

## 第 15 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、第 15 回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会を開会いたします。私は本分科会の事務局を務めさせていただ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 Web 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いただいていることをご了承ください。

本日の出席者です。本日は委員全員ご出席でございます。委員の皆さまにおかれては、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。

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。皆様、おはようございます。今日が 15 回目になります。それでは議事に入っていきたいと思います。

本日は、第 10 回分科会の議事にありましたとおり「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」議論を行う予定であります。

また、本日は専門的な見地からご意見を伺うため、東京都 保健医療局 健康安全部 食品監視課長の丸山様にご出席いただいております。よろしければ一言、丸山様よろしくお願いいたします。

○丸山課長 ただ今ご紹介いただきました東京都の食品監視課長、丸山でございます。

恐らく私は、今回、地方自治体の食品衛生を担当している部門として実態を聞かせてほしいということでお呼びいただいたのかなと考えております。微力ながら皆様のご検討に貢献できればと考えております。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。さらに、本日の議題について、業界団体として意見を述べていただくということで 一般社団法人 全国発酵乳乳酸菌飲料協会の皆様に来ていただいております。

本日の進め方については、まず資料 1 について、消費者庁よりご説明いただき、その後、資料 2 について、全国発酵乳乳酸菌飲料協会よりご説明いただき、議題に入っていきたいと思いますのでよろしくお願いいたします。それでは、消費者庁からの説明よろしくお願いいたします。

○多田課長補佐 消費者庁食品表示課の多田と申します。よろしくお願いいたします。私の方からは、資料 1 を用いまして、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説明をさせていただきます。

1 枚おめくりいただきまして、スライド 1 です。おさらいになりますけれども、スライド真

ん中あたりのポツ 1 の下線部をご覧ください。業界団体より旧食品衛生法由来の事項についても表示事項の見直しの要望があったということ、ポツ 2 つ目ですけれども、また、懇談会等において委員から、冷凍食品の凍結前加熱などにおきまして、表示があることによってかえって消費者の混乱を招くということで見直しの検討の意見がありました。こういったことを含めまして、今回見直しの検討を行うものです。

スライド 2 は今回の検討の対象をまとめたスライドになります。四角囲みの丸一つ目ですけれども、生鮮食品については、これまで同様、今回の見直しでも対象外としております。丸二つ目、対象範囲は別表第 19、20 として、別表第 19 と別表第 24 とが対になって両方に掲げられているものについては今回の対象外としております。具体的な対象範囲ですけれども、下のオレンジ囲み、括弧の対象範囲というところが今回の対象範囲となります。そして、別表第 19 に加工食品、別表第 24 に生鮮食品が書いてありますけれども、両方に被るようなものは対象外としていますが、それは右側の対象外と書いてあるところに記載しており、こちらは対象外になっています。

そして、緑四角囲みの丸 3 つ目ですけれども、こちらの検討にあたりましては、地方自治体へアンケート調査をし、関係者、事業者等にヒアリングを行って検討を行うものです。

続いて、スライド 3。以上の前提を踏まえまして、廃止するものと維持するもの、次のように分類したもの、これを対応方針としています。分類 1 ですが、食品衛生上必要と考えられる事項、これは、消費者にとって摂食時に必要と考えられるというものについては維持するべきと考えており、この 1 以外は廃止するということが基本的な考えになります。

分類 2 につきましては、横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項、横断的義務表示事項といわゆるかぶっているような、重複するようなもの、そういったものは廃止でいいのではないかと考えております。

分類 3 は、品質に関わるものであって食品衛生上義務的表示である必要がないと考えられる事項。こちらについては、例えば乳、乳製品の乳脂肪分などで、これについては廃止でいいと考えております。

基本的な考え方はこの分類 1、2、3 になりますけれども、最後、分類 4 としまして、監視の観点から維持が望ましいと考えられる事項、こちらは要検討と書いていっておりますが、この検討会場でご議論いただきたいと考えている分類になります。監視の観点と書いていますけれども、こちら、食品衛生法に基づく監視の観点ということで、食品衛生法に基づくリスク管理の観点から、流通する食品の安全性を確保する仕組み、この仕組みに一定程度寄与していると考えられるもの、こちらを分類 4 として、基本的には維持するという方向でご議論いただけないかというものです。以上が、対応方針の考え方をまとめたものになります。

スライド 4 から、分類 1 の具体的な説明に入ります。まず、食品衛生上必要と考える事項。これを説明するにあたりましてお伝えしておきたい府令がございますので、先にご説明します。四角囲みの下の方になりますけれども、食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令というものがございます。こちらは食品表示基準と同じタイ

ミングで出されている府令になりますけれども、食品表示法第 6 条第 8 項の規定を受けて定められているものです。この食品表示法の第 6 条第 8 項ではこういったものを定めることが規定されていますけれども、違反した場合は食品の回収その他必要な措置をとるべきことを命じることができることとされており、ここで規定されている個別的な食品については回収命令等ができるといったような規定が定められております。

スライド 5 は具体的な食品が何かということを一覧でまとめたスライドになります。基本的には、消費者が食品を摂取する際に加熱を要するかどうかというようなことを定めており、上から三つ目の乳又は乳製品を主用原料とする食品、いわゆる乳主原と言われるものですけれども、こちらの表示事項は、少し色を薄くしてあります。この意味を少し説明しますと、この規定については、アレルギーの観点から定められていると考えられますが、アレルギーの規定はもう既に別にありますので、今回分類 1 ではなく、分類 2 にし、廃止でいいのではないかという方に分類しているものという意味で、こちらの文字を薄くしております。一番下の、容器包装に密封されたと長々書いてあるものですが、こちら、いわゆる低酸性食品に関する規定です。ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために必要な表示事項、こちらが規定されて、後ほど少し詳しく説明します。こういったものが内閣府令で定められているというものです。

続いて、スライド 6 です。このようなことも踏まえ、表示がなくなると食中毒の発生が予防できなくなるような表示、言い換えますと、ハザードが明確に想定できるような表示、このようなものは食品衛生上必要と考えられますので、維持する方向で考えております。具体的には、繰り返しになる部分はありますが、非加熱食肉製品の、非加熱食肉製品である旨を表示するものであるとか、チーズであったり液卵であったりの、飲食に供する際に加熱する旨、加熱を要する旨、そのような表示になります。販売時というより、消費者が実際に食品を摂取する段階で安全性を確保するような表示、このようなものは維持する必要があるのではないかと考えております。今ここにある乳製品と鶏の液卵ですが、このうち分類 2 で関係する表示の話が出てきますので、飲食に供する際に加熱を要する旨、これを維持する必要があるのではないかということは少し覚えておいていただければと思います。

続いて、スライド 7 です。こちらは、先ほど申しました低酸性食品の表示です。ボツリヌス菌の話をしめすと、レトルト殺菌をしているものであるとか、pH と水分活性をコントロールしているもの、そのようなものは常温流通可能になりますけれども、対応していないもの、こちらは要冷蔵で保存することになります。背景としては過去の事故を踏まえてのものです。どのような事故かと言いますと、要冷蔵で販売されていた食品ではあったのですが、本来冷蔵で保存すべきだったところ、消費者の方が自宅で常温保存していたものを食べた結果、食中毒が発生してしまったというものです。レトルト包装しているように見えるので常温で保存してしまったということであろうと思いますけれども、そのようなものを食べてボツリヌス菌の食中毒が発生してしまったといった事故が過去にありましたので、それを受けて要冷蔵である旨を表示するという規定です。下に厚生労働省や消費者庁の通知

を紹介していますけれども、これまでこのように注意喚起をしてきています。その中で、食品表示基準の横断的義務表示事項に保存の方法という規定がありますが、それにプラスする形で、表（おもて）面の方に要冷蔵である旨を書くという追加の規定、これがそのような表示事項になっています。

続いて、スライド8です。こちらと同じで、摂取する際の加熱の要否を主に規定しているもの、生食できるかどうか、そのようなものを規定している表示事項になります。分類1のまとめ、下の四角囲みですが、1の対応方針として、そういった消費者の飲食の際に注意が必要な表示事項、注意喚起をしているような表示事項、こういったものは維持する必要があるのではないかと整理したいと考えております。分類1は以上です。

続いて、スライド9からは分類2、横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項です。上の緑の四角囲みですけれども、横断的義務表示事項等により代替可能と考えられるものについては廃止で良いのではないかと考えています。基本的には、横断的義務表示事項と重複するものになります。いわゆる乳主原に関する表示事項ですが、基本的に乳主原については現時点でも、食品表示基準第3条で名称を記載するということになっていますので、この四角囲みの中の表示事項の名称又は商品名ということは、完全に横断的義務表示事項と重複しているものとなります。そして、乳酸菌飲料にあってはその旨としている、乳酸菌飲料の文字を表示するという表示事項につきましては、一般に乳酸菌飲料として販売する場合は乳酸菌飲料と記載されることとなりますので、義務としてまで規定しておく必要はないのではないかと思います。補足になりますけれども、このスライドでは、いわゆる乳主原の話をしています。いわゆる乳主原というのは、乳等命令上で乳製品に分類されない食品になります。この乳酸菌飲料というのは、乳製品の乳酸菌飲料もあり、乳主原の乳酸菌飲料もあります。ここで言っているのは乳主原の乳酸菌飲料の話です。乳製品の乳酸菌飲料につきましては分類4に分類していますので、そちらをご覧くださいだと思います。

続いて、スライド10です。こちら、原材料名で代替可能ではないかというものをまとめたものになります。例えば、食肉製品の表示事項としては原料肉名というものが規定されていますが、こちらも完全に横断的義務表示事項の原材料名でフォローできるので、廃止でいいのではないかと思います。下から二つ目のこの乳主原、先ほど内閣府令の話をしましたけれども、この内閣府令で規定はあるのですが、原材料名とアレルギー表示を持ってカバーできるのではないかとということで、廃止でいいのではないかと分類にしております。

スライド11からは、保存の方法で代替可能ではないかというものをまとめたものです。このスライドの上から三つ目までは常温保存可能の文字を表示するというものです。こちらは常温で保存しなければ、つまり冷蔵で保存したとしても食品が悪くなるというものではありませんので、保存の方法を守っていただいて、賞味期限、消費期限守っていただければ、基本的には食中毒は発生しないであろうと考えます。下四つは、いわゆるレトルトについての具体的な殺菌温度や殺菌時間を規定しているものです。こちらについては、消費者が具体的な殺菌時間や殺菌温度を確認し、常温保存が可能だと判断をしなくとも、直接的に保存

