凍魚フライ」、「冷凍えびフライ」、「冷凍

いかフライ」、「冷凍かきフライ」、「冷凍コロッケ」、「冷凍カツレツ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示するという形になっております。したがって、よくよく読むと、一般的な名称をもって表示してくださいと書いてあるということです。皆様方基本的に例示に沿って書かれているという現状でございます。あとは、ただし、衣にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあつては、「フライ」の文字に代えて、「天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的な名称をもって表示するとなっておりますが、基本的には一般的な名称をもって表示してくださいとなっております。次の漢数字の二の冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻につきましては、定義に当てはまっているものについては、冷凍しゅうまいにあつては「冷凍しゅうまい」と、冷凍ぎょうざにあつては「冷凍ぎょうざ」と、冷凍春巻にあつては「冷凍春巻」と表示するとされておりますので、こちらにつきましては表示方法が決まっているという形になっております。この定義に当てはまっているものについては、これ以外の表示はできないというルールになっております。冷凍フライ類については一般的な名称で表示してくださいとなっております。しゅうまい、ぎょうざ、春巻についてはしゅうまい、ぎょうざ、春巻と書きなさいというルールになっているというのが現状です。冷凍ハンバーグステーキと冷凍ミートボールについても、冷凍ハンバーグステーキにあつては「冷凍ハンバーグステーキ」又は「冷凍ハンバーグ」と、冷凍ミートボールにあつては「冷凍ミートボール」と表示するという形になっておりますので、ハンバーグとミートボールについては、ハンバーグとミートボールと必ず書きなさいとなっているということでございます。したがって、定義に当てはまるかどうかとなっておりますので、事業者が冷凍ハンバーグを作って販売する際に、事業者としては我々が作っているのはミートローフだと言っても、ミートローフと書くことができないというようなルールになっている形でございます。また、基本的に原材料として1種類の食肉のみを使用したものにあつては、その食肉の種類を表示するというルールになっています。そのほか冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボールにつきましてもフィッシュハンバーグ、フィッシュボールと表示するという形になっております。次のページをお願いします。冷凍米飯類については、「冷凍米飯類」、「冷凍チャーハン」、「冷凍焼きおにぎり」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する形でございます。したがってこちらについては一般的な名称で表示できるとなっております。冷凍めん類についても同様で一般的な名称で表示できるという形になっております。ただし、調味料で味付け、かやくを加えて調理したものにあつては、冷凍めん類の文字の次に括弧を付して調理済みと表示するというルールになっております。最後に七番で、冷凍の文字は省略することができると規定されています。調理冷凍食品の名称につきましては、このような規定があるといった形でございます。次のページお願いいたします。

調理冷凍食品の原材料名の書き方という形になっていまして、これもかなり細かくなっておりますが、使用した原材料を、次の一から四までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から四までに定めるところにより表示するとなっております。

ります。ソース、具、調味料及びかやくの原材料並びに加熱調理用の食用油脂以外の原材料は、次のイからハの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれイからハまでに定めるところに表示するとなっております。かなり細かく表示方法が定められています。ただ簡単に説明しますと、基本的には、衣や皮があるものについては、衣や皮で括って、衣・括弧で原材料を書く、皮・括弧で原材料を書くというルールになっているところが特徴です。このような形で細かいルールが定められております。次のページお願いいたします。

こちらについても同じような形で細かいルールが定められておりますので、ちょっと一から説明するのはかなり時間がかかりますので、そこは割愛させていただきます。次のページお願いいたします。

添加物につきましては、基本的にこちらも重量順に書くというルールになっておりまして、ただ、先程説明しましたように栄養強化目的で使用された添加物に関わる表示の省略規定は適用しないというルールがありますが、横断的ルールではこの規定はなくなるので、ここに定めておく必要性自体はなくなっていると思っております。あと内容量につきましても基本的には横断のルールに定めるほか、ソースを加えたものにあつては、ソースを除いた固形量を表示するという形になっています。次のページお願いいたします。

次は別表 19 ですが、こちらは一般用加工食品の個別的表示事項となっております。横断的なルールに上乗せの表示ルールになっており、調理冷凍食品については衣があるものについては衣の率、ぎょうざやしゅうまいにあつては皮の率を書くことになっています。何%以上のものについては書くという形になっています。衣の率、皮の率、あとは使用方法、内容個数を書くというように、追加的に義務表示事項があるという形になっております。次のページお願いいたします。

あとは油で揚げた後のもの、ソースを加えたものであったり、食肉の含有率、魚肉の含有率についてもここに掲げられているものに関しては表示することになっております。次のページお願いいたします。

