

第1回 令和7年度

食品表示懇談会

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、第 1 回令和 7 年度食品表示懇談会を開会いたします。わたくしは本懇談会の事務局を務めております、シードプランニングの奥山です。どうぞよろしくお願ひいたします。

開催にあたっての注意点をご案内いたします。今回は傍聴を希望された方に対して、リアルタイムで Web 配信をしております。また記録のために、映像を録画していることをご了承ください。開会に先立ちまして、消費者庁の新井長官よりご挨拶をいただきます。よろしくお願ひいたします。

○新井長官 皆さま、おはようございます。着座にて挨拶をさせていただきます。消費者庁長官の新井でございます。令和 7 年度の食品表示懇談会の開催にあたり、一言ご挨拶を申し上げたいと思います。

皆さまにおかれましては、日頃から消費者行政、それから食品表示行政にご理解を賜り、心より感謝しております。今年度、本懇談会は委員の方を少し入れ替えて発足させていただきました。

発端となりました令和 5 年度の食品表示懇談会におきましては、諸外国の表示制度との整合性、個別品目ごとの表示ルールの見直し、食品表示へのデジタルツールの活用、改正内容の施行時期については、十分な経過期間を取ること、といった方向性を取りまとめていただきました。そして、昨年度は食品表示へのデジタルツール活用の検討分科会と、個別品目ごとの食品表示ルールの見直しの、2 つの分科会を開催し、精力的にご議論いただき、個別品目ごとの食品表示ルールの見直し分科会に基づいた議論の結果、食品表示基準を改正いたしました。

今年度も昨年度に引き続き 2 つの分科会で議論していただき、取りまとめた内容を本懇談会に報告し、更なる議論を進めていただければと考えております。

本日の議題として、旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルールの見直しについて、新たな要素として追加されており、細かなそれぞれの規制についても本懇談会で目を配っていただければと思っております。

加えて、昨年度末に食品の期限表示の設定のためのガイドラインの改正をいたしましたので、そちらについてもご報告させていただきます。本ガイドラインは食ロスに関する様々な政策推進の一環で見直しをさせていただきました。これからの持続的な産業の発展のために必要な内容だと考えておりますので、ぜひこのガイドラインに沿った見直しに取り組んでいただければと思っております。

今年度、新たに東京海洋大学学術研究院の小川准教授、それから日本加工食品卸協会の瀬川参与、オール日本スーパーマーケット協会の中村常務理事の 3 名にご参加いただいております。皆さまの様々なご知見を集約して、食品表示をより良い形にしていきたいと思っておりますので、活発なご議論をお願いいたします。

○事務局 ありがとうございます。新井長官につきましては、公務の都合があり、ここで退席いたします。

本日の出席者です。本日は全委員がご出席でございます。委員の皆さまにおかれましては、お手元の資料に過不足や落丁等がございましたら、都度事務局にお申し付けください。それでは以降の議事は、座長の湯川様をお願いしたいと思います。それでは、湯川様、よろしくお願いいたします。

○湯川座長 改めまして、座長を務めます湯川です。よろしくお願いいたします。まず議事に入る前に、今年度から新しく委員として参加されている方にご挨拶をいただければと思います。小川委員、瀬川委員、中村委員の順でお願いします。

○小川委員 湯川座長、どうもありがとうございます。東京海洋大学の学術研究院 食品生産科学部門の小川と申します。食品安全マネジメントについて研究しております。お役に立てるよう精一杯頑張りたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○瀬川委員 日本加工食品卸協会の瀬川でございます。普段は、本籍が他の会社にございまして、品質関係の仕事をさせていただいております。表示についてもミスがないように丁寧に仕事をするということをもットーにしております。何かのお役に立ちたいと思って参加させていただきました。どうぞよろしくお願いいたします。

○中村委員 オール日本スーパーマーケット協会の中村でございます。本日はオンラインにての参加ということで、ご容赦いただければと存じます。スーパーマーケットの現場でお客様とのインターフェースになる部分だと思っておりますので、そのあたりの声をきちんと届けさせていただ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。

○湯川座長 3名の委員の方々、ありがとうございます。それでは、さっそく議事に入りたいと思います。まず初めに、資料2からです。令和6年度食品表示基準改正の報告について、消費者庁から説明をお願いいたします。

○清水課長 消費者庁食品表示課長の清水でございます。今年度もよろしくお願いいたします。それでは、資料2に基づきまして、令和6年度食品表示基準改正のご報告をさせていただきます。

1ページをご覧ください。令和7年3月28日に公布させていただいた食品表示基準の改正事項は大きく3つあります。1つ目が、栄養強化目的の添加物の免除規定を削除しまして、表示を義務化するというございします。

2つ目が、日本人の食事摂取基準2025年版が公表されたことを受けて、栄養素等表示基準

値等の改正を行っております。

3つ目が、本食品表示懇談会と密接に関連していますが、個別品目ごとの表示ルールの見直しを行った内容について、改正をさせていただいております。それぞれについて少し説明いたします。2ページをご覧ください。

1つ目は、栄養強化目的の添加物の表示義務化でございます。ページ下部の右側に改正前、左側に改正後の例を記載しておりますが、栄養強化の目的で使用されるものについて、添加物の表示義務を免除するという規定を削除いたしました。これに伴い、別表第4で、個別の品目ごとに表示義務を課していた規定についても削除する形で整理させていただいております。次に3ページをご覧ください。

栄養素等表示基準値等の改正でございます。先ほど申し上げましたとおり、日本人の食事摂取基準の2025年版が昨年10月に公表されたため、こちらを踏まえて栄養素等表示基準値を改正するとともに、最新の状況に合わせた改正も行っております。右側が改正前、左側が改正後の例となっております。例えば、ビタミンB6の測定及び算出の方法として、高速液体クロマトグラフ法の追加等を行いました。

別表第10の栄養素等表示基準値を食事摂取基準の改定に合わせて数字を変更いたしました。また、別表第12の栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値についても食事摂取基準の数字の改定に合わせて改正させていただいております。

続きまして4ページをご覧ください。

個別品目ごとの表示ルールの見直しということで、令和5年度の本食品表示懇談会で取りまとめたいただいた方針に沿いまして、令和6年度の分科会にてご検討いただき、20品目については今回の食品表示基準の改正に載せました。

令和6年度に分科会を開催して検討いただいたのですが、今回の改正には載らず、令和7年度の検討分と合わせて改正を予定している品目が5品目ございます。

1番下には、今年度、個別品目ごとの表示ルール見直し分科会で検討していただく予定のものが17品目ございます。

最後に5ページにて、今回の食品表示基準改正の流れをご説明させていただきます。本懇談会に12月にご報告させていただき、年末から1月にかけてパブリックコメントを実施し、その結果を踏まえて、消費者委員会及び食品表示部会でご議論をいただきました。

3月28日に食品表示基準の一部を改正する内閣府令を公布させていただきました。栄養素等表示基準値等の改正については、おおよそ3年間の令和10年3月31日まで、それ以外の改正については、おおよそ5年間の令和12年3月31日までの経過措置期間を設けております。

これに合わせて消費者庁次長通知である「食品表示基準について」と課長通知である「食品表示基準Q&A」も改正させていただいております。資料2に関して私からの説明は以上でございます。

○湯川座長 清水課長、どうもありがとうございました。ただ今の報告につきまして、委員の方々からご質問、ご意見がございましたら、どなたからでもお願いします。質問等がある委員におかれましては、挙手の上、お名前を述べてから発言をお願いします。