の方法が表示されていれば判断材料としては十分ではないかと考えます。むしろ消費者が、購入時というよりも購入後も摂取するまでに保存の方法を遵守する必要があるという情報、こういった情報の方が重要であると考えますので、具体的な殺菌温度や殺菌時間を義務としてまで規定しておく必要性は低いのではないかと思います。

続いて、スライド 12 です。こちらと同じ話です。乳に関する具体的な殺菌温度と殺菌時間ということで、ここまでの保存方法のまとめを下の緑囲みに書いていますが、こちら読み上げますと、常温保存可能品の表示にあっては、保存の方法によって代替可能、具体的な殺菌温度及び殺菌時間の表示にあっては、保存の方法の記載により衛生事項として代替可能ではないかというようにまとめてあります。

続きまして、スライド 13 には、引き続き、保存の方法で代替可能ではないかと考えられるものをまとめています。こちらは、pH や水分活性の表示事項になりますけれども、こちらでも殺菌温度と同様に pH や水分活性の表示を見て消費者が何らかの保存の方法を考えるというよりは、保存の方法が直接的に書いてありますので、こういったものを見て守っていただければ健康被害は発生しないであろうと思いますので、そういったものについては義務としてまで規定しておく必要はないのではないかと思います。

続いて、スライド 14、分類 2 の最後のスライドになりますけれども、その他としております。その他の上の方、即席めん類の、油脂で処理した旨の表示事項を記載していますけれども、こちらでも保存の方法で代替可能ではないかとしており、この意味というのを緑囲みで書いています。緑囲みを読み上げますと、食品表示基準第 3 条の保存の方法の規定、それが括弧で書いてある部分にただし書きがありまして、食品衛生法第 13 条第 1 項の規定により保存の方法の基準が定められたものにあっては、その基準にしたがって表示する。つまり、油脂で処理した即席めん類は、保存の方法の中に直射日光を避けて保存しなければならないという表示が必ずされるということになります。どういうことかと補足しますと、上の四角囲み、即席めん類の下段の方に食品・添加物の規格基準と書いており、参考に食品衛生法の保存基準を記載しております。食品衛生法の規格基準として、直射日光を避けて保存しなければならないという規定があります。この規定を受けまして、食品表示基準上の保存の方法でこの規定が書かれますので、この保存の方法を守っていただければ消費者に健康被害が起きないということになります。そのため、保存の方法があればこういった油脂で処理した旨、これを義務としてまで規定しておく必要はないのではないかと思います。

続いて、下の乳製品と鶏の液卵です。こちら、先ほど分類 1 の中で後ほどお話しするといったものになりますが、表の右を見ていただきますと、代替となる横断的義務表示事項として別表第 19 と書いています。これがどういう意味かと言いますと、下の緑囲みを読み上げますが、分類 1 で維持するとした方向の表示事項、この飲食に供する際に加熱を要する旨、こちらを分類 1 で維持する必要があるのではないかと提案しましたが、維持するという前提であれば、乳製品・液卵の、この具体的な殺菌温度、こういったものを義務で規定しておく必要はないのではないかと思います。分類 2 の対応方針まとめとしては、横断的義務

表示事項等で代替が可能なものについては廃止でいいのではないかと考えております。ここまでが分類2の説明になります。

続いて、スライド15から分類3の説明です。分類3については、品質に関わるものであって義務的表示である必要がないと考える事項ということで、基本的にこのスライドにあるのは乳・乳製品の乳脂肪分等で、乳脂肪分等の表示によって健康になんらか影響があるというものではないと思いますので、そういったものについては義務までかける必要はないのではないかと思います。乳製品の下から二つ目、これは乳脂肪分等ではないのですが、こちらは発酵乳と乳酸菌飲料で殺菌しているかどうか、殺菌しているということを書くという表示事項になります。1番下につきましては、同じく発酵乳、乳酸菌飲料について、製造時の発酵温度が25℃前後である旨、こういったものを表示するという事項になっています。この2つについては、後ほどスライド1枚を用いて説明いたします。

続いて、スライド16です。上のいわゆる乳主原については、先ほどのスライド15と同じ説明になります。

真ん中、水のみを原料とする清涼飲料水、こちらはいわゆるミネラルウォーターの規定になりますけれど、ミネラルウォーターの殺菌又は除菌を行っていない旨、これを表示するという表示事項です。こちらについては、そもそも安全なもの、規格基準があって、規格基準を満たしたものが流通していますので、この表示によって、食品のミネラルウォーターの中身の安全性には影響を及ぼさないと考えます。そのため、そういった摂取する際に影響しないような表示については義務で規定しておく必要はないのではないかと考えます。

続いて、冷凍果実飲料。こちらと一緒にです。冷凍果実飲料の文字を表示するという規定になりますが、こちらも摂取する際には影響しないと考えられますので、対応方針ですけれども、こういった品質に関わるようなものについては廃止で良いのではないかとという提案です。ただ、食品衛生法に基づく規格基準があるような食品について、名称できちんと記載されるということが望ましいと考えますので、Q&A等で何らかに対応したいとは考えております。分類3については以上になるのですが、スライド17で少し参考として、分類3にかかる表示の周辺情報を補足するものを付けています。これは、乳の乳脂肪分等について、現在の表示基準上の表示義務の有無について整理した表になります。一番左、成分規格と書いておりますけれども、これは食品衛生法上の成分規格です。その右真ん中と一番右、表示義務あり、なしと書いておりますけれども、こちらは食品表示基準上の義務があるかないかということで、二列で示しているとおります。現時点でも、食品表示基準上でこの乳脂肪分等の義務をかけていない乳等があるということで、参考情報として記載しています。

続いて、スライド18です。こちらは、先ほどスライド1枚用いて説明すると言っていたものになりますけれども、上が発酵乳及び乳酸菌飲料の殺菌した旨を書くという表示事項。簡単にまとめますと、加熱殺菌したものについては乳酸菌の成分規格を満たしてなくてもいいという規定がありますので、そういったものかどうか分かるような表示事項となっております。具体的に少しお話ししますと、この四角囲みの下の方に食品衛生法の成分規格を

書いてありますが、発酵乳であれば、乳酸菌数又は酵母数が 1ml 当たり 1,000 万以上なければいけないという成分規格があります。この規定には加えて、ただし書きがありまして、加熱殺菌したものはこの限りではないとなっております。つまり、繰り返しになりますが、乳酸菌飲料、発酵乳であっても加熱殺菌したものは、この成分規格 1,000 万を満たしてなくてもいいという規定があって、どちらに該当するのか分かるように表示事項があるというものになると思います。

続いて、下の四角囲みを見ていただきまして、製造時の発酵温度が 25℃前後である旨となります。こちらにつきましては公定検査法がありまして、これも成分規格を満たすかどうかにつながる話になると思いますけれども、もともと、発酵乳は 36℃前後で培養を行っていて、乳等命令上の測定法、公定法も 36℃前後で培養すると規定されていました。ただ、その後、低温で発酵する、25℃前後で発酵する発酵乳が出てきまして、そういったものをこのまま 36℃の公定法で培養すると適切に乳酸菌数が測定されないということで、発酵乳の成分規格、乳酸菌数を満たさないということになりますので、発酵温度が 25℃前後である乳酸菌については、きちんとこの公定法においても 25℃で培養されるように、後に規定が追加されているというものです。それが分かるように表示事項でも定めていて、基本的にこの二つとも成分規格を確認するための規定になっているかと思います。分類 3 の補足は以上です。

続いて、分類 4。ここが重点的にご議論いただきたいという部分になります。以上の考えを整理しておりますが、それとはまた別の視点で、自治体へのアンケートの結果から、自治体における取次の件数が多く、また維持する必要があるという回答が多数を占めたものをこのスライドでまとめています。自治体のアンケートの結果は、スライド 20 と 21 で参考として載せています。

スライド 19 の続きですけれども、具体的には、食肉製品の乾燥食肉製品である旨であったり、特定加熱食肉製品である旨であったり、どのような食肉製品かを示すような表示事項。あと、乳、乳製品の種別。乳等命令上の定義にしたがい種別を書いていただくという表示事項。それと、冷凍食品の凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの表示。こういったものについては、食品衛生法に基づくリスク管理の観点から食品安全に寄与していると考えられますので、維持する方向でご議論いただけないかというものです。

ただ、冷凍食品の凍結させる直前に加熱されたものであるかどうか、こちらについては表示があることによってかえって消費者の混乱を招くという意見を具体的にいただいていますので、残すとはしているのですけれども、混乱が生じない表示方法について Q&A 等で手当てしたいと考えております。分類 4 の説明は以上です。

最後にスライド 22、食品表示基準別表第 20、個別ルールになりますが、乳・乳製品の表示方法として、文字の大きさが個別に乳であれば 10.5 ポイントと規定されています。こちらについては、食品表示基準第 8 条において 8 ポイント以上という規定がありますので、別表第 20 を廃止してそちらを適用させるということで、廃止でいいのではないかということ



で整理しています。説明は以上になります。

○森光座長 多田様、どうもありがとうございました。続きまして、資料2につきまして、全国発酵乳乳酸菌飲料協会様からご説明いただきます。よろしくお願いいたします。

○全国発酵乳乳酸菌飲料協会・桑崎氏 おはようございます。全国発酵乳乳酸菌飲料の桑崎でございます。本日は、このような場をご用意いただきまして、本当にありがとうございます。隣が伊藤でございます。よろしくお願いいたします。

最初に、協会とはどういうものかという説明をしたいと思います。一般社団法人全国発酵乳乳酸菌飲料協会でございますが、昭和37年に社団法人全国乳酸菌協会として発足をいたしました。昭和55年には現在の名前になっているということでございます。事業内容はこちらに書いてございますが、発酵乳・乳酸菌飲料の衛生・品質の向上、それから知識の普及、消費の増進等の事業を行っております。正会員は68社、賛助会員は55社でございます。正会員は、大手を含む発酵乳・乳酸菌飲料のメーカーです。賛助会員は、発酵乳・乳酸菌飲料の原材料や製造設備メーカーが入っております。

次のスライド3は発酵乳乳酸菌飲料公正取引協議会についてです。昭和52年に、発酵乳・乳酸菌飲料の表示に関する公正競争規約を作成いたしました。それを踏まえて、昭和53年にこの規約を適切に運営するために、協議会を設置したという経緯でございます。会員は68社、これは先ほどの発酵乳・乳酸菌飲料協会の会員と同じでございます。

次4ページをお願いいたします。先ほど事務局から説明ございましたけれども、現在食品表示基準で規定されています殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨の表示を維持していただきたいというのがこの度のご要望の内容でございます。