別表 20 の様式についても横断的なルールではなく、調理冷凍食品についてはこの様式で表示するという形になっております。あとは表示の方式のところに食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、16 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示するというルールがあったり、ソースで煮込んだ旨というものも 16 ポイントで表示するというルールがあります。次のページお願いいたします。

こちらについては、個別食品に係る表示禁止事項という形で、基本的には原材料の一部が他の原材料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語については禁止になっているという旨が書いてあります。基本的には次のページの表になりますが、何%以上入っていないものについては表示できないというルールになっております。次のページお願いいたします。

最後に業界団体からの要望の概要ですが、この後、冷凍食品協会さんの方からご説明があるかと思いますが、調理冷凍食品の個別表示ルールについて団体としてどのように考えているかということですが、冷凍食品の製造技術の進化や、新商品の開発等の環境の変化を踏まえると、当時制定された個別ルールが現状意義を失っており、また、横断ルールとは別に個別ルールがあることが、必ずしも消費者にとって分かりやすいとは言えない状況となっているということで冷凍食品協会様としては、調理冷凍食品の個別品目ルールについては別表 3 から 22 まで全て廃止したいという要望を受けているところでございます。消費者庁からの説明は以上でございます。

○森光座長 ありがとうございます。それに続きまして、資料 4-2 を日本冷凍食品協会の朝川様からご説明いただきます。よろしくお願いします。

○日本冷凍食品協会・朝川氏 日本冷凍食品協会の品質・技術部の朝川と申します。本日はこの場にお招きいただきありがとうございます。我々としては、坊様の方から説明があったように、調理冷凍食品の個別品目ルール（以下、個別表示）については廃止したいと考えており、それに関する資料を提出させていただきました。まず、協会の説明、冷凍食品を取り巻く状況などを少し説明させていただきたいと思います。その後、これまで個別表示に関する消費者庁とのやりとり等経緯を説明させていただきます。次に、当協会の事業者の意見、そして消費者団体との意見交換会の内容、最後に取りまとめとして協会の意見という形で整理しております。

まず協会の概要ですが、設立が 1969 年（昭和 44 年）、今年で 55 周年を迎えます。事務所は築地、会長はニチレイの社長、副会長はサンマルコ食品の社長、会員数は 405 社。その下の運営組織、事務局組織図とありますが、運営組織図の中の赤で囲ってある品質・技術部会については、後ほどまた説明させていただきます。そして事務局の組織図ですけれども、会長、専務、常務、そして左下に広報部がありますが、冷凍食品の普及啓発を行ったり、調理講習、あとは冷凍食品を広げるためのイベントを主にやっております。右下の総務企画部は会員の管理をしている部署となります。真ん中が、我々が所属している品質・技術部。主に冷凍食品の認定制度を運営しておりまして、その他、会員向けに従業員教育のための講習会等を無料で開催させていただいております。

まず冷凍食品を取り巻く状況ですけれども、皆さんご存知の通り、コロナ禍では外出を控え、在宅勤務が増えてきたという状況の中で、冷凍食品を利用する機会がかなり多くなり、家庭用の冷凍食品の販売が非常に伸びてきました。そういった中で、多くの食品事業者等が冷凍食品の市場に参入し、家庭用冷凍食品は、多様化と拡大が続いています。具体的には、外食店の人気メニューなどを冷凍した食品の自動販売機や、デパートなどでは高価格の冷凍食品が販売されるようになりました。これまで冷凍食品は購入しやすい価格帯の冷凍食品として利用されてきましたが、高価格帯の冷凍食品も需要が増えてきたことと、EC 販売や無

人販売で冷凍食品や冷凍品が売られるようになったことも後押しになっている形です。

協会は、会員認定工場の製品は管理しているのですが、先程、説明した商品がどのような状況であるかについて、独自で調査を行いました。

あと、冷凍食品の事業者を含め多くの食品事業者は、ウェブ上で消費者に対する商品情報の開示がかなり進んでいるということと、スマホなどの普及も進み、消費者が知りたい表示以外の部分も含めて商品情報を把握できるようになっています。また、JAS 規格制定時に比べると商品に対する意識がかなり向上してきているため、粗悪品というものはおのずと排除されてきていると考えております。次に、外部要因ですけれども、円安が続いていることで輸入原材料やエネルギー、更には、物流コストなどがかなり上昇しており、全体的にコスト高になっています。

これまで冷凍食品事業者は価格維持に努めてまいりましたが、一昨年くらい前から様々な商品の価格改定が進んでいる中、冷凍食品も同様に価格を改定して参りましたが、未だにこのコスト上昇分を転嫁できていない状況が続いています。