(質問等発言なし。) よろしいでしょうか。では、資料3に移ります。

食品期限表示の設定のためのガイドライン改正の報告について、消費者庁から説明をお願いします。

○清水課長 それでは資料3に基づいて、食品期限表示の設定のためのガイドライン改正のご報告をさせていただきます。1ページについて、今回本ガイドライン見直しのきっかけになったのが、食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージでございます。

こちらは令和5年の年末に決定されたものであり、約20年前に策定された食品期限表示の設定のためのガイドラインについて、期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、有識者から構成される検討会を設け、食品ロス削減の観点から見直すとしております。その際に、賞味期限が過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」の取り扱いについての具体的な検討も行い、寄付活動の促進につなげるとされたところです。これを受けまして、消費者庁において検討を実施しました。次に、2ページでございます。

食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会を設置させていただきまして、検討項目として、ガイドラインの改正に関するもの、消費期限と賞味期限の区別、客観的な項目(指標)における代表的な試験、ハザードとリスクその他といった形で、検討するということにさせていただきました。

また、先ほど申し上げました賞味期限が過ぎた食品でまだ食べることができる食品の取り扱いや、食品表示基準Q&Aの改正についてというところも、検討の項目とさせていただきました。

構成員としては、東京農業大学食品安全研究センターのセンター長である五十君先生に座長をお願いし、そのほか、有識者の方に入らせていただいております。この懇談会の委員である森田委員にも委員として参加いただいております。

次に、これまでの経緯として、昨年5月に第1回検討会を開催いたしまして、その後、7月以降に期限表示の設定にかかる実態調査やヒアリングなどを行い、10月以降、2回目、3回目、4回目と、検討会を重ねていき、2月にパブリックコメントを実施して、3月に改正ガイドラインの策定、公表といった形になっております。

次に、消費期限、賞味期限について説明するスライドです。消費期限は食品表示基準に定義があり、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいうとされています。

また、賞味期限の方は、定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいい、ただし、当該期限を超

えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとするという定義となっております。コーデックスのガイドラインですとか、多くの国でも、同様の形で運用されていると承知しております。今回、食品ロス削減の観点から、この期限表示のガイドラインの改正を検討いたしました。その改正内容を説明するにあたり、現在の状況と、それまでの状況を振り返らせていただきます。

まず、安全係数に関する過去の通知につきまして、かつては、加工食品に賞味期限を設定する場合、安全係数についてはどう設定すればいいのかということで、安全係数は個々の商品の品質のばらつきや商品の付帯環境などを勘案して設定されますが、これらの変動が少ないと考えられるものについては、0.8以上を目安に設定することが望ましいとお示ししておりました。今回、これが妥当かどうかというところを検討いただいたところでございます。消費期限を表示する食品については製造日を含めておおむね5日以内という考え方が平成7年に示されておりました。

こちらの考え方は、平成20年には廃止されていまして、本来の食品表示基準にある消費期限及び賞味期限の定義に沿って、表示していただければ良いのですけれども、おおむね5日以内のものが消費期限であると考えていらっしゃる方が多くいるとのことなので、こちらについてはそうではなく、定義通りをお願いしますということを改めて周知していく必要があるのではないかという問題意識を持っておりました。

続いて昨年夏に実態調査を行い、実際、その安全係数や消費期限、賞味期限のどちらにするかといったアンケート調査及びヒアリング調査をさせていただきました。

結果としましては、安全係数に関しましては0.8から0.99というところが最も多く、0.8未満を設定している品目も35.9%ありました。

また、ヒアリングの際には食品の特性に関わらず一律0.80と設定している事業者の方もいらっしゃいまして、食品表示基準Q&Aの方に0.8という数字があることの影響があるのではないかと考えました。

また、消費期限、賞味期限のどちらにするかの決め方というところですが、先ほど申し上げました平成20年には5日で切るという考え方がなくなっているのですが、3割の方がある一定の日数を決めているということで、その日数について、34品目のうち20品目が5日にされているとのことなので、まだ、そういった考え方で進めている方も一定の数があるということが把握できました。

次に、期限設定の指標に関する実態調査を行いまして、微生物試験について期限設定の指標は何を使っているのかで、最も多かったのは一般生菌数でした。次に大腸菌群数、黄色ブドウ球菌といった順でした。

ただ、ヒアリング調査においては、旧衛生規範において一般生菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌数の指標があるため、それらを超えないように設定しています、ですとか、野菜にはもともと一般生菌が一定数存在するので、野菜を含む食品は期限がどうしても早くなってしまうと。殺菌及び洗浄した野菜についても一般生菌数が10の5乗を超えない期限しか使

えないのは、もったいないと感じるといったご意見をいただきました。

食品の特性に関わらず一般的に用いられている衛生指標である一般生菌数などの複数項目を用いて評価している事業者が多く、結果として必要以上に短い期限設定がされている例が認められたところです。

一方で、今回の検討会ではこれまであまり被害要因として認識されておらず、期限設定の仕様としても考慮されていない微生物があるのではないかというご指摘がございました。リステリア等の低温でも増殖が可能な菌や嫌気性菌や耐熱性芽胞形成菌などがあるのではないかとご指摘をいただきました。

賞味期限を過ぎた食品の取り扱いということで、アンケートでお伺いしましたところ、賞味期限を過ぎた食品を食用に活用する何らかの取り組みを行っている品目は 3 割ほどということでごございました。

こちらの取り組みを行っているとお伺いした事業者の方に、賞味期限を過ぎた食品のそこから先、食べることができる期限に関する情報開示はできますかということをお伺いしたところ、約 6 割の方が、今後必要に応じて開示することは可能というふうに回答していただきました。

これらの実態調査の結果などを踏まえ、検討会の取りまとめとして、

まず、期限の設定を行う食品関連事業者の方に対しては、(1)で定義に基づく消費期限又は賞味期限の設定をすべきであり、この 5 日で消費期限と賞味期限を区別する考え方は、現在はないということ、更に周知していく必要があるのではないかとことです。

次に、食品の特性に応じた指標を設定すべきであり、必要以上に多くの指標で評価を行い、結果として短い期限設定をしている例があるのではないかと、一方で、これまでの指標では不足していると考えられる例もあるので、危害要因となり得る微生物の特徴を含む食品、そういった食品の特性等に基づいて、事業者の方自らが必要な指標を選定するように促していく必要があるのではないかと結果となりました。

さらに、安全係数につきましては、やはり 0.8 というところが提示されていると、そこに向かっていってしまうところがありますので、食品の特性等に応じて定めるべきということから、安全係数をできるだけ 1 に近づけることが望ましいということを示すべきであり、安全性が十分に担保されている食品については、安全係数を考慮しないこともあり得る旨を示す必要があるのではないかと結果となりました。

また、賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる期限の目安につきましては、そういった目安について、開示を求められた場合には、情報提供に努めるように促すべきではないかということでごございました。

次に、今度は消費者に対しては、その消費期限と賞味期限を正しく理解していただく必要があること、賞味期限が過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではないという理解を促すということが取りまとめられました。

それと、過去にもありますけれども、賞味期限を過ぎた食品の取り扱いの中で、保存方法に

も留意していただくように、消費者に対してお願いしていくべきではないかということでもございました。

また、行政や事業者団体に関しましては、改正後のガイドラインの内容を普及・啓発していく必要があるのではないかと。

さらに、将来的に検討が必要な課題ということですが、検討会の中では、リステリア菌ですとか、病原大腸菌とこれまでされていなかった大腸菌等、低温でも増殖し危害要因となる場合があると。冷蔵の温度帯が今我が国では10度以下ということになっていますけれども、これをさらに低温にすることで、期限の延長と安全性の両立が可能になると。