5ページから、殺菌タイプの発酵乳・乳酸菌飲料ということで、少し概要をご説明いたします。まず、用途ですが殺菌タイプの発酵乳は、大半が業務用でございますが、消費者向けの製品も流通してございます。殺菌タイプの乳製品乳酸菌飲料でございますが、業務用もございますけれども、大半は消費者向けでございます。殺菌した発酵乳と乳酸菌飲料については、両方とも会員非会員を問わず製造しているところでございます。業務用の殺菌タイプの製品の用途は主として製菓原料でございます。特徴として、この(2)に記載をしていますが、殺菌をしているため常温保存可能で、賞味期限が非常に長いという特徴がございます。当協会が調べた範囲では、この丸に書いておりますとおり、殺菌タイプの発酵乳の賞味期限は120日から270日、殺菌タイプの乳製品乳酸菌飲料の賞味期限は120日から1年。一方、殺菌していない発酵乳・乳酸菌飲料については、要冷蔵で賞味期限が2〜3週間ということになっておりまして、非常に賞味期間が長いというのが殺菌タイプの特徴でございます。

スライド6をお願いいたします。この乳等命令における成分規格については、先ほど事務局から説明がありましたので省略したいと思います。一つだけ関係ありませんが、乳等命令と乳等省令と二つの言葉が出てまいります。確か令和6年に食品衛生基準行政が消費者庁

に移りましたので、それ以前は厚生労働省の所管ということで、厚生労働省の場合には省令、移管された後は命令という形になっておりますので、ご了解いただきたいと思います。先ほど言いましたように、発酵乳（殺菌）のところと乳製品乳酸菌飲料（殺菌）のところは、1000万のところの下の方棒が注になっていて、適用除外になっています。これは先ほど説明があったとおりです。この適用除外の経緯につきましては、これから説明を申し上げます。それが、一番下の乳主原の乳酸菌飲料についてはこのような規定になっていますが、これを殺菌したものは、食品衛生法上は清涼飲料水の扱いになっているということでございます。

7 ページお願いいたします。殺菌タイプ発酵乳導入の経緯ということで、平成 26 年に基準の見直しを行いました。それ以前は、発酵後に殺菌した発酵乳というのは乳酸菌数の規定が適用されておりました。しかし、それは殺菌しているから満たされないために、発酵乳ということではなくて、乳等を主要原料とする食品に分類をされておりました。一方、殺菌された乳酸菌飲料につきましては、既に乳酸菌数又は酵母数については、適用除外とされていたため、乳製品として扱われておりました。また、発酵後に殺菌した発酵乳については、「国際的には」となっていますが、コーデックスにおきましては発酵乳の範疇に含まれております。コーデックスにつきましてはまた後ほど説明をいたします。以上のことから、実態に即した規格基準となるように、発酵後に殺菌した発酵乳についても、発酵乳の成分規格から、乳酸菌数又は酵母数については適用除外とする見直しが必要ということで、この内容で審議会に厚労大臣から諮問したという経緯でございます。

8 ページお願いいたします。平成 26 年 2 月になりますが、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会で審議をいただきました。その審議の結果、乳酸菌数又は酵母数については適用除外とするという審議結果を頂戴しました。その際に、それに加えて消費者に誤解を与えないよう、発酵後の殺菌の有無について適切に表示されることが必要であることから、表示については消費者庁と協議することとされたところでございます。この乳等省令の話を含めまして、発酵後に、加熱殺菌した発酵乳表示につきましては殺菌したものである旨を明示することが 27 年に改正された乳等表示基準府令で定められたところでございます。

9 ページは具体的な表示の内容でございます。表示事項はここに書いてあるとおりで、表示の方法としては、殺菌した発酵乳については、「種類別」の次に「殺菌済み発酵乳」等殺菌した発酵乳である旨の文言を入れる、乳酸菌飲料についても同様でございます。先ほど申し上げた公正競争規約ではどういう扱いになっているのかということですが、この 4 のところは食品表示基準と同様で殺菌した旨の表示ということですが、5 に、商品名と同一視野に入る場所に 8 ポイント以上の形で殺菌した旨を書いてくださいということをお願いしています。

10 ページは具体的な表示例です。左側が発酵乳、右側が乳酸菌飲料です。右側の方から申し上げますと、一括表示で種類別発酵乳（酸菌）と、こうなっています。飲むヨーグルトの正面の方につきましては、その下の方に発酵乳（殺菌）を明示するように公正競争規約の施

行規則で定めているということでございます。隣は乳酸菌飲料でございまして、これも一括表示で、乳製品乳酸菌飲料（殺菌）となっておりますが、正面の下の方に、乳製品乳酸菌飲料（殺菌）という表示を公正競争規約で規定しているという状況でございます。

11 ページは、先ほど説明を申し上げましたコーデックス規格ではどうなっているかということで、発酵乳の定義がここに書いてございます。乳製品等からなる乳を発酵させるということと、発酵に用いられる微生物は賞味期限内において豊富に存在しなければならないというような内容の定義がございます。

また、殺菌した場合どうなるのかということで、発酵後に加熱処理した製品につきましては生菌数の規格が適用されないということと、発酵後に加熱処理した発酵乳の名称は発酵乳と区別するため、「加熱処理発酵乳」としなければならないと規定されています。さらに、乳製品乳酸菌飲料について、コーデックス発酵乳規格では「発酵乳ベース飲料」として規定されておりまして、これも同じように生菌数の規定が適用されません。それから加熱処理した旨の表示というのはコーデックスでも求められているところでございます。

次の 12 ページから各国の実情に入ります。米国の連邦規則のヨーグルト規格の中で、ヨーグルトの賞味期限を延ばすために、培養後に加熱等の生存微生物を不活性化処理をしてもよい、要するに加熱しても良いと規定されています。この場合、食品の名称はヨーグルトということと、それから、培養後に生存微生物を不活性化処理がなされている場合は、「生きた活性がある菌を含まない」との語句を付さなければならないというのがアメリカの連邦規則の規定でございます。ちょっと小さいのですが、実際の表示例をお示ししました。丸の太字のところにヨーグルトと書いてあると思います。緑のところの字を大きくしますと、先ほど申し上げましたように、DOES NOT 云々ということで、生きた活性がある菌を含まないという表示がここでされています。

次の 13 ページは EU の消費者への食品情報提供に関する規制です。食品の名称及びそれに付随する事項に関する具体的な規定は、附属書 VI に定められております。附属書 VI において、情報を省略することで購入者を誤解させる恐れがある場合、食品の物理的状态又は食品が受けた特定の処理（例えば、粉末、再冷凍、凍結乾燥、急速冷凍、濃縮、燻製など）に関する情報を、食品の名称に含めるか付随させなければならないという規定が EU 規則でございます。この EU 規則を踏まえて加盟国では必要な措置を取っているということでございまして、実際の表示例を二つお示ししました。左側がドイツ製品でございます。この四角の赤に書いてあるのは加熱処理という意味のドイツ語でございます。右側がスペイン製品の表示例をお示ししてございます。ヨーグルトが下にあって、上にパスチャライズ殺菌という点がございます。これ以外にも、オランダでも同様の製品が販売されていると承知をしております。

まとめですが、乳等命令の規定に基づき、乳酸菌又は酵母が 1,000 万以上含まれていなければならない発酵乳・乳製品乳酸菌飲料と、それから発酵後の加熱殺菌により、生きた乳酸菌又は酵母が含まれていない発酵乳・乳製品乳酸菌飲料とは、同じ位置づけではあるものの、

内容は明らかに異なっており、また賞味期限にも大きな違いがございます。コーデックスや米国の話は先ほどご説明しましたが、消費者が製品の内容を理解し、商品選択を行えるよう、加熱処理していない発酵乳やヨーグルトと区別するため、加熱処理した発酵乳である旨や、生きた菌が含まれていない旨の表示を義務付けていることとございます。したがって、我が国においても、発酵乳及び乳製品乳酸菌飲料から生きた乳酸菌や酵母を摂取したい消費者に誤解を与えず、適切に商品が選択できるよう、現在の表示基準を維持していただきたいというのが我々の要望でございます。以上、簡単ですが説明いたしました。

○森光座長 ご説明ありがとうございました。ここまでの資料 1 と資料 2 の全体を説明いただきましたので、これを基に今から議論していきます。資料 1 の 3 ページに、消費者庁のご説明の中からまとめていただいた四つの項目、この順番で検討会の対応方針として議論を重ねていきたいと思います。

一つ目の確認ですが、維持するものとしては、ここに書いてあります食品衛生上必要と考えられる事項。そして、2 と 3 は、廃止する方針のものが、横断的表示や義務表示等で代替可能ということ。あともう一つは、品質にかかるものであって義務表示である必要がないであろうと考えられる事項。この 2 と 3 については廃止。4 番目が、この検討会で要検討の部分ですが、衛生上の監視観点から維持が望ましいと考える事項については今からの要検討ということになります。別表第 20 に規定されている個別的義務表示事項のうち、文字の大きさについて、表示の方式の乳・乳製品、乳又は乳製品を主要原料とする食品の表示方式でポイント数が規定されていましたが、そのポイント数については廃止するという提案がありました。

また資料 2 についてご説明いただきました協会様からのお話としては、この消費者庁の提案の中の 3 番ですね、廃止という中から、義務である必要がないと考える事項のうち、乳製品のうちで「殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨」の表示の維持を希望されているということとございます。

本日の議論の進め方としては、消費者庁で表示事項を分類分けしていただきましたので、この分類 4 つについて、1、2、3、4 と進めていきたいと思いたすのがよろしいでしょうか。では、この進め方で順番に進めさせていただきます。まず初めに、1 番目について「食品衛生上必要と考えられる事項」に分類されている方針、ページで言いますと、資料 4 ページから 8 ページに関するところから議論を進めたいと思いたす。ご意見のある方については、挙手の上お名前を発言していただき、いつも通りご発言をお願いしたいと思いたす。ご意見、質問等がございましたらよろしくお願いいたします。島崎さん、お願いいたします。

○島崎委員 最初の維持する方向で検討を行うということについては基本的に賛成ですが、10 ページの原材料名のところで、横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項①のご説明の中で乳主原という言葉が使われていた乳又は乳製品を主要原料とする食