あと、環境面では、CO2、フロンガス及びプラスチックの削減、物流関係では、運送ドライバーの労働時間の制限といういわゆる 2024 年問題、そして SDGs などの世界的な動き、外国人の労働力を確保するための様々な制度改正が行われており、協会としても様々な課題に直面しているという状況でございます。

その中で、協会設立時以降の冷凍食品の国内の消費量のグラフをご覧ください。緑色のグラフが国民の一人当たりの消費量を示しており順調に右肩上がりで推移し、2022 年には国内の消費量が 298 万トン、一人当たりの年間消費量が 23.9 キロということで過去最大となりました。

棒グラフにつきましては、ピンク色が冷凍食品の国内生産量、そして青色が冷凍野菜の輸入量、そしてその上の少しピンクの濃い色が調理冷凍食品の輸入量でございます。

次のページは国内生産量の推移ですが、分類ごとに色分けして、これも協会設立当時の推移を示しています。1997 年くらいまでは急上昇し、それ以降も、緩やかに上昇し続けています。ただし天洋食品の事件等で、冷凍食品への不信任から少し販売が落ち込みましたが、その後はまた順調に回復し、コロナ禍となりさらに冷凍食品の注目が上がったという状況です。ここで特筆すべきは、やはり調理冷凍食品が大半を占めているということです。

次に用途別の生産量の推移を見てみますと、先ほど家庭用の冷凍食品が伸びているという説明をしましたが、このグラフの濃い青色のグラフが家庭用冷凍食品で、いろいろな事件・事故があったにもかかわらず、概ね増加傾向で 2022 年に家庭用が 80 万トンと過去最高となりました。黄色のグラフは業務用の冷凍食品ですが、1997 年にピークを迎え、その後ゆるやかに減少し、2021 年に初めて業務用よりも家庭用の冷凍食品が多くなりました。業務用が減少してきた一つの理由・要因としては、海外に生産拠点を移したためです。

続いて、我々の品質・技術部の主な業務として冷凍食品認定制度の運営というものがございまして、これの歴史を簡単に説明させていただきます。まず、昭和 45 年、日本において民

間の機関では初めてとなる検査制度として、冷凍食品の自主検査制度を発足させました。JAS 規格が昭和 53 年に制定されたので、それよりも 8 年も前の制度ということです。

目的としては冷凍食品の品質・衛生の向上を目指すための自主的指導基準、更に工場の認定基準を定め、これらに適応した工場を認定する制度としてスタートしました。なお、認定工場で生産した冷凍食品については、厳しい製品検査を行って、適合したものについては、右に示してあります、認定マークをつけることができ、その制度は今でも継続しております。ですから多くの市販冷凍食品の表示の面をご覧ください見ますと、認定マークがついております。

現在、冷凍食品の保存温度は、厚生労働省の食品衛生法成分規格では、マイナス 15℃ですが、当時から我々は自主基準でコーデックス（CODEX）に準じてマイナス 18℃としており、冷凍食品のスタンダードになっております。平成 21 年、その少し前には食品偽装、ミートホープ事件、天洋食品の事件などがあり、食品の信頼性が損なわれてきたということで、協会の、自主検査制度を、工場の管理体制を認定する制度、いわゆるシステム認証という形に大きく舵を切りました。

その中身は HACCP や ISO22000 に基づいた高度な品質管理体制を取り入れ、冷凍食品認定制度としてスタートしました。その 8 年後、平成 29 年にはさらに高度な品質管理体制が必要と考え、コーデックス HACCP の完全実施と、FSSC22000 の要求事項も取り込み、更に、平成 25 年末のアクリフーズの農薬混入事件を契機に、平成 27 年に食品防御対策ガイドラインを策定したので、これも基準の中に盛り込み改定しました。

平成 30 年には、厚生労働省の HACCP 制度化が施行されるということで、厚生労働省から HACCP に基づいた手引きを作成してほしい、という話があったので協会の認定基準を一部抜粋した形で HACCP の手引書を作成して、当時から厚生労働省のホームページで公表されております。ちなみに、この手引書は食品衛生監視員が監視の際に活用されていると聞いております。

今年度は、令和 7 年度に認定制度を改定するための作業を行っている途中でございます。既に認定基準はかなりレベルが高くなっており、制度の目的である、品質及び衛生の向上については、ある程度達成しており、今度は認定制度を消費者の皆様に認知してもらうため、HACCP に対応しているということを明確化し、認定マークに HACCP を入れた新しいデザインにしようということで進めております。