ただ、これはかなり流通全体の中で温度の管理をしなければいけないということになってきますので、直ちに実行することは困難であるものの、将来的には国際基準を参考にしながら、あるいは海外の先進国の例なども参考にしながら、10度からさらに低温で管理することに向けた検討を進めることが重要であるということ、取りまとめの中に記述が入りました。

この取りまとめを踏まえまして、実際にどのようなガイドラインの改正を行ったかということをご説明させていただきます。食品期限表示の設定のためのガイドライン改正のポイントについて、趣旨としましては、事業者の方に対しましては、食品の特性等に応じて科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うということを期待しているというところでございます。

消費期限又は賞味期限の設定に関しましては、これは食品表示基準に書いてあることですが、本来の用語の定義に基づき、どちらかを正しく表示するという、5日で消費期限と賞味期限を区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えないので、そこは見直していただきたいということでもございます。

食品の特性等に応じた客観的な項目指標及び基準の設定については、製造されている食品を最も理解している事業者の方が、食品の特性と勘案し、期限設定のための客観的な項目指標基準を科学的・合理的に自ら決定していただく必要があることが確認されました。

食品の特性等を勘案せず、食品一律に同じような係数を課すということは、必要以上に短い期限設定につながる場合もあり、望ましくなく、また、HACCPに沿った衛生管理での危害分析を踏まえ、その食品に適切な項目を科学的に、合理的に自ら決定していただく必要があることが確認されました。

続きまして、食品の特性等に応じた安全係数の設定ということで、食品の特性に応じ安全係数は1に近づけるといこと、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましいとしております。ただ一方で、数値は微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、食品の安全の確保というのが第一でございますので、その特性に応じて設定する必要があるとしております。

微生物増殖の観点であれば、加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品と、変動が少なく客

観的な項目から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はないというふうに考えております。

特性が類似している食品に関する期限の設定については、商品アイテムが膨大であることを考慮すると、個々の食品で試験検査を行うことが現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能であることが確認されました。

ただ、安易に期限を伸ばすということも、避けなければいけないので、あくまでも科学的・合理的な根拠に基づく必要があるということになりました。

最後に、賞味期限を過ぎても食べることができる期限というところに関しましては、消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報提供するよう努めていただきたいということになりました。

これによって、食品ロス削減に繋げていくということで、全体として、ガイドラインの改正の方をまとめさせていただいたというところでございます。私からの説明は以上でございます。

○湯川座長 ありがとうございます。ただいまのご報告につきまして、委員の方々からご質問やご意見等ございましたら、お願いします。

○島崎委員 日本農林規格協会の島崎です。よろしく申し上げます。このガイドラインの改正ついて、非常に言葉を慎重に選んだ書きぶりになっていると感じていました。

僕もこの食品ロスのことは非常に重要だと考えているのですが、こういうガイドライン改正ができると、事業者の方にとっては非常に難しい判断にどうしてもなるだろうと思っています。消費者個々の方がどういう保存方法をしているのかは見えないわけで、どうしても事業者にとっては安全を取るようにおそくなることが多いのではないかとずっと考えていました。

もしものことがあったらというのが、やはりどうしても頭によぎるとするのは、普通のことだと思ひまして、なかなか改正ガイドラインが出てすんなりいくのかという心配をしております。

そこで、お願いなのですが、この15ページの最後にきちんと書いてあるのですが、結局は、期限を越えたもの、実を言うと我が家でも時々忘れていて越えることがあるのですが、そういう場合はいつも僕自身がおいだとか色だとかを確認して、まだ十分いけるということで、食べたり、加熱をして食べたりすることが多く、僕の経験上、捨てたことはほとんどないくらい、かなり安全係数が見てあるのではないかとというふうな思いをしております。結局、多くの方、特に若い人などは、その悪くなった時のおいだとか色が、もう分からないのではないかとというふうな気がしております、こうなったら傷んでいるというのがなかなかよく分からない。不安なので、どうしても破棄するという行動になるような気がしています。したがって、この1番最後に書いてあるにおいや見た目判断できるような情報

提供を、できれば心がけていただければありがたいという要望です。

○湯川座長 ありがとうございます。清水課長からコメントをお願いします。

○清水課長 ご意見ありがとうございます。承知しました。一方で、検討会の中では、食中毒菌によっては、においや見た目で見判断できないものもあるというご意見もあったのですが、全体としては島崎委員がおっしゃったような観点もすごく大事だ、ということで、ガイドラインの記載ぶりは慎重に言葉を選んでおりますので、そういった形で周知普及・啓発の方を取り組ませていただきたいと思いますと考えております。

○湯川座長 では廣田委員、お願いします。

○廣田委員 全国消団連の廣田と申します。ご説明ありがとうございます。ガイドラインの改正について異論はありません。期限設定に必要な以上のバッファを取る意味はないと思います。

ただ、この安全係数は必要なものとして設定されていた経緯も認識しながら、やはりこれからも科学的知見のもとに期限が設定されて、それを消費者が正しく理解するという流れが重要だと考えております。表示にさほど興味がなかったり、詳しくない消費者にとっては、今回何がどう改定されて、一体どこまで食べられるのか迷う場合もあるかと思えます。

逆に、すごく細かく判断できる人にとっては、安全係数が甘いから、かけられていないから期限切れになったらもう一切食べられないと判断してしまう場合もあるのではないかと思います。

そういった意味からも期限表示の考え方を改めて、より具体的に分かりやすい言葉で伝える必要があると思います。この消費期限、賞味期限の定義については、もう既に消費者には定着しつつあると思えますし、理解はできていると思うのですが、先ほどの報告にもありましたように、それぞれの家庭での正しい保存方法や保管する環境があってこそそのことです。今、常温という定義の考え方や、冷暗所に保管と一口に言っても環境がそれぞれのご家庭で違うこと、家庭用の冷蔵庫や冷凍庫はすごく温度環境が変わりやすいということ、また一旦開封したものは前提が違うということ、レトルトのように見えても要冷蔵のものがあることなど、いろいろな場合がありますから、そのあたりをやはり消費者が正しく理解して、わきまえて行動することの必要性を伝えていくことが重要だと思っています。期限表示の理解は、やはり保存方法とセットであるということ、そういった保存方法の表示についても必ず見るということを、徹底するように、消費者団体としても周知啓発を進めていきたいと思えます。以上です。

○湯川座長 ありがとうございます。消費者庁からのコメントはよろしいですね。では、瀬

川委員、お願いします。

○瀬川委員 日本加工食品卸協会の瀬川です。ありがとうございました。食ロスを梃子に、賞味期限のあり方を少し、定義を変えるというふうに認識しているわけですが、これまでの賞味期限の設定の仕方と消費者の消費行動というのは、阿吽の呼吸が成り立っていたと思います。

この業界側の賞味期限の設定の仕方を変えるということは、今までの阿吽の呼吸に少しギャップが生じると思いますので、消費者の方に対して、業界の賞味期限の考え方を変えるということを、事前にしっかりと周知しないと、その阿吽の呼吸のバランスが崩れるのかなと思ってお伺いしておりました。以上です。

○湯川座長 ありがとうございます。これについては消費者庁からコメントを願いますでしょうか。

○清水課長 今回は消費期限と賞味期限の定義を変えるというところではございません。4ページになりますけれども、定義は変えないで、その設定の仕方、その手法のところについてのガイドラインを改正したという形になっております。

その実質的な意味と改正内容につきましては、事業者の方、消費者の方の双方に、よく知っていただく必要があるとは考えておりますので、これからしっかりと普及啓発に取り組んでまいりたいと思います。