品については、表示の方法をここに書いてあるように改めるという意味なのでしょうか。よく分からなかったので、解説をお願いします。

○多田課長補佐 乳主原のところ、スライド 10 ページでご説明いたします。スライド 10 ページ下から二つ目。乳又は乳製品を主要原料とする食品というものの、内閣府令で定められているものにはなるのですが、この規定自体が、「この製品は原材料に乳を使用しています」とですね、乳成分を含む旨を記載するという規定になっています。基本的にはアレルギー表示に対応するというものになっていますので、食品表示基準にてアレルギー表示は個別に義務表示事項としてありますので、原材料名を書くこととアレルギー表示を書くこと、これによって内閣府令をフォローできると考えますので、分類 1 ではなく分類 2 にしているというものです。

○島崎委員 原材料名のところに、時々「乳又は乳製品を主要原料とする食品」という言葉がそのまま書いてあるのですが、それはそのまま残るという意味なのでしょうか。

○多田課長補佐 その規定が残るかどうかなという整理という質問になりますか。そちらは廃止を検討しております。

○森光座長 はい。2 番の「横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項」について島崎委員の質問が入っています。残す方、1 番の「食品衛生上必要と考えられる事項」のところ、4 ページから 8 ページのところ、維持する側はどうでしょう。維持するところにはかかってはなかったのですが、表示に関するところで、今の廃止についてまずお願いします。坊さん、お願いします。

○坊調査官 消費者庁の坊でございます。島崎委員がおっしゃっているのは、恐らく、原材料名に乳主原と書かれていても消費者にとって何のことか分からず、乳主原という言葉自体がなくなるのかというご質問かと思います。今回の見直しというよりは、そもそもの原材料名の書き方としてのご質問かと思います。基本的に我々としても、乳主原という書き方自体は一般的名称があるのであれば、そちらを書いていたきたいというところでございますが、一般的名称をどう表現していいか分からないものも確かにございますので、そういったものについては、成分規格である乳主原という言葉自体を原材料名に書かれるということ自体は今まで通り運用していくことになります。今回のお話については、乳主原にかかる個別の表示について、乳主原のものにわざわざ乳製品を含む旨を記載するというのは、アレルギー表示が義務化されている中、義務表示として残しておく必要がないのではないかなという整理だと思っています。乳主原という言葉自体は、今まで通り残ってくるかと思えます。

○島崎委員 解釈していただいてありがとうございます。全くそのとおりで、以前からよく分からなかったのを質問させていただきました。

食品衛生法上このような書き方があると思っていたのですが、実際、個別品目の見直しを行う中で原材料表示を整理するのに、乳主原との表示だけではどうにも分からないなというのが以前からありました。解説していただいたので理解できましたが可能ならば原材料について少し遡っても構わないので、商品が何か分かりやすい言葉で書いていただく方がありがたいかなと思います。例えば、乳と何かでできているのなら、それを分けて書いてもらった方が消費者も理解しやすいと思います。混ざると一般的名称がなくなってしまうというのは他にも結構ありまして、一般の加工食品でも、混ぜたものを購入すると、その一般的名称がないというものがあるので、その場合は遡って書いてもらった方が消費者としては分かりやすい気がしています。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。

○京増調査官 念のため補足ですけれども、この規定があるから乳主原と書けるということを担保しているものではないので、この規定があってもなくても分かりやすい一般的名称を原材料名として書くということには変わりはないということだけ補足させていただきます。

○森光座長 ありがとうございます。では、1 番の「食品衛生上必要と考えられる事項」、維持について、皆様、反対がないと個人的には思うのですが、7 ページ、8 ページにあります、基本的には加熱の旨や生食用であるかないかの旨と、要冷蔵については維持でよろしいですか。こちらについては制度上必要であるということで維持の方向で取りまとめたと思います。

島崎さんの質問がありましたところの、2 番に入ります。今度は横断的義務表示等で、代替が可能のため義務にする必要はないのではないかというところで、廃止を検討する事項へ入ります。資料 1 の 9 ページから 14 ページにつきまして、島崎さんの意見がありましたように、乳主原というお話が一つの表示でありましたが、2 番目の廃止に関してご意見ありますでしょうか。森田さんお願いします。

○森田委員 5 ページにある乳又は乳製品を主要原料とする乳主原に関して、グレーになっていますけれども、ここは廃止するということになるのでしょうか。分類 2 になるため、廃止してもいいということなので、この別表第 19 の乳又は乳製品の主要原料とする食品そのものを全部削除するということになりますか。

○多田課長補佐 スライド5ページの、乳又は乳製品を主要原料とする食品の灰色の文字については、分類2として廃止でいいと考えております。スライド10ページの下から二つ目、これが同じものになります。

○森田委員 5ページに書いてあるけれども、これは分類2に該当するということですね。

○多田課長補佐 はい、分類2として廃止するという認識です。

○森田委員 分かりました。

○森光座長 資料1の9ページから14ページにあります廃止に関して、いかがでしょうか。殺菌温度や時間に関する点について義務である必要はなく、もちろん書き続けることについては問題ありませんが、義務表示云々の規定は廃止しますということでしょうか。森田さん、お願いします。

○森田委員 温度につきましては、消費者にとっては殺菌温度を書かれるよりも保存方法があれば良いので、横断的な義務表示で代替が可能ということで、廃止でよろしいのではないかと思います。

ただ、個別で申し上げますと、乳の場合は低温殺菌牛乳では、大きく63℃で30分加熱というように殺菌方法で差別化しています。殺菌温度が商品表面に書かれているので、消費者にとっては割と馴染みがあると思います。保存方法を見れば分かるかもしれませんが、低温殺菌牛乳の場合は期限表示が消費期限で書かれていることから分かるのですが、製造方法の違いによって判断できる目安にもなってきたのかなと思います。

殺菌温度や時間を廃止することで、例えば公正競争規約では残るのかどうか。それから、事業者が自主的に書いてくださる分は先ほど残るということでしたが、廃止することで何か代わりに担保する方法はあるのでしょうか。

○多田課長補佐 はい。基本的に書けなくなるというものではありませんので、低温殺菌というものについては消費者への訴求ポイントだと思いますので、書かれるのではないかと推測します。ただ、公正競争規約でどこまでフォローしているのかというのは、私の方で手持ちがないため分からないのですが、少なくとも乳脂肪分とか、そういったものは公正競争規約で規定されているかと承知しています。

○森光座長 ありがとうございます。坊さん、お願いします。

○坊調査官 乳の公正競争規約においては、殺菌温度および時間を書くことになっており

ます。義務表示として規定がなくなった場合に、公正競争規約自体を業界としてどうされていくのかは、我々としてまだ把握しておりませんが、今の公正競争規約が残れば、恐らく表示は引き続き書かれることになります。

繰り返しになりますけれども、今の低温殺菌の話でいくと、基本的には低温で殺菌しているということ自体は消費者に対する訴求ポイントになりますので、殺菌温度と時間が書かれるかどうか置いといて、低温殺菌である旨自体は通常書かれるのではないかと考えております。

○森光座長 よろしいですか。森田さん、お願いします。

○森田委員 資料1の14ページになりますが、即席めんは、油脂で処理している旨ということが、保存の方法で代替できるので廃止ということだと思います。しかし、消費者側からすると、油で揚げているか、ノンフライめんかという点は、割と気にかけるところです。この表示がなくなった場合でも、即席めん業界は、公正競争規約が徹底していて、アウトサイダーもほとんどいないというご説明だったと思います。表示がなくなっても問題ないと思っておりますけれども、これは油で揚げていないノンフライめんみたいなものは、保存方法などはかからず、油で揚げているものだけにかかるもので、それに関して廃止するということで、よろしいでしょうか。

○多田課長補佐 ノンフライめんに「直射日光を避けて保存する」という表示がなされないかどうかという質問かと思いますが、実態上は書かれることもあると思われます。ただ、書かれていても油で処理したものについて、きちんとこういった「直射日光を避けて保存する」という表示があれば、少なくとも消費者の健康被害は生じないということで、保存の方法としてフォローされるので、代替可能ではないかという説明になります。

○森田委員 油で処理されているかノンフライであるかというのは品質の話なので、恐らく、3番の分類の話になっていくと思います。今話している2番は衛生的な話ということで整理をされているので、代替可能なので廃止ということの理解でよろしいでしょうか。

○多田課長補佐 ご認識のとおりです。

○森光座長 その他いかがでしょうか。澤木さん、お願いします。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木です。私も森田さんがおっしゃっていました即席めんのところ、やはり「油揚げめん」というのがなくなってしまうとなると、酸化の度合いだけではなくて、やはり風味や食感なども異なることではないかと思うので、できれば



残してはいただきたいと思います。先ほど私も、保存方法がノンフライめんの場合どうなるのかなという疑問はあったのですが、それはお答えでわかりました。そうすると、原材料名に油揚げめんとは書かれなくなるということなののでしょうか。

○坊調査官 基本的には、先ほど森田委員から説明ございましたとおり、即席めんの協会自体の公正競争規約はそのままなので、書き方自体が今と変わるわけではございません。基本的にはノンフライめんであれば、めんで括ることになりますし、油揚げのものについて油揚げめんで括って原材料が書かれます。また、油揚げめんと書かずにどちらもめんで括ったとしても、その場合は原材料の中に油が出てきますので、基本的には油で揚げているかどうかということ自体は恐らく判別可能と思っています。また、先ほどノンフライの話が出ていますが、ノンフライめんということ自体もまた消費者に対する訴求ポイントになりますので、恐らく、そういった訴求の観点からも、ノンフライであればノンフライであることを、原材料ではなく、表面などに書かれるのかなと思います。ノンフライの大半の商品はそうように書かれていると認識しております。

○澤木委員 ありがとうございます。

○森光座長 この件につきまして、分類の 2 について横断的義務表示で、代替が可能でということの中で廃止するという方向で取りまとめたいと思います。

ここからが、要議論になってまいります。3 番です。「品質に関わるものであり、義務的表示である必要がないと考えられる事項」に分類されたもの。基本的には、こちら側としては、要検討になってくるわけですが、廃止する方向で行きたいと思っています。

ただいま、全国発酵乳乳酸菌飲料協会様からご要望のあった、この中のうちの乳製品で、「殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨」もこちらの分類に該当しますので、これについては、できたら存続、維持したいというご意見でございました。これにつきまして、ご議論いただきましたらと思います。よろしくお願いいたします。島崎さん、お願いします。

○島崎委員 団体の方から丁寧なご説明をいただきましたが、もう一つ、消費者の人にそれほど影響がないのではという気がどうしてもありまして、あってもなくてもいいのではないかと考えております。つまり、生きた菌がありますよというのは、それを PR としてポイントとされる場合は、書かれた方が分かりやすくいいと思います。よって、殺菌や殺菌してないというよりも、生きた菌がありますよと PR の文言を書いた方が普通の人には分かりやすいのではないかと考えております。そのような意味では殺菌と表示する必要はないという気がどうしてもしています。その辺、いかがでしょうか。