なお認定制度は全て協会のホームページで公開しておりますので、透明性の高い制度ということが言えます。

次に、個別表示に関しては、昭和 53 年に JAS 規格が制定されて、平成 12 年に個別表示が制定、平成 25 年に JAS 規格は廃止されましたが、個別表示は継続しており、当時から廃止を要望していました。したがって、冷凍食品以外の表示と、冷凍食品の個別表示があることで、表示の不整合というのが 10 年以上は続いているということが、我々としては大きな問題かと思えます。

次のページは制度改正を表にしたものなので、説明を省略します。

次に、先ほど説明した冷凍食品の認定制度を施行した後、かなり認定工場の品質管理が充実して、品質の高い冷凍食品が生産されるようになってきています。

一方、調理冷凍食品の JAS 規格については、格付け率や利用率が下がり平成 25 年に廃止されております。また、平成 25 年 9 月、協会は個別表示に多くの問題があると考えており廃止を希望しており、食品表示基準の施行前に消費者庁に相談したいと要請しておりましたが、消費者庁の資料にもあるように、この一元化に向けての作業はかなりボリュームがあって、個別表示の検討まで至らなかったため、そのまま継続されているという状況です。ただし、その当時の消費者庁としても、個別表示には課題があると認識されていたとお聞きしております。

それからしばらく経過して、我々としては個別表示の廃止に向けて、作業を行って参りましたが、コロナ禍もあってその作業を一時中断しておりました。しかし、今回の表示の見直しの動きに合わせて改めて、当時は個別表示を廃止したいという考えが、今でも廃止の考え方に変わらないかを、冒頭に説明した運営組織図にある品質・技術部会とその下部組織にある表示ワーキンググループで改めて意思確認をしたところ、やはり廃止を希望しているということでした。

そして令和 6 年 2 月、我々は個別表示の廃止を要望することに関して、毎年開催している消費者団体との意見交換の場でその旨を説明したところ、おおむね肯定的に受け入れられたという認識でございます。

次に、協会の会員事業者の意見になりますけれども、廃止を希望する理由が 5 つございます。まず、1 番目、事業者によっては、冷凍食品だけではなくて、チルド食品であったり缶詰だったりレトルト食品だったり様々な商品を生産しており、個別品目ルールごとに様々な表示を作成しなければならないことに加え、保存の温度帯ごとに異なる表示を作成する必要があり、非常に負担となっていること。

2 番目、表示の作成担当者は、個別ルールと横断ルールの両方を熟知する必要がある。

3 番目、2 番目の理由で、表示担当者の育成に非常に時間がかかる、ということです。これらによって、表示の担当者は、専門性が高く俗人化しやすいため、人事異動が容易でないという弊害が出てきております。

4 番目、食品表示が複雑なルールになっていることでもちろんチェックはしていますが、表示ミスの可能性があり製品回収のリスクが高くなってきている、ということです。最後 5 番目、これは消費者目線で考えた時に、同じ品目であっても温度帯が異なることで、表示ルールが違うということは、おそらく、消費者は知らないと思っております。

このことにより、消費者が商品を選択する際に表示ルールが異なることが合理的ではなく、一部では誤認を生じているという問題点があって、これらは消費者にとってはデメリットになっていると考えております。以上のことから、調理冷凍食品の個別表示は廃止し、横断表示一本にすべきだと考えております。

次に、先に説明した消費者団体との意見交換会ですけれども、今年の2月14日に、消費者団体7団体を対象に、協会の事業活動報告や様々な議題をテーマに、意見交換を行っています。

この7団体の中には、今日の委員の所属団体の全国消費者相談員協会と Food Communication Compass の森田委員がメンバーに入っております。その際、議題の2番目に調理冷凍食品の個別表示について説明しました。

説明した資料は、表示懇談会の中で、消費者庁が提示した調理冷凍食品の特に餃子の表示例を用いました。餃子には、冷凍、チルド、常温の惣菜があり、それぞれで表示方法が異なっていることや、これ以外の事例を含め説明したうえで、今後、表示懇談会を通じて個別表示の廃止を要望していくという旨を説明しました。基本的には受け入れられたと認識はしていますが、意見や疑問点が4点ございました。

1番目、何が消費者の選択に資する表示なのか、という観点から平準化した方がいいこと、
2番目、単に機械的に廃止するのではなくて温度帯の違うチルドや惣菜の業界とも連携したほうがいいのではということ、

3番目、温度帯が違うことで表示が異なることから商品を選択するうえで表示の比較ができないために、合理的なルールにはなっていないという意見があり、我々事業者が考えていることとほぼ同じような意見でございました。

4番目、やはりこれらの表示が複雑になっているということは、事業者にとってかなりの負担になっているのではないのでしょうか、と消費者団体の方々も、事業者にとっても負担となっている状況を理解されていました。