また、実際にこれを広めていく過程では、地方自治体の方々のご協力も不可欠と考えておりますので、私どもの方から地方自治体の担当者の方々に説明する機会を先月設けさせていただいておまして、引き続きいろいろな研修会の場を通じて、そういった行政や事業者団体の方に対しても説明し、そういった方々を通じて事業者、消費者の方それぞれにさらに浸透していくように取り組んでまいりたいと思います。

○湯川座長 小川委員、お願いします。

○小川委員 ご説明どうもありがとうございました。小川です。13ページの記述について、質問が1点あります。

13ページの「食品の特性等に応じた客観的な項目及び基準の設定」のところで、HACCPに沿った衛生管理での危害分析を踏まえという記述がございまして、一方で、8ページには考慮されていない微生物があるという指摘があったという記述があり、これらに関する質問になります。

「HACCPに沿った衛生管理での危害分析を踏まえ、・・・自ら決定する必要がある」とありますが、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の場合は、事業者は業界団体が作成

した手引書に基づいて HACCP に取り組めばよいことになっています。一方で、考慮されていない微生物があったということであれば、それらをあまり考慮せずに作られている手引書もあることが想定されます。業界団体の作成した手引書にしたがって HACCP に取り組んでいる事業者さんにとっては、賞味期限については自ら決定する、となると、少し迷うところもあるのではないのでしょうか。そこで、現行の HACCP の手引書の確認や改定のようなところでは何か議論があったのか、そういった確認や改定は、手引書を作成した業界団体にお任せするという形になるのか、そのあたりはいかがでしょうか。

○清水課長 この検討会の中で、HACCP の手引書についての改正が必要ではないかというようなご議論はなかったように記憶しております。

○湯川課長 加藤委員、お願いします。

○加藤委員 具体的な説明どうもありがとうございました。今回の食品表示懇談会の一連の流れを考えていった時に、多くの情報を求めている消費者に対して、基本的にはたくさん情報を開示していきましようという方向だと思います。その一方で、パッケージ上に載らないものがあつたらデジタルで提供していくという手段も含めて取り組んでいて、消費者が多くを求めているのに応えるように、多くの情報を出していきましようというのが、一つの大きな流れとしてあるのだと理解しております。

その場合に、先ほど瀬川委員が、情報開示における「阿吽の呼吸」というようなことを発言されましたが、これは安全係数というものに対する情報開示がされていない状況の中で、賞味期限と書かれていることに対し、消費者は実質的にはここら辺まで食べられるだろうという読み込みをしていたということ、阿吽の呼吸という言葉で表現されたと思います。そうすると、今後その安全係数をいくらかけています、こういう基準に基づいた安全係数をかけていますということを開示する必要があるのかどうかということになってしまいますが、今の時点では私としてはどちらであるべきなのかなというのが判断しかねています。情報を懇談会としては、全てを知らせる方向にいろいろ議論していますが、ある部分は専門家である事業者の一定の判断に任せるといような表現もあってもいいように思います。情報量の出し方、安全係数というのはとても重要な情報だと思うのですが、その重要な情報である安全係数について見直すことに関しての情報の出し方、これまで出していなかった情報をどういう形で出すのか、出さないとしたらどういう周知の仕方をするのかというところの工夫が、どういう形でできるのかというのが問題なんだろうということを、今お聞きしながら感じたところでございます。

その情報の出し方のところとして考えたときに、この安全係数というところについて、どのように感じているのかというのを教えていただければと思います。いかがでしょうか。

○清水課長 ご質問ありがとうございます。11 ページの 2 ポツ、消費者に対しての(2)賞味期限を過ぎた食品の取扱いのところ、賞味期限を過ぎた食品は必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないこととの理解とともに、保存方法に留意するよう促すとありますけれども、こういった記述部分の議論の際に、やはり期限表示というのは、ある意味その目安であって、その保存方法によって全然変わってくるところがあるとか、当然、開封後について何ら保証するものではないということですか、そういったそもそもの賞味期限の意味がどういうものかということを理解していただくようにするのは必要だという議論がございました。

ただ、どういう条件でこれは設定しましたという情報を開示していただくというのは、やっていただいた方がいいとは思うのですが、一方で、その情報が 1 人歩きしてしまうという部分も懸念されるところでして、解釈はそれぞれですし、本当にケースバイケースというところが大きいかと思しますので、個々のお問い合わせがあって、それに答えるということ、常に Web サイトに載せておくということとどちらが適切かというのも一概に言えない部分がありますので、そこは事業者さんが、ある意味この部分に関しましても、食品の特性に応じてということになると、考えております。

○湯川座長 ありがとうございます。森田委員、お願いします。

○森田委員 こちらの検討会に参加させていただいて、やはり皆さま方のご質問というのは検討会でもそれぞれ出てきたところでありました。検討会の中でやはり安全係数はケースバイケースであるということと、安全係数がいくつかというのは B to B の話で、消費者からはいつまで食べられるのかという期限の質問が一番多いそうです。

消費者庁の事業者アンケートの中では、安全係数をかける前の指標のところを食べられる目安として、事業者が問い合わせに対してご説明することもあるという結果もご紹介されておりました。

ただ、今後その安全係数というのが 1 に限りなく近づくこともありますし、結局は保存方法によっても食べられるすごく変わってしまいます。なので、事業者としては安全係数も伸びるし、保存方法がどういうふうにされているか分からない場合は情報開示が難しくなるというようなケースもあるかと思えます。

そのため、このガイドラインと検討会の取りまとめの中でも、やはり消費者に対する啓発ということで、賞味期限の正しい認識ですとか、食品ロス削減の方向に向けていくときに消費者の責任といいますか、安全係数が変わることに伴って、開封後の目安や、保存方法を守るといったことがより大切になることを、賞味期限や消費期限の「取説」のようにして周知していかなければならないという観点から、啓発が大事ということも織り込まれたとの認識でおります

こうした懸念は検討会の中でもずっと出てきておりましたので、検討会の最後にはやはり

安全が第一となり、全部が全部 0.8 か 1.0 になるわけではなく、事業者自身の責任でという意味で曖昧な書き方になったという瀬川委員のお話がありましたが、そういう経緯がありました。

これは検討会に参加した委員からのご報告でもあります。

○湯川座長 ありがとうございます。中村委員、お願いします。

○中村委員 オール日本スーパーマーケット協会の中村でございます。事業者サイドから森田さんが言われていたお話に、賛同でございます。安全と食品ロスのバランスをどう取っていくかということだと思っています。どちらかということ、やはり安全性が重要視されると思うのですが、その中で、どこまでリスクを低減していくかということだと思いますが、事業者サイド及び消費者の皆さまの反応を見ている限り、安全係数についての認識はほとんど感じられないところがあると思います。

自社サイドでも、一定のルールの中で、決められたルールに基づいて現場の方々がやっていて、特に店舗の中で、製造する商品や惣菜センターで作る商品など、そのあたりについての認識はそもそも販売する方々にもあまりない中でやっていて、ただ消費者の方々からのお申し出は、まず直接メーカーさんや製造の現場というよりも店舗に 1 番最初に行きますので、そういった時にやはり安全係数について今回、変えていくということであれば、その部分はしっかり変わるということをお伝えしないと、先ほどの瀬川委員が言ったような阿吽の呼吸のバランスが崩れていくということにも似ているのかなと思うのですが、現状としてはそういうところがあるということだけお伝えしておきたいと思います。以上です。

