

調理冷凍食品、チルドハンバーグ・チルドミートボール、チルドぎょうざ類の個別表示ルール廃止についての意見書

(公社) 全国消費生活相談員協会
食の研究会 代表 澤木佐重子

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会において、第1回 調理冷凍食品、第2回 チルドハンバーグ・チルドミートボール、チルドぎょうざ類の個別表示ルールの廃止が決定されました。

この決定に対して、(公社) 全国消費生活相談員協会、食の研究会としては、「品質が低下していないかを判断できる個別表示ルールは残すべき」と考えます。

意見書の内容は以下の通りです。再度の検討をお願いいたします。

1. 品質の低下を判断できる冷凍フライ類の「衣の率」、冷凍及びチルドぎょうざ類の「皮の率」、チルドHS・MBの「肉の含有量」の個別ルールはぜひ残してください。

食品表示懇談会の取りまとめの記載から、横断的ルールに寄せていく方向で見直す意見が多いことは承知しております。しかし第1回分科会、第2回分科会で「今は品質も向上しているので、個別表示ルールは廃止しても問題ない」との意見が出され、あまり議論もされず廃止が決定されました。何をもちて品質が向上している、品質の低いものが流通しないと言えるのでしょうか。

実際に今もスーパー等では調理冷凍食品の中には、衣の率が65%、70%の冷凍エビフライも販売されています。衣の率が高い代わりに価格も安いといった商品になりますが、このように品質に違いがあっても、高価な食品との違いが比較できれば、消費者は納得して購入することができると思います。

しかし、これらの商品が横断的な表示ルールになると、衣の率が表示されなくなり、消費者は品質が低下していないかの判断すらできなくなります。個別表示ルールの中で規定されている冷凍フライ類の衣の率(別表19)は、フライの品質を見極めるための大きな手掛かりの一つなので、ぜひ残していただきたい。

冷凍ぎょうざ類、チルドぎょうざ類の「皮の率」、冷凍ハンバーグ類、チルドハンバーグ類の「食肉の含有量」についても、横断的な表示ルールになると品質が低下していないかを判断できなくなります。「衣の率」同様、品質を見極められるように、「皮の率」、「食肉の含有量」は残すべきと考えます。

さらに、温度帯による違いが分かりにくいので廃止するではなく、温度帯が違っても品質の比較ができるような表示をぜひ検討していただきたい。

2. 冷凍・チルドぎょうざ類の原材料表示は、食肉、魚肉、野菜、皮、つなぎをそれぞれ括弧で括って、重量順に表示してください。

原材料表示(別表4)においては、衣や皮の原材料を括弧で括るという個別ルールは、例えば小麦粉が衣や皮、あるいは中身のつなぎとしてどのくらい使われているのかが判別できます。食肉、野菜など2種類以上使っている場合に括弧で括るのもわかりやすい表示と言えます。

横断的な表示ルールになると、皮やつなぎに小麦粉がどれくらい使われているのかがわかりません。品質を見極める判断ができなくなりますので、個別ルールは残してください。

3. 調理冷凍食品に関する別表 22 の禁止事項は、必要なルールなので残すべきです。

表示禁止事項（別表 22）についても消費者を誤認させないようにするために必要なルールです。横断的な表示禁止事項（第 9 条）だけでは解釈に幅があり、調理冷凍食品等では個別のルールがなければ実効性が担保できなくなってしまう。仮に公正競争規約や業界団体の自主基準があったとしてもアウトサイダーについては食品表示基準に規定しておかなければ取り締まることができません。以上の内容はチルドハンバーグ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類も同様です。

4. 個別ルールと同等の品質を見極められる表示を、横断的ルールの中に、いかに取り込んでいくかの議論をすべきです。

「品質を見極められる表示（衣の率、肉の含有量など）は、横断的な方で検討しなければならない内容になるかも」との意見もありましたが、本当にできるのでしょうか。

商品の品質が低下していないかの判断ができ選択ができるような表示が、横断的表示ルールの中に、いかに取り込めるかを先にしっかりと議論した上で、その後に個別品目表示ルールの廃止を検討すべきと考えます。

最後に、日本は海外と比べて食品表示における品質の情報量が少ない上に、個別表示ルールを廃止することでさらに少なくなります。一方で商品の多様化が進み、今後、海外からいろいろな品質の商品が入ってくることを考えると、消費者の合理的な選択は困難を極めます。

個別表示ルールを廃止するのであれば、消費者が自主的・合理的な選択ができるような、コーデックスや EU 並みの原材料%表示の実現を強く要望します。

以上