最後に、今回のまとめとして、協会の要望としては、平成25年のJAS規格の廃止当初から、今まで一貫して個別表示の廃止を要望しており、現時点でも方向性に変わりはありません。

あと、消費者の方から会員宛てに個別表示に関する問い合わせがあるのかということ、会員各社に問い合わせたところ、ほとんど問合せは無かったという状況は、ここで報告させていただきます。また、協会で独自に調査した結果、新規の参入事業者の皆さんが販売されている冷凍食品や冷凍品の一部に表示ミスがありました。これらは、消費者が商品選択の際、間違った判断をするのではないかとすることも考えられますし、これらの事業者は分かりにくい表示ルールがあるために、十分に理解できず、誤った表示をしたのではないかと、推察しているところです。

以上の事から、調理冷凍食品の個別表示は、消費者にとっては分かりにくくて、そして合理的な選択ができないということ、また、冷凍食品にだけ厳しい表示ルールが課せられ事業者にとっては負担になっているということや、誤表示を行う可能性が高いため、廃止を要望ということで、説明を終わらせていただきます。

最後に、追加情報です。分科会で討議する内容ではありませんが、東京都の都条例で、調理冷凍食品について別の表示ルールが決まっています。現在、個別表示ルールがあるため、一

部省略してもよいと免除されていますが、個別表示が廃止されたとしても、東京都の表示ルールには従う必要があるというような状況です。他の自治体にも表示のルールが定められているようなので、東京都と合わせて整備していただきたい、というのが我々の希望でございます。以上、どうもありがとうございました。

○森光座長 ご説明ありがとうございました。十年来からの要望がやっとこの場で議題になったことと、また協会が多大な発展に貢献なされたことがよく分かりました。それでは冷凍食品協会様からのご説明に対しまして、ご意見とかご質問等がございましたら委員の皆様よろしくをお願いします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。本題のところは冷凍食品協会さんが言われたとおりのことだと思いますし、我々もこういう努力について、敬意を表したいと思えますし、要望が叶うようにしたいと思っております。

最後に朝川さんが言われていた、東京都の条例の件なのですが、本題ではないのですが、これは別の業界団体からも、やはり個別品表が無くなってしまふことによって東京都条例だけがクローズアップされる、特に東京に本社があるところだと大きな影響があるということで、ぜひ消費者庁の方にご検討いただければ、お力添えをいただければというように思いました。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。こういうものは多分ここから派生して動く、というふうな理解になるかと思えます。清水課長をお願いします。

○清水食品表示課長 条例で決められていることについて、私共のほうから何か、というのは難しいのですが、ただ毎年7月に都道府県等の食品表示の担当者の方を集めて研修会などを行っていますので、その場で今日、こういったご意見があったということですか、この分科会の動きについてはご説明したいと思っておりますので、それぞれの自治体で検討を始めてもらえるのではないかと考えております。

○森光座長 ありがとうございます。そのほか、いかがでしょうか。ご意見、ご質問等ありましたら。島崎さん。

○島崎委員 ご説明ありがとうございます。これまで冷凍食品の業界団体さんがいろいろ取り組みをされたことはとてもよく分かりました。それに対してまったく異議を唱えるものではないのですが、表示というものはこれまでの経緯を見ると、僕は食品企業の方は99.9%、正確な数字は分かりませんが、圧倒的に真面目に取り組まれている企業さんがほとんどだと思っております。

ただ過去の事件を考えると、本当にわずかな心無い人によって大きな事件になる、ということが過去にあって、表示ルールがその度にある意味ちょっと厳しくなったり、というような状態になっているのが現状ではないかと思っていて、今回の冷凍食品に関しても、個別表示で特別なルールとしては例えば衣の率だとかというようなものがあるかと思います。

それは過去にはですね、買ったら衣ばかりだった、というようなことがおそらくあって、こういうルールが決められているのだらうと思いますし、例えばエビしゅうまいと書くには、エビがこれくらい以上入っていないといけない、というのがですね、こういうところで決められてきたのだらうと思います。皆さん企業の方のグループで、今現在はそういうのはまったく無いかもしれませんが、個別のルールが全部廃止をされた時に、本当にまったく無い状態でいけるのかどうかというのは、やはり一応廃止するにあたっても検討する必要があるのではないかということは考えています。

また、事業者の意見で、横断と個別のルールが両方熟知する必要がある、というのは大変だ、という話がありましたが、ごめんなさい、これはあまり理由にならないのではないかと、思っていて、というのは非常に多くの企業さんが様々なものをお作りになられているので、どうしてもその両方を把握されて取り組まれている業界さんはたくさんあると思っていますので、それが理由になるのであれば全部廃止ということになると思いますし、あまりこれは理由にならないのかな、と感じています。