○湯川座長 はい。ありがとうございます。他の委員の方々はいかがでしょうか。阿部委員、お願いします。

○阿部委員 11 ページの将来に向けた課題のところ、温度管理の問題を重要視して検討しているということが気になりました。これはいい意味で気になりました。現状の温度管理では事故の発生が懸念されるということについて今後検討されるのであれば、一般消費者だけでなく、大量調理マニュアルに基づいて管理している集団給食施設、また、特定給食施設で提供される給食しか食べられない人たち、特に学校給食がそうですが、このような集団給食施設における食中毒の問題を考えた時に、今後温度管理という問題が非常に大切になってくると思います。特に集団給食施設では、おそらく消費期限の方を重視して食品の管理をしていると思います。今後の検討にあたっては、衛生管理の面からもこの温度管理の問題についてもしっかりやっていただけるといいと思いました。

○湯川座長 はい。ありがとうございます。ご要望ということで、よろしいでしょうか。大

角委員、お願いします。

○大角委員 食品産業センターの大角でございます。一言申し上げます。私の理解では、この安全係数を 0.8 から 1 に近づけるといふ話は、賞味期限そのものをいかに伸ばしていくか、賞味期限を伸ばすことにより食品ロスを減らしていこうという方向の話ですし、賞味期限が過ぎてもまだ食べられるのかという質問については、安全係数の話というよりは、賞味期限と消費期限の定義の差によって、賞味期限が過ぎても消費期限との定義の差があるからまだ食べられるのだろうという話だと理解しています。

この話が混同して、いろんなところに伝わっていくと、消費者理解という意味では若干誤解を生じるのかなと思っていますので、その点ご留意いただきたいと思っております。

○湯川座長 ありがとうございます。それでは、次に資料 4。機能性表示食品制度改正の報告について、消費者庁からお願いします。

○今西室長 それでは、資料 4 を用いまして説明させていただきます。保健表示室の今西です。よろしく願いいたします。

まず、機能性表示食品制度について、簡単に説明させていただければと思います。平成 27 年にできた制度になりますので、10 年目になる制度になっております。

もともと、機能性が表示できる制度ということで、消費者庁の許可を得て表示をする特定保健用食品がありますが、それと比較する形で特徴を説明したいと思っております。

特定保健用食品（トクホ）については、許可ということですので、国の審査を受けております。一方、機能性表示食品については、届出制となっておりますので、安全性や機能性の効果についての根拠は事業者の責任による制度となっております。

トクホについては、可能な機能性の表示として、許可を受ける食品の機能性や疾病リスクの低減に資する旨の表示ができるという制度となっております。一方、機能性表示食品については、機能性関与成分の機能性についての表示という形となっております。科学的根拠についても、特定保健用食品については最終製品を用いたヒト試験が必要となりますが、機能性表示食品の場合は、最終製品を用いたヒト試験のほかに、例えばその機能性関与成分に関する研究レビュー評価、つまりシステマティックレビューを用いる科学的な根拠も認めています。届出については事業者から提出され、その提出された資料については消費者庁ウェブサイト上で公開されており、第三者や消費者の方々も含めてご覧いただける制度となっております。

この機能性表示食品について、昨年 3 月に小林製薬株式会社の製品で健康被害があったということ踏まえて、今般の制度の見直しをしておりますので、その内容についてご説明させていただきます。それでは、スライドの 1 ページになります。

こちらは 5 月 31 日に関係閣僚会合で取りまとめられたものになっております。こちらのス

ライドの右側になりますが、今回の事案を踏まえた今後の対応という形になっております。1つ目が健康被害の情報提供の義務化、2つ目が機能性表示食品制度の信頼性を高めるための措置です。

機能性表示食品制度の信頼性を高めるための措置の1つ目がGMPの要件化となっております。2つ目に、その他の信頼性の確保のための措置として、届出された情報について、専門家の意見を聞く仕組みの導入や、届出した後の定期的な自己評価・公表など、届出後の遵守事項の遵守の要件化、また、システマティックレビューに関しては、PRISMA2020への準拠、更に、事後チェックのための買い上げ事業の対象件数の拡充ということで、消費者庁で行っている買い上げ調査の対象件数の拡充ということ。それから、トクホとの違いや摂取上の注意事項の記載方法等の表示方法や表示位置の見直しが挙げられております。

また、情報提携のDX化や、今回の事案を踏まえたさらなる検討課題として、トクホについても、健康被害の情報提供の義務化や、GMPの要件化についても、同様の措置を講ずることを速やかに検討するとされ、こちらについては、今年4月23日に関係する次長通知を改正いたしまして、トクホにおいても要件化しているところでございます。

それでは内容について、いくつか具体的に説明をさせていただきます。

健康被害の情報の収集、そしてGMPの要件化ということで、こちらに関しては、府令の改正が昨年9月1日に施行されています。GMPについては、告示で示しており、この告示も9月1日に施行となっておりますが、こちらは事業者が実際に製造する方の準備に時間がかかりますので、実施を令和8年9月1日としているところでございます。令和8年の9月1日までの間に準備をしていただくということになりますので、消費者庁にGMPのチームをこの4月に作りました。このGMPの遵守については、来年9月からしっかりやってもらう体制を組むことを目的に、現在、製造施設を見させていただき、確認を行いながら、9月1日にしっかりと準拠できるような体制を考えているところでございます。

3つ目になりますが、届出情報の表示方法の見直しについて、こちらについても機能性表示食品の表示が見やすいようにするなどしております。こちら後ほど説明いたします。

4番目になりますが、改正後の届出事項の改正ということで、例えば、先ほど説明していただきました専門家の意見を聞く仕組みということで、慎重に確認をするために、通常は60営業日ですが、それを120営業日にすることができる仕組み、こちらについては今年の4月から施行しているところでございます。

次のスライドになります。

具体的には、府令である食品表示基準において、機能性表示を行うサプリメントに対して、GMPに基づく製造管理を機能性表示食品の届出者の遵守事項とした内閣府令の一部改正を行っております。

その中で、機能性表示食品におけるGMPについての規定を告示で定めるとしてありまして、「機能性表示食品のうち、天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤などの食品の製造又は加工の基準」、いわゆる「GMP告示」として定めております。

また、機能性表示食品の届出等告示ということで、届出のルールについて、告示で見直しをしております。

ご説明している通り、これまでありました様々な府令・告示、さらにマニュアル等も含めて、事業者の方々がわかりやすいようにまとめるということもやっておりまして、④番になりますが、機能性表示食品の届出等に関する手引きとしてまとめております。これには、府令や告示以外にも、もともとマニュアルで定めていたもの、⑤番の質疑応答集に書かれているものなど、こういったものを一つの手引きとしてまとめ、わかりやすい形を出しております。そういった届出を令和7年4月1日から適用する改正を行っているところで、まさに今、そういった運用を始めた状況になっております。

続きまして、具体的な内容になります。先ほどから①番として説明いたしました健康被害情報の収集等の流れということで、スライドが4ページになります。

こちらは改正前の流れになっております。医療機関から都道府県知事等に情報がいく。いわゆる食中毒の情報が元々ありまして、それ以外にも営業者からの矢印。こちらは努力義務となっております。食品衛生法であれば、健康被害のおそれを含むということで、食品衛生法第51条、いわゆる HACCP の規定において、こういった努力義務規定が設けられております。

また、機能性表示食品のガイドラインでも、営業者はそういった情報があった場合、消費者庁に健康被害を伝えるという通知の内容がございました。

今般、改正をいたしまして、営業者からの努力義務のところを義務化又は要件化するという改正をしております。

そちらが5ページのちょうどこの真ん中から下あたりの四角で囲った部分になります。機能性表示食品の届出者が、健康被害のおそれも含めて情報を得た場合、食品衛生法第51条に基づく省令という形で、都道府県知事に健康被害の報告をする、情報を提供する。

同じように、機能性表示食品の届出者が消費者庁にも、こちらは食品表示法の第4条に基づく府令で、健康被害の情報を提供する流れを義務化する。報告を受けた情報については、消費者庁と厚労省が連携し、健康被害を把握していく仕組みが導入されております。