○全国発酵乳乳酸菌飲料協会・桑崎氏 我々は、試買検査会において全国の商品を集めて、

表示が適正かどうかの検査をしております。その中でも、全ての商品に「菌は生きています」等の表示がある訳ではありません。そういった全く表示がないものもございます。訴求ポイントとして「菌は生きています」と書きたい事業者は書けば良いのですが、必ずしも全ての商品にそういう表示をしている訳ではないというのが実態です。

一方、殺菌した場合には菌がいない訳ですので、そこははっきり表示によって「殺菌した旨」を消費者へお伝えをした方がいいのではないかとというのが我々の考えです。

○森光座長　いかがでしょうか。

○島崎委員　加熱したから生きている菌がいないと分かる消費者がどれくらいいるかなと少し疑問です。菌が生きていることをPRしたい事業者は書いて良いとしても、それをあまり気にしない消費者は、菌について書いてあろうが書いてなかろうが、価格とおいしさと商品選択をされているのではないかと思います。

前から言っておりますが、消費者の表示に対する意識はかなり両極端であり、あまり見ない方とすごく一所懸命見る方がいらっしゃると思います。そういう意味からも、どうせ書くなれば殺菌の有無ではなく、「菌は生きています」と書いてもらった方が、表示を見ている消費者にとっては分かりやすいし、買いたい人はそういった表示があるものを選んで買うのではないのでしょうか。そういう意味では、あくまで訴求のための表示ということで、任意とし、義務付けまでいらないのではという気がしています。以上です。

○全国発酵乳乳酸菌飲料協会・桑崎氏　島崎委員のおっしゃっているとおり、消費者の方がどれぐらい関心を持っているかということは大変大事な問題だと思います。一方で、先ほど外国の例をご紹介しましたが、外国では生菌と死菌を明確に区別し、それを表示によって情報提供した方が良いという考え方をしているように見えます。日本にもそういった視点があってもいいのかなと個人的には思います。

○森光座長　なかなか難しいですね。消費者的にこの殺菌の有無の表示について、澤木さんいかがですか。

○澤木委員　殺菌と書いてあることから菌の生死まで読み取れるかは難しいところだと感じています。しかし、表示があった方が知りたい人には分かるという意味では良いのかなという気もします。

○森光座長　この点を含めまして、資料1の15、16ページに関するところがございます。「乳」、「乳製品」及び「乳又は乳製品を主要原料とする食品」、「水のみを原料とする清涼飲料水」、「果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁

以外のもの」の「凍結果実飲料」の文字ですね、そういったところが廃止する項目としてありますが、いかがでしょう。

ありがたいことに、日本の商品は例えば裏の原材料とか、その品名に書いていなくても、主要面にそういった訴求ポイントが書いてあることも多く、ぱっと見て分かる商品が多いというのが実態だと思います。ここで問題になるのは義務にする、言ってしまうと法律の中に入れてしまうか、それとも廃止にし、今後は訴求したい事業者が自主的に表示する形にするかということの議論だと思います。そこについて、小川先生お願いします。

○小川委員 ご説明どうもありがとうございました。残してほしいというご要望に関連して、二点お伺いしたいと思います。まず、表示を残したいということについて、会員企業あるいは会員でない企業の方々を慮って、すぐに表示を修正するのは難しいからなどというように、実態に即したご事情が何かあるのでしょうか。もう一点は、今回この規定を廃止せずに残したとして、将来的に横断に寄せることも含め検討を続けるとか、生きたまま届くというPRを書きたいこうだとか、方向性をまとめるよう、業界団体さんの方で議論を継続する意向はあるのでしょうか。

○全国発酵乳乳酸菌飲料協会・伊藤氏 一つ目のご質問ですが、現状、殺菌したものと生菌のものは、きっちり一括表示はもちろん、容器正面にも書いているということで、会員さんの方から、この規定は残してくれという意見はやはり多くございました。

二点目ですけども、いわゆるキャッチコピー的な「生きたままに腸に届く」等の表示は、それを書きたいメーカーさんが、事実であれば書いて良いというのは協会の方からも指導しておりますが、それについてこれから業界として何か方向性を決めるというのは、特段は考えてない状況です。

○森光座長 よろしいでしょうか。森田さんお願いします。

○森田委員 私はそこは悩ましいと思っております。そもそも消費者からすると、殺菌と名称のあとに現状のように「(殺菌)」と書いていなくても、殺菌してある商品は保存方法が常温保存になっていますので、店頭を見ればわかる。常温保存かどうかで殺菌されているかどうか見れば分かります。例えば、カルピスを見ると、常温で1年ぐらい保存可能な訳です、もちろん菌は生きていないと分かります。

しかしながら、発酵乳の後に殺菌と書く表現に関しては一考の余地があると思います。海外を見ると、生きた活性のある菌を含まないとか、加熱処理とかとも書いているので、殺菌という表現より加熱処理と書いた方が近いと思います。

今回この規定は分類3の中に整理されていますが、保存方法と賞味期限で取って代わることもできると思います。

先ほど島崎さんのお話で、食品表示は見ている人と見ていない人がいるとありましたが、見ている人はやはりすごく見ていて、殺菌されているので生きた菌はいないと分かるのではないかと思います。そのような商品では、死んだ菌でも腸内フローラに届いて餌になりますとか、そういう意義があるという点は伝わるような表記をしているところもあり、そういった任意表示であればいいと思います。

そもそも、名称の中で、発酵乳の後に殺菌と書くのは、一種の消費者の誤認防止のための打ち消し表示みたいな役割をしていると思います。発酵乳だけでも殺菌していると打ち消しをしていると考えると、どちらかというと、景品表示法や公正競争規約的な部分があるので、そちらで担保していただくという考え方もあると思います。分類3の中で、品質には関係ないけれども、消費者の誤認防止の観点から別表第19に位置付けられてきたものが、他にもあるのかなと逆に思ったりもします。そういう観点のものを残すか残さないかは、なかなか結論が出ない難しいことだと思います。

あとは、コーデックスに関しては、過去の分科会の品質に関する議論において、たとえばマーガリンがコーデックスの基準をもって、ファットスプレッドとマーガリンを残すという考え方がありました。それを考えると、やはり国際基準でどうなっているのかというのも結構重要なファクターだと思いますので、簡単に結論が出ないのではないか、もう少し議論した方がいいのではないかと思います。いろいろな項目にまたがって悩ましいと感じています。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。阿部委員、お願いします。

○阿部委員 はい。食品産業センターの阿部でございます。森田委員がおっしゃられた点に関しまして、今回の議論は、食品衛生法の規格基準自体を変えるという訳ではないので、食品衛生法の規格基準にも書かれている定義を食品表示法上だけ変更するということはできません。今までの分科会で議論していた旧JAS法由来事項に関しては、一部業界団体の方から食品表示基準上の定義を今の時代に合わせて見直したいなどの要望を出せたのでしようが、食品衛生の関連法令、規格基準に記載のある旧食品衛生法由来の事項については今回の場で議論するということはできないのではないかと思います。

旧食品衛生法由来の事項について議論するのであれば、今後、消費者庁食品衛生基準審査課も含めて、定義を現代に合わせた見直しをしていくというのをまた別途やらないと、今の森田委員の話についてはなかなか結論が出ないのではないかと考えております。

それからもう一点は、分類3については義務表示をするかしないかということですが、廃止するとしても任意で表示できると思うので、業界団体がよく考え公正競争規約できちんと消費者に分かりやすい表示をするということを考える良い機会になるというご意見だと思いますけど、それは私も全くそのとおりでと思います。表示は事業者と消費者の接点でありますので、そういう動きを今後も業界団体として加速すべきではないかなと思いますし、

行政としても何か不安なことがあれば Q&A 等でご指導いただいたら良いのではないかなと思いました。以上になります。

○森光座長 ありがとうございます。どうでしょうか。京増さん、どうぞ。

○京増調査官 少し補足ですけれども、先ほどから殺菌という用語が議論されていますけれども、そもそも殺菌という用語は、その食品が食品衛生法に基づく規格基準の中のどこに当てはまるのか、検査が必要な商品かどうかわかるように表示を求めているのであって、特に消費者の選択のための品質事項として食品衛生法に基づく規格基準の中で殺菌との用語が設定されていたものではありません。そのため、殺菌という用語が消費者にとって分かりやすいかどうかで、その用語を表示するよう選ばれているものではないと思っています。あくまで保健所の方が収去等するときのために表示されているものなので、殺菌と書いて先ほどご意見があったように菌が生きているか分かりやすいのかどうかというのはあるかと思っています。

また、コーデックスの話がありましたが、資料2の11ページにもありますように、仮にコーデックスを参考にするのであれば、「乳酸菌飲料」という用語自体使われておらず、「加熱処理発酵乳ベース飲料」という用語を使うことになるのかなと思います。

○森光座長 森田さん、どうぞお願いします。

○森田委員 説明ありがとうございました。まさに阿部さんのご質問と、それから京増さんの説明でかなり私の問題意識も解けたところもあります。確かに、公正競争規約の中で担保しているのは、即席めんのように業界の規約を残して、規約の方で見直すという位置付けもあると思います。

また、コーデックスに関して、それから殺菌という用語に関しては、私の方もそれまでの経緯というのが分からなかった部分もありますので、そうしたご説明ということであれば、廃止する方向で検討を行うということに関して理解ができました。ありがとうございました。

○森光座長 よろしいですか。どうぞ。小川先生。

○小川委員 小川です。こうした飲料は比較的、特に発酵系であると小さい事業者さんはなかなかやりづらく、それなりの設備、施設がいる製品ではと思うのですが、会員さん68社ということで、市場で流通している製品の中でどれくらいのシェアを占めてらっしゃるかというのと、会員以外の方もいらっしゃるとしたら、協会さんで取決めになったことが普及しやすいのかどうか、その辺りを教えていただければと思います。

○全国発酵乳乳酸菌飲料協会・伊藤氏 発酵乳乳酸菌飲料全体ということで言いますと、協会の会員企業で約 9 割は生産量ベースでカバーしていると推計しております。殺菌タイプは、発酵乳、乳製品乳酸菌飲料ともに非会員さんの製品もございまして、そういったところには、当然、業界の自主ルールである公正競争規約がありますので守ってください、よろしく願いますということぐらいしか言えないというのが実情でございます。そういったところも一つ懸念材料かと考えております。