ということで、個別のルールは、最初に言いましたとおり、本当にわずかな心無い人がやったことに対して、決められた経過もおそらくあるのだらうと思いますので、そこも含めて検討いただければありがたいと思います。以上です。

○森光座長　ありがとうございます。よろしいですか。そのほかご意見のほうは。小川委員。

○小川委員　ありがとうございました。歴史的な取組みの経緯を含めて大変よく分かりました。今回個別ルールを廃止するかどうかという点については、合理的な理由を、というところがございましたので、もう少し具体的なお話を聞かせていただけないでしょうか。資料の12ページで、冷凍食品事業者の意見ということで、餃子の事例で温度帯ごとに異なる表示を作成する必要がある、といったあたりを、私が参加していない会合だったものですから、もう少し具体的にご説明いただけるとありがたいのですが、いかがでしょうか。

○日本冷凍食品協会・朝川氏　基本的に消費者庁の懇談会の資料にあった内容で原材料を括って表示しなければいけないが、横断表示ですと、括ってもいいけれど括らなくてもよく、自由です。あとチルドぎょうぎも基本的には同じようなルールがあります。

また、皮の率は、冷凍及びチルドぎょうぎには、一定のルールで表示する義務がありますが、通常の常温ぎょうぎですと、原材料の括り表示や皮の率の表示義務はありません。仮に調理冷凍食品の個別表示が廃止された場合、今度はチルドぎょうぎの個別表示が残ってしまい

ます。聞くとところによるとチルド餃子の業界団体は消滅したということでしたので、どのように議論されていくのか分かりませんが、例えば冷凍ぎょうぎであれば、皮の率が45%以上だと表示しなくてはいけないルールがあるため、表示することで逆に悪いイメージとなると考えています。

これ以外に、冷凍しゅうまいであれば、えびの含有率が15%以上でないと「えびしゅうまい」という名称が使用できないルールがあり、えびを10%使用した場合は、「しゅうまい(えび10%入り)」としか表示できません。

そういったようなルールが、冷凍食品や一部のチルド食品にだけ課せられたルールがあるのは、消費者が表示を比べて選択しようとした場合に比較ができないといったことが起きていると考えています。

さらに、例えば冷凍五目チャーハンの場合、具の含有率が8%以上で具の種類が5種類以上でないと五目チャーハンと表示できない、というような非常に特異的なルールがございます。一方、一般的なチャーハンであれば、具の種類が2～3種類で具の含有率が2～3%であっても、五目チャーハンと表示できるため、これも冷凍食品にだけ課せられた特異なルールがあり事業者にとって負荷となっていると考えています。

○小川委員 小川です、ありがとうございます。

結局、消費者の選択に資するための情報提供と言い切れないところがあるので、廃止してもよろしいのではないかと、そういう理解でよろしいですか。

○日本冷凍食品協会・朝川氏 はい、そのように考えております。

○森光座長 そのほか。どうでしょうか。澤木委員どうぞ。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木です。私も冷凍食品を利用しているのですが、表示はあまり見ていなかったなというところもありまして、今日このような個別のルールがものすごく事細かく決まっていることを知りました。消費者の方はもちろんそこまでこういう個別のルールがあるということをご存知ないと思いますので、なるべく表示を見ていただきたいというところはあると思いますので、私としては廃止されるということについては賛成いたします。ただ、使用方法とかはここには関わらないってことでよろしいのですよね。

○日本冷凍食品協会・朝川氏 基本的に使用方法につきましては、これはメーカーの命綱と言いましょうか、美味しく食べてもらえるように製造した冷凍食品を、消費者の方に一番美味しく召し上がっていただきたいために、実は、非常に苦労されています。例えば電子レンジでも5種類くらい用意し、どのワット数で、何分加熱すればいいのかということを試行錯誤して、調理方法を決めておりますので、ここはもう表示ルールに関係なく、適正な調理

方法を表示すべきという考えが優先されています。

これとは別ですが、実は数年前に冷凍食品ではない冷凍メンチカツで O-157 の食中毒が発生しました。調理条件で調理したにもかかわらず、中途半端な加熱調理であったため発生した食中毒です。元々商品の中に O-157 が残存していること自体が問題ですけれども、ちゃんと加熱調理すれば O-157 は死滅したはずですが、それが死滅しないまま喫食され食中毒になってしまったということがあり、調理方法の加熱条件は非常に重要であるといったことが、再認識されました。