続きまして、GMPのご説明をさせていただきます。スライドの6ページになります。

こちらに全体的なGMPの図を示しており、真ん中がサプリメントの製造事業者となっております。GMPの特徴といたしましては、まずサプリメント製造事業者の中で、管理組織を構築していただくこと。具体的には、全体を取りまとめる総括責任者、それから、製造を管理する製造管理責任者、品質管理を担当する品質管理責任者という方々を含めて管理組織を構築する。そして、どのような製品を製造していくのかを示す製品標準書等を作成し、その製品標準書に沿ってポイントごとにチェックをしていくということです。①番の原材料の受け入れでは、製品に必要な規格が定められていますので、その規格に適合した原材料であるかどうかをチェックしていく。それが受け入れ段階になります。

そして、サプリメントを製造していく段階がございまして、原材料の受け入れ、中間品、最

終的には出荷となりますが、製造についての管理は製造管理部門が行い、例えば、ロットごとの製造管理の記録を取るのが製造管理の役割です。

一方で、製造している製品の品質を見ていく品質管理が③になります。例えば、ロットごとに試験・検査をして、その記録を保管する。当然ながら、製造と品質管理がそれぞれ連携して、最終的な製品というところで出荷の可否の判断を行う、最後の④番となります。このように適切な製造管理をするという GMP を、サプリメント等を作る事業者の義務とし、要件化しているところです。7 ページをお願いいたします。

実際にサプリメントを製造するにあたり、例えば今回の図のような場合で、原材料を作っているところが、機能性関与成分を作る原材料の製造、また、機能性関与成分以外の原材料を作る製造、それらから受け入れをするわけですが、受け入れをして、錠剤まで作る製造、錠剤を作った後にパッケージングに入れる施設、様々な場合がありますが、今回 GMP の対象としているのは、赤い四角で囲っている、受け入れて錠剤を作る施設と、錠剤を包装に入れる施設となります。

一方、機能性関与成分を含む原材料の製造は非常に重要な部分になりますので、こちらについては GMP 管理が望ましい施設としているところがございます。以上が GMP における管理になっております。

続きまして、8 ページでは、容器包装上の表示のあり方の見直しということで、機能性表示食品であることの視認性を確保し、分かりやすくすることや、表示を統一することをやっております。具体的には、9 ページのイラストで説明させていただければと思います。

従前のものは左側になりますが、ぱっと見ていただくと、どこに「機能性表示食品」と書いているかが分かりにくい。それを改正後は、必ず商品の上の方に「機能性表示食品」と書いて四角で囲っていただくとなりました。

ですので、ぱっと見てこれは機能性表示食品だとわかるように改正しております。さらに、その下に届出番号を付けており、これはアルファベットと数字で構成された届出番号ですが、これを消費者庁のホームページに入力すると、機能性表示食品の先ほど説明した届出情報が確認できる仕組みになっております。

また、機能性の表示方法について、従来は「○○し、△△する」という形になっておりましたが、先ほど説明した通り、機能性成分をシステムティックレビューで科学的知見を確認しているものは、機能があることが報告されているということになりますので、その報告されていることを明確に書いていただくとし、改正後は、「ルテインには○○し、△△する機能があることが報告されています。」と書いていただくと。こういったわかりやすいように表示の見直しをしているところです。

10 ページになります。表示の見直しをして、届出番号がわかりやすくなりますので、消費者庁のホームページの「届出情報検索」のページになっておりまして、こちらのページに入ってください、キーワードの検索というところに先ほど説明いたしました届出番号を入力して検索をしていただくと、手元にある機能性表示食品の情報が出てきて、確認できると

いう仕組みになっています。

こういったものをご活用いただければと思っているところです。私からは以上です。ありがとうございました。

○湯川座長 ありがとうございます。島崎委員、お願いします。

○島崎委員 少し教えていただきたいのですが、この制度の改正はあくまでも「機能性表示食品のうち」と入っているのです、機能性表示食品ではない天然抽出物を原材料とするカプセルなどの食品には適用されないのでしょうか。

○今西室長 いわゆる健康食品と呼んでいますが、機能性表示食品の届出をしていないカプセル状の食品は存在します。そちらについては、食品衛生法でそういった食品に対するGMPに関する通知を食品衛生基準審査課が出しておりますので、事業者の方々にはそちらの通知を参考にやっていただくと考えているところです。

○湯川座長 よろしいでしょうか。では、次の議題に移ります。

資料5、旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルールの見直しについて、京増調査官から説明をお願いします。

○京増食品表示調査官 食品表示課の京増です。よろしく願いいたします。1ページをお願いします。

ここまで昨年度の報告をさせていただきましたが、これからお話しさせていただくのは、今年度検討させていただきたい内容になります。

中段に書いてありますが、個別の分科会では旧JAS法に由来する品質事項について見直しをしていたところで、旧食品衛生法に由来するところについてはヒアリング対象外としておりました。

ただ、ヒアリングしていく中で、業界団体から旧食品衛生法に由来する事項についても見直してほしいという要望があったところです。また、このことについて、昨年度の懇談会でも報告させていただき、委員の方からも冷凍食品の凍結前加熱や乳製品の包装後加熱が、調理方法と誤認する可能性があるという懸念や、かえって消費者に混乱を招くのではないかというご意見もありました。これらご意見をいただいたことをもって、旧食品衛生法に由来する事項についても今年度の見直しを開始してはどうかと考えております。

旧JAS法と同様に、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、旧食品衛生法に由来事項については、食品衛生法の表示基準があった時代から、飲食を起因とする衛生上の被害の発生の防止や、消費者に対する食品の特性の伝達等の観点から、その役割を果たしてきました。

ただし、横断的な表示事項が策定されて、別表を見なくても他の表示事項から判断される可能性があるものがあるのではないかと、時代とともにその役割が終了してきたものもあると考えられます。

近年、容器包装上の義務表示事項が拡大していくのに伴い、表示内容が増加した結果、食品表示の複雑さ、難解さが指摘されているところであり、消費者の視認性を確保するには、消費者にとって有益な情報以外の表示事項の義務付けは縮小すべきではないかと考えております。

1 ページの下段にあります。食品表示の制度見直しによる、容器包装への表示の改版の機会を考慮し、旧 JAS 法由来の事項に加えて旧食品衛生法由来の事項についても、今年度見直しはどうかと考えております。

その際、議論の継続性の観点や、検討に必要な委員については臨時委員として招聘して対応できることから、別に分科会を設けるのではなく、個別品目ごとの表示ルール見直し分科会において議論してはどうかと考えております。

2 ページをお願いします。

食品衛生法由来の表示事項について、変遷をお話させていただければと思います。昭和 22 年から、飲食に起因する衛生上の危害の発生防止、また公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とし、食品衛生法施行規則において、乳製品や食肉製品などについて個別に規定を設けていたところではあります。

また、昭和 44 年に食品衛生法施行規則を改正し、容器包装に入れられた加工食品について、表示義務をかけてきたところではあります。

平成 23 年に消費者庁にそのまま移管し、平成 25 年に 3 法を一つにしたときに、1 つの府令としたところではあります。基本的には食品衛生法施行規則で定められてきたことをそのまま統合しています。一元化検討会では、旧 JAS 法の個別事項と同様に見直した方がいいのではないかとのご意見があったところではあります。旧 JAS 法の個別事項と同様にそのまま規定を移行してきているというのが現状かと思っています。3 ページをお願いします。

旧食品衛生法由来の個別事項については、加工食品のものと生鮮食品のものがありますが、生鮮食品については横断的な表示事項として、名称と原産地のみが義務表示事項となっており、今回の食品表示懇談会での見直しの対象の議論としていなかったことから、生鮮食品部分についてはこの度の見直しの対象外にしたいと思っています。