○森光座長 ありがとうございます。いかがでしょうか。これが今日の議題の大きいところです。個人的な感覚としては、森田さんがおっしゃったように常温か常温じゃないかの保存方法の表示でも代替でき、そこは残るわけですから、その先の云々はまさに業界の中での現に表示されているところがほとんどだと思うので、それで今の情報量を担保はできるのかなと思います。もし必要であれば、また公正競争規約等で業界を中心に表示の在り方について取り決めていく方向で対応が可能であれば、この義務表示の中から外してもよいのではないかと考えていますが。丸山さん、急にふって申し訳ありませんが、いかがでしょうか。都として、残す、残さないという点で何かご意見があればお願いしたいのですが。

○東京都 丸山課長 発言の機会いただきましてありがとうございます。自治体の食品衛生の現場で言いますと、先ほど事務局からチラシとありました、保健所の収去検査において、どのような成分規格を当てた検査を実施していくかということを、特に流通の過程から収去を行った場合、その食品が食品衛生法で分類される場所の何に該当するかというのはかなりの部分、表示が占める役割というのは非常に大きい、これは実態としてあります。今回の加熱という言葉を入れるかどうかという、乳酸菌飲料、発酵乳等に関しては森田委員もおっしゃっていたように、いろいろ表示を見比べていくことによって恐らく峻別可能だろうなと考えるところではあります。

一方で、後で発言させていただこうかと思っていたのですが、今回の食品、この見直しに関して、1 から 4 の分類で分類の枠組みそのものはいいのですが、2 や 3 に分類されているものが、我々の保健所の収去で今申し上げたとおりの食品の分類に使っているという中で、2 や 3 に分類されているものが本当にそうなのだろうかというのは、今一度精査をしていただけとありがたいなと考えているところです。

話しが逸れましたけれども、2 に関しては先ほど申し上げたとおり、いろいろな表示を見比べることによって峻別が可能だろうなと考えているところです。長くなってしまうのですが、一方で、発酵後の殺菌の有無について適切に表示されることが必要とされた薬食審の結論からまだ 10 年程度しか経っていないということも実態としてはあるのかと協会さんのご説明を伺いまして考えたところです。当時から基本的にそれほど社会的情勢とは大きく変わっていないのではないかなと考えますが、今回このタイミングで変えるということについて、こういう風に事情が変わったという何か説明があるとより理解が深まるかなと考え

たところですが、長くなりましたが、以上でございます。

○森光座長 ありがとうございます。うれしいです。確かに 10 年程度の経過で変わっている感じはしますが、この他いかがでしょうか。消費者庁から、ございましたらお願いします。

○多田課長補佐 加熱殺菌の旨は、もともと乳酸菌飲料にはあったもので、それが発酵乳に平成 26 年に適用されたという状況です。当時、消費者庁でこれについて何らか議論しているかと言いますと、議論はしてないと思います。したがって、厚労省の方で乳酸菌飲料に発酵乳をプラスするという決定を受けて、そのまま今ある規定に、発酵乳も加えたという状況になりますので、平成 26 年というのは起点ではないのではないかなと思います。

○森光座長 まずは、この 3 つについては、品質に関わったものであるから義務的表示である必要がないと考える事項については、殺菌をしたという点を含めまして、廃止という形で取りまとめたいと思います。よろしいでしょうか。

最後に 4 番、監視の観点から維持が望ましいと思われる事項になります。19 ページの最後、参考を含めて 20、21 ページとあります。この項目について、ご意見、ご質問等がございましたらよろしく願いいたします。森田さん、お願いします。

○森田委員 もう一つ、3 に関しまして、乳や乳製品の乳脂肪分と無脂乳固形分の重量百分率についてです。乳製品には乳脂肪分の重量百分率が表示されています。例えばクリームに関しては、冷蔵のクリームは乳脂肪分によって値段が全然違います。47 パーセントなのか 35 パーセントなのかで値段が違います。その重量百分率をもっておいしさも品質もかなり違いますが、こちらは品質の事項なので食品衛生に関する部分ではないということで、廃止となっています。廃止をされると、生クリームを買うときに乳脂肪分の表示がなくなってしまう、困るなと思います。こちらは衛生事項じゃないので廃止ということですが、品質事項ということで、公正競争規約で残すのか、何らかの担保、Q & A とかで手当てするなど、先ほど 3 の対処方針でございましたけれども、そういったことも手当てされる予定でしょうか。

○多田課長補佐 規約に入っていますので、そちらで担保されるかと思います。

○森田委員 この考え方に沿うと自動的に廃止になってしまうのですが、この 3 の分類には、少し悩ましいものもあります。品質にかかると、今までは乳等省令、今は乳等命令ですけど、それで全部乳製品はくくっていたので品質事項というのはないのです。消費者から見ると乳脂肪分というのは衛生事項か品質事項だと分けて見るわけではなく、大事な情報として見ているわけです。それが品質事項として重要な情報源になっている時に、自動的に

廃止するのがいいのかどうかという点が出てくると思いました。

○多田課長補佐 その観点は確かにあると考えております。ただ、一応、食品表示法に食品衛生法を持ってくるとき、食品衛生法から持ってきた目的は、国民の健康の保護という点が食品表示法に持ってこられた目的だと思っていますので、整理学上は、目的の国民の健康の保護という観点で今回は、整理しました。

一方で、食品表示法においては、消費者の選択のための品質表示という部分もあり、議論の余地はあるとは思いますが、我々の食品衛生法上の整理をここでお示したものであるのもので、その他の観点があればご議論いただきたいと思います。

○森田委員 ご説明ありがとうございます。整理学上、これは衛生事項ということになるわけですが、実は品質事項として重要な観点であったということ拾い上げていくときに、Q & A や公正競争規約があると思います。乳製品もいくつかそういう事項もありますし、他にも3の中にはそのような事項が含まれているのかもしれないので、品質に関して、今回は乳の業界団体のお話は聞けなかったのですが、どのように考えているのかということもお聞きできればと思いました。

○多田課長補佐 乳の業界団体にも聞き取りを行っておりまして、現時点の整理の中でこれ以上の意見はないと承知しております。

○森田委員 はい。分かりました。

○坊調査官 森田委員がおっしゃっているとおり、クリーム自体には乳脂肪分が食品表示基準上の義務表示になっており、先ほどの資料1の17ページのスライドでございますけれども、こちらについては、現状、乳及び乳製品の中でこの無脂乳固形分であったり乳脂肪分であったりということが全てのものに義務付けられているわけではなく、義務付けられているものの方が少ないです。

森田委員がおっしゃっているとおり、公正競争規約で定められておりますので、ほとんどの商品に書かれているのですが、食品表示基準で義務付けているのはごく一部のもので、その中で、元々全ての乳、乳製品に義務付けているわけではなく、森田委員がおっしゃっているクリームについては義務付けられておりますけれども、例えばバターについては義務付けられておらず業界ルールで書かれているところでございます。

こちらとしては、全て義務付けられている訳ではないのであれば業界の方で整理していただく方がいいのかなと思っていますところでございます。

○森光座長 よろしいですか。森田委員、お願いします。



○森田委員 先ほどクリームの話をしましたけれども、ここの 17 ページを見ると、表示義務があるというもので、アイスクリームとかアイスマイルクとかラクトアイスがありますけど、こちらもうやはり消費者からすると、その品質を分けるところで乳脂肪分がどのぐらいかというのはとても大事な情報なのかなと思います。

一方で、表示義務なしのところでも、乳脂肪分を書いているものもあれば書いていないものもあるという状況で、そこは業界のルールということだと思いますが、業界のルールがきちんとして、その表示の数字がきちんと適正であればいいのかなと思います。ただ、この食品表示基準でこれを規定しているということは、その数値が間違えていると表示違反になるということになるわけです。

表示違反になるときに、これは、この乳の脂肪分は品質の項目ではあるわけですが、こちらに違反した場合は、品質の項目であります。これは 4 ページの食品表示の食品衛生法上必要と考えられる事項の中の 6 条 8 項にこれは入るのでしょうか。と言いますのは、これは乳脂肪分の表示が間違えていた時に回収するかどうかということところにもかかってくる話だと思うのですが、こちらはどのように考えたらいいのでしょうか。

○多田課長補佐 内閣府令の中には入ってこないということになります。したがって、いわゆる直罰はかからないことになります。

○森光座長 よろしいでしょうか。もう一度戻りましたけど、3 のところはひとまず廃止という形で、確かに品質的な部分もありますので、確かに解釈が難しいようなものが多々ありますが、進めさせていただきます。

4 番目の監視の観点から維持が望ましいと考える事項に挙げた項目です。資料 1 の 19 ページに相当するところ、参考資料 20、21 も見ていただいたところでございます。ご意見やご質問がございましたらお願いいたします。島崎さん、お願いします。

○島崎委員 表示の考え方が問われるのではないかと考えておりますが、監視の観点から維持が望ましい事項が、食品表示基準としているのだろうかという、根本的な思いがあります。この円グラフを見ても、消費者への情報提供が必要というのはほとんどなくて、基本、監視のために必要という感じです。例えば表示で担保するというよりも、工場に聞くだとか、工場に確認をするのが基本的な方法じゃないかという気がしております。

しかも、その言葉によっては、消費者の方にとって、これを書いてあることによって戸惑うような言葉が使われていたりすると思います。

したがって、監視のための表示というのは基本必要ないのではないかと考えております。実際は大変かもしれませんが、工場の方とコミュニケーションを図るといいですか、確認作業をすることによってこれは事足りるのではないかという気がしています。

食肉加工協会の方々も一応廃止を希望されていたと思います。もしも残すならそのままというご意見があったのですが、この言葉が分かりにくいという消費者の意見も聞かれますので、思い切って廃止をした方がいいのではないかという気がしています。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。いかがでしょうか。

○多田課長補佐 食品表示法の話をしていただきますと、第 1 条の目的で国民の健康の保護とあります。食品表示法としても、食品衛生法による措置と相まってという部分がありますので、食品衛生法の監視の観点もあるのではないかと考えております。

○島崎委員 これは、食品衛生法の監視の観点から必要だということであれば、勘違いしやすい言葉の変更方法だとか、そうすると、加工協会の方が言われたらこのままというのに、合わなくなってしまうのですが、そういうことも将来考えた方がいいのではないかなと思います。それから、遠い将来になってしまいますが、デジタルの議論もされているので、あるいは記号で置き換えるとかも考えられます。