○澤木委員 使い方を間違えて使われる方、結構高齢者の方とかいらっしやと思いますので、そのあたりは明確に分かるように書いていただければと思います。

○日本冷凍食品協会・朝川氏 各会員において徹底していきたいと思います。ありがとうございます。

○森光座長 ありがとうございます。その他はいかがでしょうか。

○森田委員 ありがとうございます。私も業界団体の要望が別表の 3、4、19、20、22 の全て廃止ということで、そちらは同意したいと思います。横断的に寄せていくということで良いのですが、消費者団体の意見交換会が 13 ページに書いてありますので、もっとこの点について色んな消費者の意見があったということを追加させていただきたいと思います。ここではですね、消費者庁が懇談会のときに作られた資料で、すごく分かりやすい資料ですけど、冷凍食品の表示、餃子ですが、冷凍ぎょうざ、チルドぎょうざ、惣菜のぎょうざ、それぞれ原材料の書き方とか順番とかが全然違うと出されました。やはりそれは分かりにくいねということがあって、その点でルールが違うのがおかしいよねっていうような意見がありました。一方で、単に機械的に撤廃するのでは、チルドとか惣菜の連携を取ってほしいっていう声もありました。冷食だけを変えても、チルドが変えないとやっぱりバラバラな状況が続きますので平準化してほしいという意見がありました。

あと衣の率に関しては、これまで様々な意見があって、例えばぎょうざの皮なんかはぎょうざの皮の率っていうのもある。ぎょうざの皮って今、むしろ皮がぷりぷりのものが美味しい。昔は皮が多くて中身が少ないと中身を誤魔化しているっていうようなことがありましたが、むしろ今そうではなくて皮も美味しいぷりぷりのぎょうざみたいなのもある。消費者の嗜好の感覚も変わってきておりますので、一律にあんが少くないのが悪いっていうわけではないのかなとも思い、そこは時代に応じて変わってきたっていう話もありました。一方でエビフライに関しては、エビフライにあってはエビの中身が重量のところがいろいろ細かいことが決められていますよね。それ以上だと衣の率を書くルールは一定のレベルを担保してきたじゃないかという話もあったかと思います。エビフライはエビをちぎって列車みたい

にしてそれで衣をつけると、やっぱりすごく衣が多くなるし、エビが中ではちぎれているような感じの商品もある。そういう意味で、衣の率をある程度多くなった場合に書かせるというのは、エビフライの質を上げてきたのではないかというような話もあるかと思います。したがって、色々な意見はありましたが、ただ、それだけじゃエビフライだけ残すのかっていうふうになりますと、やはり横断的なところに寄せていくということになると、何か一つだけを残すっていうのもどうかと思いますし、やっぱりエビフライも惣菜で売っているエビフライとチルドコーナーで売っているエビフライ、エビフライにも色々あるのですが、冷食だけ違うルールがかかっていると、それに関して消費者が分かりにくい、やっぱり活用できてないということもありますし、冷食のものだけがきついものにかかっていると、逆に言うとチルドの方がゆるいのでそっちに流れていくとか、惣菜の表示の方が楽だな、みたいなものが出てくるとそれもよろしくないということになる。そういう意味で、単にこれ全部廃止でいいですねというわけではなくて、今までこの衣の率とかが果たしてきた役割っていうのはあったのかなと思います。それを含んでも、他のものの惣菜とかに行ってしまうということも含めて、全体を通してここは議論されてきた。すごく端折って書かれていますけども、そこはきちんと様々な消費者の方の意見はあったということはお伝えしておきたいと思います。

それから一つ質問なのですが、冷凍食品では私は大事な個別の表示と思っているのが、衛生的な表示の部分です。加熱の必要はありません、ですとか、凍結前加熱といったようなものがある、これは調理用冷凍食品ではなくて、冷凍食品の個別の表示基準の中にあります。今回の見直しでは消費者庁は衛生的なことは取り扱わないということにされていますけど、要望があれば議論の対象にするとしています。私はこれは残しておいてほしいと思っていますけど、今回その点についての言及はなかったのですが、どのようにお考えでしょう。

○日本冷凍食品協会・朝川氏 これにつきましては、食品衛生法の冷凍食品の成分規格にある加熱後摂取冷凍食品の中で、凍結する直前に加熱してあるかないかとかいったところで衛生の規格が異なり、表示としては加熱調理の必要性を表示することになっています。具体的な衛生規格は、加熱してあれば、生菌数は、1グラムあたり10万以下で、大腸菌群陰性、加熱してなければ生菌数300万以下、そしてE.coliが陰性です。この表示があるかないかというのは消費者にとって重要というよりは、おそらく行政が監視する際、冷凍食品を収去する際の分類を確認するために必要な表示であると考えています。個人的には、この表示はあったほうがいいかなと思いますけど、事前に消費者庁に相談しましたが、この分科会での議論とは切り離れた方がいいなということで、あえて発言しませんでした。