対象の範囲としては、加工食品部分の別表とし、旧食品衛生法の表示事項の中で加工食品と生鮮食品の区別がなかったことから、生鮮食品と対になって両方の別表に挙げられている品目については、今回対象外にしたいと思っています。

具体的には 3 ページの右側にある品目が対象外としているものになります。食肉や切り身、むき身にした魚介類、生かきについては生鮮食品の別表にも加工食品の別表にも入っているということで、こちらは対象外とさせていただいて、加工食品の別表にだけ入っている左側の対象範囲としているもの、即席めんから果実の搾汁で凍結させたものの①～⑯までの

ものを見直し対象として考えております。

見直しにあたっては、対象とした各事項において必要性の有無を確認し、残す場合や改正する場合は特に合理的な必要性を確認することにしたいと思っております。その際、地方自治体のアンケート調査や関係者からのヒアリングなどから表示事項ごとに必要性を確認していきたいと考えております。4ページをお願いします。

見直しのスケジュール案ですが、本日6月5日に親懇談会の方にご報告させていただき、キックオフさせていただいて、以後、個別の分科会で議論を進めていきたいと考えております。6月から個別の品目ごとの分科会を始めますので、まずは分科会で議論していくことについて報告します。また、準備ができ次第、主な利用者と考えられる都道府県等の地方自治体に利用状況のアンケートを実施したいと考えております。

アンケート結果等を分科会で報告させていただき、見直し案を検討し取りまとめ、懇談会に報告させていただきたいと思っております。その後は去年と同様にパブリックコメント、消費者委員会への諮問等所定の手続を経て、旧JAS法由来の個別ルールと同時の施行を目指すスケジュールで、進めていきたいと考えております。

次のページから、旧食品衛生法由来の個別事項について、どのようなものがあるかをいくつか紹介させていただければと思っております。5ページをお願いします。

旧食品衛生法の個別の表示ルールについては、食品衛生法に基づく「食品、食品添加物の規格基準」や「乳等命令」の内容を表示させているものが多いことから、その対応状況を資料としています。

左側に食品表示基準に定められている表示事項、右側に規格基準等で定められている製造基準を記載しています。例えば即席めんについては、油脂で処理した旨を表示することが決まっております。表示方法としては油揚げめん、油処理めん等油脂で処理した旨の文言を表示することとなります。表示場所までは規定していませんが右下にあるように、原材料のところに油揚げめんと書いてあり、この原材料を見れば確認できる状況になっております。

これに対応して、規格基準上は、即席めんの成分規格において即席めん類は、めんに含まれる油脂の酸価が3を超え、又は過酸化物質価が30を超えるものであってはならないとされています。保存基準として即席めん類は直射日光を避けて保存しなければならないということが決められているので、これが確認できるように油揚げめんと表示することが規定されているということかと思っております。6ページをお願いします。

次に食肉製品についてですが、食肉製品については原料肉名を表示することが決められています。配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料については、「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、魚肉である原料については魚肉の文字を表示します。右下にあります。現在は原材料名の表示が義務化されていますので、原材料名に食肉の種類が表示されます。

次に殺菌方法ですが、機密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はそれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したのものについて

は、殺菌方法を表示することになっています。殺菌温度と殺菌時間を表示することになっていまして、右下にあるように「殺菌方法：120℃、4 分間の加圧加熱殺菌」等と表示されます。

これは規格基準上の食肉製品の成分規格の中で、加熱食肉製品のうち、容器包装に入れた後加熱殺菌したものは、次の規格に適合するものでなければならないとありまして、例として「大腸菌群陰性でなければならない」等々の規定がありますので、この定義に当てはまる製品は、この基準を守らないといけないということから、該当製品かどうか確認するために表示が定められているものだと思っております。7 ページをお願いします。

もう少し食肉製品が続きますが、非加熱食肉製品である場合は、非加熱食肉製品である旨を表示することとなっています。具体的には下の写真にあるように非加熱食肉製品と表示されています。

右側の規格基準の成分規格を見ていただくと、非加熱食肉製品であり、食肉を塩漬けにした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつその中心部の温度を 63℃で 30 分間加熱する方法又はこれと同等の方法で非加熱食肉として販売されるものについては、例えば a として、E.coli が検体 1g あたり 100 以下でなければならないという基準がありますので、このことを確認するために、該当製品かわかる表示を求めているものだと思っております。8 ページをお願いします。

これも食肉製品の例ですけれども、水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る）の表示を求めています。具体的には、左下の表示例に「水分活性 0.95 未満」とありますけれども、右側の規格基準上、非加熱製品には次の規格に適合するものでなければならないとあって、先ほどの E.coli の値であったり、食肉の保存基準として、非加熱食肉製品については、10℃以下、その中に、肉塊のみを原料食肉とする場合であって、水分活性 0.95 以上のものにあっては、4℃以下で保存しなければならない。ただし、肉塊のみを原料食肉とする場合以外にあっては、pH が 4.6 未満又は pH が 5.1 未満かつ水分活性が 0.93 未満のものにあっては、この限りではないとありますので、どこに当てはまるか分かるようにするために、表示を求めているものだと思っております。9 ページをお願いします。

次に、乳についてです。牛乳の規定に関するものですが、1 つ目として、乳については、一括表示上の名称を種類別として表示することとしています。また、乳等命令の第 2 条の定義に従った種類別名を表示することとしており、右側に乳等命令の第 2 条が書いてありますが、それぞれ定義があります。

それによって左下に表示例がありますが、牛乳、低脂肪牛乳、加工乳などを表示するというルールとなっております。10 ページをお願いします。

ここも乳の例ですが、乳については、殺菌温度及び時間を表示することとなっています。表示方法として、温度は摂氏温度を表し、当該処理場で行った実際の殺菌温度を正確に表示する。時間は分・秒で表示する等、細かく規定があるところです。具体的には左下の例にあるように「殺菌」と事項名を書いた上で、130℃ 2 秒間というように殺菌温度を表示していま

す。

これは乳等命令上の製造基準の中で、保持式により 63°C で 30 分加熱するか、それと同等の殺菌効果を有する方法で管理することと決まっているので、どういうふうに殺菌したかわかるように表示しています。11 ページをお願いします。

もう一つ乳については、主要な原料及び含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量を百分率で表示するとありまして、これは加工乳に限るとあります。また、乳脂肪分の重量百分率を表示するというので、これは低脂肪牛乳に限るとあります。

表示例として右下にありますけれども、加工乳について、無脂乳固形分と乳脂肪分、低脂肪乳について乳脂肪分を表示されています。これらの表示は他の牛乳にも表示されている場合が多いですが、食品表示基準上は表示義務がなく、公正競争規約等で上乗せしているものです。食品表示基準上は加工乳や低脂肪牛乳にだけ義務をかけていますが、規格基準上、成分規格が決まっていますので、これを確認するために表示することとなっています。12 ページをお願いします。

別表 20 についても関係する事項があります。別表 20 は表示方法を定めていますが、表示するポイント数が決められています。例えば牛乳にあつては、一括表示上の種類別のフォントを 10.5 ポイントとする、乳製品のうち発酵乳と酸菌飲料については、一括表示上の種類別のフォントを 8 ポイントとする、その他の乳製品については一括表示上の種類別のフォントを 14 ポイントで表示するとなっております。フォントのポイント数についても基準があるものがあります。13 ページをお願いします。

容器包装詰加圧加熱殺菌食品については、主にレトルトパウチ食品が該当すると思われませんが、食品を気密性容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨を表示することとなっています。具体的には右下の例にあるように、殺菌方法として気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌と表示されています。