つまり消費者には基本必要ないということなので、記号で置き換えるだとか、そうすると文字も一文字で済ませられたり、アルファベットで置き換えるだとかということも含めた検討があってもいいのではないのでしょうか。

○森光座長 消費者庁、お願いします。

○多田課長補佐 分かりにくいという部分ですけれども、事業者等に確認しておりまして、事業者さんが消費者から表示に関してどのような問合せを受けているかを確認しています。この食肉製品に関しましては、数件程度でほとんど分かりにくいという問合せがなかったとのことです。一方、冷凍食品の凍結させる直前に加熱されたものである、これについてはある程度問合せがあるという実態が分かっています。

そういったことを踏まえまして、この冷凍食品の表示については、混乱が生じない方法について Q&A 等で手当てしていきたいと考えております。

○島崎委員 冷凍食品については廃止しますということですか。意味が少し分かりにくかったのですが。

○多田課長補佐 冷凍食品については、分類 4 のとおり維持する方向で置いておりますが、この分かりにくいという部分については、混乱が生じないように書き分けていただくようなことを Q&A でお示ししたいと思います。

○森光座長 丸山課長、この自治体のアンケートに出ている中で、基本的にはこちら側の考えとしては残しておこうと、維持する方向で要検討の段階ではございます。これに関して、乳などは個人的には残してくれないと分からないなと思ったりする一方で、確かに島崎さんのように食肉製品で正しく伝わっているのかも分からない。いかがでしょうか？

○東京都 丸山課長 先ほどの私の発言と重複するのですが、やはりその食品の収去検査において、食品衛生法上の分類が、その食品が何に該当するのかということが表示から読み取れることが望ましいと考えております。収去検査を円滑に実施することにつながっていくと考えております。

一方で、島崎委員のご提案にもございましたとおり、分かりにくい表現というのは一部の食品、食肉製品や冷凍食品、具体的なものも提示されておりましたけれども、そういうものがあるというのも恐らく事実だろうと思います。この辺りの受け止め方は、消費者の方からきちんとご意見伺うべきだと思いますけれども、自治体の収去としては、この例えば食肉製品、乾燥食肉製品とか、特定加熱食肉製品等、包装後加熱とか、そういう長々とした日本語が必ずしも必要とはしておらず、あくまで分類が分かればいいという立場ではありますので、その観点からの改善、少なくとも私どもの立場からは十分受入れられるお話かなと感じたところです。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。その他、ここの分類 4 の要検討部分は残す方向にかじを切りたいということによろしいですかね。

それでは、監視の観点等からその維持が望ましいと考える事項については維持するという事で取りまとめたいと思います。森田さんお願いします。

○森田委員 4 に関して、島崎委員から、乾燥食肉製品や特定加熱食肉製品や加熱食肉製品等という長々とした名前を残す必要はないのではないかというお話がありました。食肉業界からは、廃止でもいいというお話もありましたし、表示スペースが少ないと言われている中で、これだけの文字を残すことがいいのでしょうか。それから、島崎委員からは、それが分かるのであれば、こんな長々としたものではなくて、記号でいいのではないかというご指摘もありました。表示というものは、文字で見ているのですが、消費者から問合せがないというのは、これらの文字が景色みたいになってしまっているために、あまり問合せがないのかもしれない。表示可能スペース、今後のデジタル表示のこともあるので、監視の観点のみでこれらの表示が必要ということに関しては、やはりもう少し慎重に話した方がいいと思います。

それから、監視の観点からお聞きしたいのですが、収去して監視をされているわけですが、実際の違反事例や全体的な検査の規模等について教えていただければと思い

ますが、いかがでしょうか。

○森光座長 お答えできる違反事例などがあればお願いします。

○森田委員 実際に収去の際の確認のために表示が必要との説明がありましたが、その基準を確認して収去したものの中に違反がどの程度あるのか、どのように役立っているのでしょうか。それから、島崎委員がおっしゃられたように、規格基準の確認であれば、工場に聞けばいいのではというご指摘もあるかと思えますし、そこを説明いただければと思います。円グラフだけだと、本当に必要かどうかよく分からないというところがあります。

○多田課長補佐 まず、違反事例が今回のアンケートでどの程度あったのかということですか。

○森田委員 アンケートが行われたことも含めて、教えてください。

○多田課長補佐 分かりました。今回、違反事例に関してアンケートをとっていないので、これに対する違反事例というものは今持ち合わせておりません。基本的に、何らかの公表されたものの統計を取っているわけではなく、それぞれの自治体に任意で回答いただいているものですので、そこについて確かなこととお話できるようなものは持ち合わせていないです。また、規模については、基本的に全ての自治体に投げている状況になります。

○森光座長 いかがでしょうかね。小川先生、お願いします。

○小川委員 今回は監視の観点から維持が望ましいと考えられる事項については、一旦維持ということによろしいのではないかと思います。

しかし、やはり島崎委員や森田委員からのご意見もありましたし、私たちのこの会合内では「消費者の選択に資する」という表現を繰り返し用いて、表示の簡素化、横断表示ルールに寄せるということを検討してきたと思います。今回、記号にするとといったこともアイデアで出ておりますので、今後も消費者庁、自治体、また厚生労働省も含めて検討を続けていきたいと思います。宿題が残ったという位置付けで取りまとめていただければいいのではないかなと思っております。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。よろしいですかね。維持する方向ではありますが、宿題として、もう一度業界も含めて検討するというところで。確かに速急に切る、切らないのような議論をするのが目的ではないので、また要望が上がったところで業界の方たちを含めてやっていくということで取りまとめていきたいと思います。

4につきましてはその方向で維持でございますが、また存続や新しい方法を考える中で継続検討という形でまとめたいと思います。ありがとうございます。

最後です。資料1の22ページ、別表第20で表示するポイント数が、これは8ポイント、10ポイント等と細かく規定されているのは廃止して良いのではないかという提案についてご意見等いかがでしょうか。森田さん、お願いします。

○森田委員 その他の乳製品の14ポイントというところがございます。他のところは横断で大体合わせていくと思うのですが、牛乳の表示は種類別が大きなポイント数だという点について消費者はその大きさに慣れていると思います。種類別は大事な情報ですし、自治体でも種類別は残してほしいと、回答されています。それを14ポイントで分かりやすく表示するというのは意味があることだと思っていました。これを廃止することによって、14ポイントが任意になっていくのでしょうか。こちら公正競争規約との関係があると思うのですけれども、消費者庁の方では消費者への情報提供という意味でいいのかどうかということとは検討されていますでしょうか。

○森光座長 いかがでしょうか。

○坊調査官 もちろん、公正競争規約はそのままになるかもしれませんが、文字のポイント数自体の義務がなくなってしまうと、そちらも含めて見直されることもあるかもしれません。この文字のポイント数は、森田委員がおっしゃったとおり14ポイントとありますが、そもそもなぜ大きさの区別をつけているのかは今となってはよく分からないところがございまして、今おっしゃっているとおり、食品衛生法上、種類によってリスクが違うということもございませぬし、ある意味でどちらかという品質の話なのかもしれません。推測になりますが、もともと乳等命令、乳等省令ができた当初は、乳ではないこと自体を大きく書くことによって、乳とそれ以外のものをすぐに区別がつくようにしていたのかと思います。しかし、現在においては、きちんと見ていただければ分かる中、わざわざ14ポイントとかなり大きなポイント数で表示しております。

14ポイントで表示する規定があるその他の例としては、注意喚起の指定成分や危ないもの等です。特にリスク上、差がないものに対してそこまでポイント数に差をつける必要があるのかというのが今回の我々としての提案でございます。

○森光座長 はい。

○森田委員 確かにリスク上ではわざわざ14ポイントにすることはないかもしれません。しかし、乳の場合は、似たような商品パッケージを見る中で、これは低脂肪なのか、これは調整しているのか等、表面にも書いてはありますが、裏面にそれが種類別で大きく表示され

ていることで、その品質を見分けられるという点では、大きな役割を果たしてきたと思います。

なので、ぱっと裏返して、一括表示を見れば全部分かるよと言ってきた身としては、牛乳の場合は、それが 14 ポイントであるというのは、そこですぐ見分けることができるという点でも重要な意味を果たしてきたと思います。

先ほどの乳脂肪分もそうですが、アイスクリームのその乳脂肪分の書き方や品質に関わる重要な情報をこの一括表示の中で書いてきたということがあり、それを体現するのがこの様式なわけですが、それを廃止するというのがいいのかどうかという点について私は少し慎重に考えた方がいいのではないかと思います。

○森光座長 ありがとうございます。京増さん、お願いします。

○京増調査官 このポイント数の違いについて、推測になりますが、食品衛生法由来の表示と、JAS 法由来の表示がありますが、食品衛生法で義務があった表示は、書く位置の規定がないものもあり分かり易い場所に書いていれば良かったものもありました。後から JAS 法で横断的に表示を義務づけた時に一括表示ができました。

JAS 法で一括表示ができた時に、一括表示の表示事項は、横断的に 8 ポイント以上と規定されましたが、乳関係については、別の法令となる食品衛生法のポイント数が上乗せで一括表示の種類別の表示に適用され、この点について特に整理されていません。また、食品表示一元化の際もそのまま移行されたものです。そのため乳関係だけポイント数が違うことについて、今日において合理的な理由は特にないのかなと思っております

○森光座長 ここだけポイント数が厳密に決まっており、その一方で、慣れているのも確かです。いかがですか。

○森田委員 公正競争規約でこれを残した場合は引き続き 14 ポイントで書くことになるのですが、先ほど発酵乳協会のお話だと、やはりアウトサイダーもいて、公正競争規約を守っていただけない場合もあるというお話もありました。そういうことを考えると、8 ポイントのものと 14 ポイントのものが混在することになる気もするのですが、そういうことになりますでしょうか。

○坊調査官 はい。公正競争規約だけで定めるとなると、先ほどから出ておりますとおり、いわゆる公正競争規約に加入していない方については、業界ルールを守る必要がないとなりますので、事業者によってポイント数が違うことは起こり得ると思っております。とはいえ、今もあくまで「何ポイント以上」という規定ですので、基本的には皆さんそのポイント数を守った上で、さらに大きくすること自体は自由となっております。今も確実に事

業者間でポイント数が同じかと言われると、そうでもないかと思います。食品表示基準は義務表示でございますので、このポイント数が0.1ポイントでも下回れば違反になります。この内容を義務表示としてそもそも維持する必要があるのかと思っております。