○森田委員 業界の中では、そこは残すということでの合意ということではよろしいですかね。

○日本冷凍食品協会・朝川氏 実はまだそこまで議論はしておりませんが、やはり製品を開発するときには成分規格がある以上、こういったカテゴリーの商品ですよというのはやはり表示した方が分かりやすいと思っております。ただ、それがあつて実は消費者が分かりにくいということも聞いています。例えば、プリフライしてあるエビフライやコロケなどですと、油で揚げてありますよという表示をすることになります。このような商品は、中心まで十分な加熱をしていないため、凍結前に加熱してありませんという表示になり、消費者にとっては、油で揚げているのに、加熱していないという表示があつて、分かりにくくなつていくことも事実としてあります。

○森田委員 食品表示基準の中では調理冷凍食品ではなくて冷凍食品の別表 19 の中で、冷凍食品というところでそれは示されているので、その部分に関して特に要望がないのかということの確認だったのですけれども。

○日本冷凍食品協会・朝川氏 先程申し上げた通り議論はしていませんが、基本的には残した方がいいのかなと思つています。消費者庁の見解があると思つたので、何かご説明をいただければと思います。

○坊衛生調査官 基本的には今回のターゲットというのは旧 JAS 法由来の個別品質表示基準についてどのようにしていくのかということを考える形になっておりますので、森田委員がおっしゃつていらっしゃるについては、旧食衛法由来のところですので、そこについては今回ターゲットにしておりません。ただ、もしそちらについてもという要望があれば我々としても、別に検討していきたいと思つています。ただ、そのような要望があつたとしたら、ステークホルダーがちょっと変わってきますので、その方々とも意見交換しながらという形になるので、この場で議論するのは難しいという認識をしております。

○森田委員 ただ消費者から見ると冷凍食品の個別の表示があるという状況は同じですので、その中で衛生のものに関しても、業界から要望があつたりしたら、この場で検討をしていただきたいなあというふうに思つています。中には古いものもあると思つております。

○坊衛生調査官 おっしゃる通り、基本的に議論することを妨げているわけではございませんので、議論していただくことは可能です。ただ結果として、どうするかということはいくまでこちらについては消費者の表示という側面もありつつ、あくまで保健所が収去する際に使用するためのものであつたり、監視するための表示という側面もありますので、そちらの意見も確認しないと、簡単に要らないですよなつていうわけにもいかないというところはご理解いただきたいと思つております。

○森光座長 ありがとうございます。時間がかかり過ぎてきましたが、私の方もちょうど森田さんが言われて、その前に島崎さんが言われて、全てをこれでなくしましょうって中で、協会さんがしっかりされているので、何か言い方が変ですけど、ほんのわずかの方が事件を起こせば、これは捨てるのではなくて、さっきも言いましたけど、この部分をまた再考して、きっといいものに変えて、残すべきことは残すって感じでということで私は理解しております。今後も躍進を続けていただけるようお願いいたします。全体を通しまして、よろしいでしょうか。それでは冷凍食品の個別品目ルールについては廃止する方向で取りまとめたと思います。最後ですが、資料5について消費者庁の方からご説明願います。

○坊衛生調査官 はい。資料5ですけどもこちらについては、今回検討する品目と団体を並べております。この分科会が終わるたびに、結果が一応整理されると思います。その結果を随時書き込んでいって資料として残していくという形を取りたいと思います。次回については6月予定で、日本食肉加工協会にお越しいただくという形で考えているところでございます。

○森光座長 ありがとうございます。ご意見の方はよろしいですね。今回は冷凍食品のヒアリングを合わせて行いましたが、次回以降も今説明がありましたように各事業団体様のヒアリングを行ってまいります。委員の皆様におかれましては活発なご意見をまたよろしくお願いいたします。事務局から連絡は特にございますか。

○事務局 はい。皆様本日はどうもありがとうございました。第2回の開催は6月18日に、今回と同じこちらの弊社セミナールームで開催する予定としております。詳細が決まり次第改めてご連絡いたします。また次回のヒアリングは日本食肉加工協会様にお願いする予定としております。第3回以降の予定につきましても、順次日程調整のご案内をさせていただきます。なお、後日メールで議事録の確認をお願いさせていただきますので、よろしくお願いいたします。また、ウェブで傍聴されている方にご連絡です。今回の資料は消費者庁のウェブページに掲載されます。また、議事録についても消費者庁ウェブページに掲載されます。

○森光座長 ありがとうございます。本日はこれで議題を終了いたします。どうもありがとうございました。

以上