これは規格基準上の成分規格の中で、容器包装詰加圧加熱殺菌食品は当該容器包装詰加圧加熱殺菌食品中で発育し得る微生物が陰性でなければならないという決まりがあるため、これを確認するために、該当製品であることがわかるように表示しています。14 ページをお願いします。

今回、生鮮食品と加工食品の両方の表示基準に渡っているものは対象外とするということで、一つ例を用意しました。例えば食肉については、飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨について、別表 19 の加工食品と別表 24 の生鮮食品に同様の規定があります。このように生鮮食品と加工食品の両方に同様の規定があるものについては今回見直しの対象外にしたいと考えております。

一例を紹介しましたが、全体像については参考資料 1、規格基準や乳等命令等との関係を示したものについては参考資料 2 に記載しております。

○湯川座長 ありがとうございます。今年度は旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表

示ルールの見直しについて、個別品目ごとの表示ルールの見直し分科会で検討したい旨の提案が事務局よりありました。この提案について、委員の方々からご質問やご意見等ございましたら、お願いします。島崎委員、お願いします。

○島崎委員 事務局の提案に賛成します。個別品目の表示ルールについての議論に参加している中で、この表示ルールがなぜ必要なかと以前から疑問に思っています。

例えば、殺菌温度や殺菌時間が表示されていても消費者にはあまり関係なく、おそらく行政サイドが使用している印象です。そのため、消費者にとって必要ない表示がそれなりにあると整理した方がよく、実際に検討する際は、その関係者の方を入れてもよいと考えております。

また、この議論を進めていくと、包材についても改正するという議論になるかと考えていますが、品質表示基準に関する表示も食品衛生法に関する表示も事業者にとっては「表示」という意味では一緒であるため、可能な限りまとめて改正できればと考えています。

○湯川座長 ありがとうございます。大角委員、お願いします。

○大角委員 食品産業センターの大角でございます。私もこの個別品目ごとの表示ルール見直し分科会の中で検討することに賛成でございます。

その上で、島崎委員からもお話がありましたが、消費者にとって分かりやすく、かつ事業者の負担軽減も考慮された表示に向けて、行政サイドの必要性等との兼ね合いを比較しながらご検討していただきたいと考えています。

また、施行等の時期についても事業者の負担軽減にご配慮いただければと思います。

○湯川座長 ありがとうございます。森田委員、お願いします。

○森田委員 私も賛成です。昨年度の分科会の中で、食品衛生事項に関しても同時に見直しを要望する意見書が複数の業界団体から出ておりましたので、食品衛生事項に関する表示ルールも同時に検討するのがよいと思います。

その上で、4 ページのスケジュール欄にある都道府県及び地方自治体へのアンケート調査については、例えば水分活性や殺菌温度等の食品衛生事項は、主に保健所が指導や規格の確認等に利用していると思います。一方で、消費者も食品衛生事項に由来する表示を参考にしているものもあると考えています。例えば、私はクリームを購入するときは乳脂肪分を見て選んだりします。また、特に乳の場合は公正競争規約の公正マークがあり、それとの兼ね合いもあると思いますが、例えばチーズの場合は「ナチュラルチーズ」と大きく書いてあることで見やすくなっていたりします。

消費者に活用に関してアンケートを行うのは、なかなか大変だと思いますので、消費者からの

問い合わせの多い事業者のお客様相談室のような方に入っていただきたいと思っています。また、事業者からのヒアリングの中で、衛生基準にはあるが公正競争規約にはないもの、または食品衛生由来の表示ルールを削除したときに公正競争規約に残るものが出てくると思います。

その部分についてもヒアリングの中で入れてもらおうといいと思います。最後に、検討時間です。昨年度の分科会では20品目について9回に分けて検討しましたが、非常にタイトなスケジュールだったと思っています。品質事項に加えて衛生事項についても検討するとなると、例えば分科会の回数を増やすなど進め方を工夫する必要があると懸念しております。十分に議論を尽くすべきと考えておりますので、その点をご配慮いただきたいと考えております。

○湯川座長 ありがとうございます。このご要望について、消費者庁からコメントお願いいたします。

○京増食品表示調査官 事業者の方に、お問い合わせ窓口で相談があった事例に関するヒアリングや検討時間についてのアドバイスを可能な限りいただきましたが、今後議論を進めていく中で検討したいと思っています。

○湯川座長 その他、要望などがございましたらお願いします。加藤委員、お願いします。

○加藤委員 加藤でございます。デジタルツールの活用検討分科会の座長をやらせていただいておりますが、表示情報の中で、パッケージに残すものとデジタルにて表示するものをきちんと分類していくことをこれから議論していくことになると思っています。

その際に、消費者、事業者、または両者にとって必要な情報が一つのラベルに混ざって表示されていることが聞いていてよくわかりました。

そのため、デジタルツールを活用する際に、どの表示を残すのかを考える上でも、この旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルールは、事業者よりも行政側に必要な情報であると思って聞いておりましたので、消費者に必要な情報であるかということと合わせて、ご検討いただけるとありがたいと思います。

○湯川座長 ありがとうございます。

現行の個別品目ルールの見直しの分科会で、この衛生事項についても議論をするという消費者庁からの提案について、議論する方向に進めさせていただくということで、取りまとめさせていただきます。

最後に、資料6の今後の進め方について、京増調査官から説明をお願いします。

○京増食品表示調査官 資料6について説明します。1ページをお願いします。

食品表示懇談会については本日6月5日、昨年度の報告や旧食衛法の個別事項について検討を始めさせていただくというお話をさせていただきました。また、デジタルツールの分科会については2か月に1回程度の頻度で開催させていただきたいと思っております。個別のルール分科会については1か月に1回程度の頻度で開催させていただき、両分科会について11月まで検討を進め、その結果について、12月に本懇談会に報告させていただきたいと思っております。

その中で、食品表示基準を改正する内容については、昨年度と同様、本懇談会での検討後、パブリックコメントや消費者委員会への諮問等、所定の手続きを経て改正を目指していきたいと考えております。また、経過措置期間については1番初めに課長からお話がありましたが、昨年度に改正したものと時期を合わせて令和12年3月末、4年後を想定して検討を進めていきたいと考えております。経過措置期間を合わせるということで、昨年の改正と合わせていきたいと考えております。

それとは別に、本懇談会から派生して日本版包装前面栄養表示についても検討を進めており、今年度を目途にガイドラインについて取りまとめ、公表していきたいと考えておりますので、その進捗状況も報告していきたいと考えております。

○湯川座長 ありがとうございます。今後の進め方について、特に経過措置期間についてお話がありましたが、質問やご意見等ありましたらよろしく願いいたします。

(特に発言なし。)ありがとうございます。本日の議題については、以上の通りとなります。

活発なご議論をいただきまして本当にありがとうございました。今年度も継続して2つの分科会を開催し、議論を進めることとなります。

議論の方向と結論については、12月の本懇談会で報告させていただきたいと思っております。

それでは最後の案内を事務局からお願いいたします。

○事務局 皆さま、本日はどうもありがとうございました。本日の内容については後日メールで議事録の確認をお願いいたしますので、よろしく願いいたします。

また、Web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Webページに掲載されます。また、議事録についても後日消費者庁のWebページに掲載されます。湯川座長にお返しいたします。

○湯川座長 ありがとうございます。オンラインでは、500名近い方々が登録されていると聞いております。引き続き、ご関心を持って、見ていただければと思います。以上をもちまして、本日の議事は終了いたします。本日の食品表示懇談会を閉会させていただきます。委員の皆様、ありがとうございました。