もちろん業界としては、恐らく消費者の方に見やすい表示を考えた上で適切なポイント数を選択されると認識しております。

○森光座長 慣れと、規則としてこのポイント数が厳密であることの不便という、この板挟みでもあるような気がします。よろしいですか。では、ポイント数については、恐らく、勝手な予想ですけども、おおむね変わらないのではないかと思います。わざわざこのように縛るような規定は廃止するという方向で取りまとめたいと思います。よろしいでしょうか。森田さん、どうぞお願いします。

○森田委員 先ほど聞きそびれたのですけれども、4について維持が望ましいと考える事項に関しては、19 ページでは「要検討」と書いてあります。2と3に関しては廃止、先ほどの別表第20に関しても廃止で良いのではないかとありましたが、4の対応方針は要検討とあります。先ほどは要検討ではなく維持が望ましいとおっしゃったように思うのですけれども。

○森光座長 取りまとめはもちろん森田さんが言われた点を加味して検討を続けながら、でも、まとめとしてはほったらかすのではなくまずは維持する方向で進めていく中でこれは廃止し、これは維持するという検討を行うという結論であります。全体としては4の項目に関しては「維持」になります。

○森田委員 ここは、維持という結論はやはりそんなに早急に出すべきではないと思っています。島崎委員のご意見もありましたし、私もこちらはこういう長々とした文言じゃなくて、何らかの他の表示の方法とか、考えることができるのではないかとご提案したと思います。

それから、今日丸山様にわざわざお越しいただいているので、収去の実際の現状というのもっとお聞きしたいと思っておりました。違反がどうか聞いたのもそういう部分でございます。丸山さんのご説明ですと、表示と安全性の食品衛生法の基準というのは表裏みtainなことでリンクしているからという話がございました。けれども、衛生規格がそもそも適正かどうかというのは、ここで議論することではないのかもしれませんが、そういう課題もあるのかと思います。

確か阿部さんがおっしゃっていたと思いますけれども、今の時代に合わせて今回このような事項を見直している時に食品表示法だけの定義を見直しているわけですが、食品衛生法の今の規格基準の見直しはどうかと思います。例えば先ほどの殺菌する乳につ

いてどのぐらい収去されていて、ほんとに違反があるのかなど。そして、調理冷凍食品においても3つの基準がある。このうち凍結前加熱の有無というところで2つの衛生規格があるわけです。一方で最近よく出てきているのは、そのままお店で冷凍して冷凍品として売っているようなもの。こちらに関しては基準がないわけで、そのようなものは収去されていないという一面もあります。

そもそも HACCP がきちんと規定されている中で、この規格基準が時代遅れではないのか、そもそも本当に適正なのか。それを踏まえてのこの表示の議論をしていて、表示を残しておきたいということですが、食品衛生法の規格基準についてそもそも本来どうあるべきか。ここでは議論はしないということでしたが、このような課題もあると思っています。今回は分類4は維持でということですが、要検討として、考え直す契機ではないかと思っております。それで、実際に違反はどうですかと聞いたということです。

○森光座長 多田課長補佐、お願いします。

○多田課長補佐 少し補足をしますと、食肉製品の乾燥食肉製品について、乾燥食肉製品である旨を示す文字を表示するという規程がありますけれども、必ず乾燥食肉製品と書いているかと言いますと、次長通知で、例えば具体的にはドライソーセージとか、そういった商品名に変えることができる規定があり、必ずしも乾燥食肉製品と書かれているわけではないという状況もあります。

つまり、乾燥食肉製品が分かりにくいという話はあるのですが、必ずしも乾燥食肉製品だけを記載しなければいけない、表示しなければいけないという運用にはなっていないというのが一つ、あと、乳製品の種類別に関しては、異論はないということでもよろしいでしょうか。冷凍食品の直前加熱については、この旨は分かりにくいというご意見は確かですので、こちらについてはきちんと Q&A で手当てしたいと考えているという状況です。分かりにくいという部分についてはそういった説明になります。

○森田委員 維持をしつつも、表現に関してはいくつかある。そのまま種類別のように残す場合もあれば、Q&A で手当てをする場合もあれば、ドライソーセージのように名称を持って、その旨はそうように書かなくてもいいという、いくつかの選択肢があるというわけですね。

○多田課長補佐 そのとおりです。

○森光座長 それでは、この4についての結論をお願いします。

○宮長課長 森田委員のご指摘、分かりやすく表現するときにどういったものが必要なの



かということですし、消費者が誤認しないためにどのようにすればいいのかということだと思います。

やはり取り組むべきは、事業者が消費者に対してどういったことをやっていくのか、そのいわゆる通知の話もありましたけど、ある程度バッファを持たせながら運用しているところがある点を、どのように事業者側で運用していくのかという取り組みを促していく、そういったところも必要だと思います。ただ、冷凍食品に関しては、一括表示の中の混同という問題意識のご指摘、森田委員がおっしゃったところもありまして、この分科会で衛生事項を扱うという点の発火点にもなった論点でもありますし、非常に重要な点だということで、我々として Q&A も含めて措置しないといけないという点についてはしかるべく対応しながら、一方で、その業者として取り組んでいただく点では、コミュニケーションも我々消費者庁として必要になってくると思いますし、そこはしっかりと取り組んで対応してまいりたいと思います。

○森田委員 Q&A で対応していただくということなのですが、いずれにしても、表現に関しては消費者が見ることになります。それを変えたことで逆に分かりにくくなったり、例えば調理冷凍食品は事項名が並んでいて、「加熱してあります」、「加熱してありません」、「加熱して召し上がってください」の表示が分かりにくいというような部分があります。それを何らか変えるとなっていくときに、どのような表現であれば分かりやすいのかというのは、やはりこの分科会である程度示していただくか、表現ということを考えていかないといけないと思います。先ほどの加熱食肉製品に関しても、今後のデジタル化に関して何らかの記号みたいなもので持っていければ、その方がごちゃごちゃとした表示がなくなっていくということもあります。

なので、この 4 に関してはやはり要検討だと思っておりまして、自治体がこの表示は収去に必要だということもありますが、それが分かればいいというご説明もありました。分かればいいのであればどのような書き方がいいのかとか、もしその表現が逆に消費者を誤解させることになるのであればそうならないようにするとか、そういうことはやはり丁寧に議論した方がいいのではないかと思います。

4 を要検討とし、この表示は自治体が収去の際に必要なから残します、とする。でも、ものによっては Q&A で対応しますと。ものによって違うというのは、もう少し説明というか議論の余地があるのではないかと思います。

○森光座長 ありがとうございます。4 に関しましては、一応維持ではありますが、全体としては要検討のまま継続ということでしょうか。ただ、時間の都合上、ここでは要検討と対応するという表現の議論は今できませんが。事後でも大丈夫ですかね。

○坊調査官 森田委員のご指摘のとおりです。ここについては、今の話でいくと要検討にな

るのでこれからまた検討していくことになっていくと、いずれにせよ、検討が終わるまではそのままにはなるのかなと思います。

今の話ですが、先ほどの維持と廃止の1、2、3については結論通りで、この4に挙がっているところについてしっかり検討していくというイメージですか。

○森田委員 この衛生事項に関しては、最初の時点から丁寧に議論をしてほしいと言っておりまして。たくさんの事項がありその中には品質に関わるものもあつたりするので、今回1回で終わるのではなく、恐らくもう1回、前回の分科会の終了時に2回準備されているとおっしゃっていたと思います。

なので、整理点に関してもう一度、特に収去の観点を含めてご検討いただければと思うのですが。他の委員のご意見もお聞きしたいと思います。私ばかり話しておりますので、すみません。

○森光座長 いかがでしょう。私の取りまとめも、実は森田さんが言われたように、3と4に関して、形式上は廃止と維持になりますが、検討しながらという言葉が実は入っています。ただ、いかんせん、時間的な制約と第2回目等の話もあり、できたらここでひとまず区切りをつける意味でとは思っていましたが。島崎さんお願いします。

○島崎委員 議論がなかなか収束しない一つの要因としては、やはり先ほど森田委員が言ったように、どれくらい違反があるのかが分からないことがあると思います。例えば収去の重要さが一つ鍵になると思いますし、もし違反がほとんどありませんとなると、本当に必要なかという話になりますし、今後要検討で続くのであればその辺も含めたデータも必要かと思います。

確かに、言葉について問合せはありませんというご報告もありましたが、消費者の方から問合せが殺到することは、基本的にほぼないです。しかし、そのことで、消費者が言葉を理解しているということではないような気がします。もし今後続けるのであれば、データも含めた整理をしながらやっていただければありがたいなと思いました。なんとなく納得感が得られないのは多分その辺だと思います。

○森光座長 大変よくわかる気がします。先ほどドライソーセージの話がありますように、我々は買うときにはそれを見て買っていますが、裏面のこの難しい長い文字が書いてあるのか、書いていないのかというのはあまり見ていないというのが本音でありますので、その辺で、収去するときのイメージのことを考えて、次回に要検討の議題継続でよろしいですかね。取りまとめとして議論いたしましたけれど、今日の取りまとめとしては、1、2、3、4のうち1について食品衛生上は維持する、2について横断的表示で代替が可能であるため廃止する。

3、4についてですが、3は協会の方にご説明いただきましたが、全体としましては廃止する方向ではありますが、確かにバサッと切ってしまえばいいという問題でもないので、もし何かもう一度議論した方がいいことがありましたら、要検討を含んだ廃止というかたちで。大事なのは4だと思いますが、このまま要検討を続け、次回データを見ながら、正しい文言とは何かというところまで行きたいのですが、どうしても表示で大事な部分と、衛生、品質と、本当に森田さんが言われたようにかぶってきってしまうので、この委員会の特質上、なかなか表示に関するところだけでは処理できない部分があると思います。

この4については要検討という形とし、検討している間は維持という形にとりまとめます。最後、文字ポイントに関しましてはひとまず廃止ということで、恐らく、見やすいように伝えるというのは企業努力でこれからも続きますので、義務としてこのポイントでなければいけないという違反を招くようなものは廃止し、業界が分かりやすい文言の表示は続けるであろうというところを期待します。

以上、この四点プラス文字ポイントでまとめさせていただいて、継続審議は二点含むというイメージで、特に4に関してやっていきたいと思います。よろしいですかね。お願いします。

○森田委員 継続審議になるのであれば、ご検討いただきたいのが乳主原のところですが。

1と2に関わる場所ですが、乳主原に関して、この基準を変えることによって乳主原の表示の方法がいくつか変わっていくだろうと。もっとより詳しくとなった時に、Q&Aの手当てが必要かどうか、乳主原を変えることによるその影響みたいなことも含めて、いかがでしょうか。

○多田課長補佐 内閣府令で乳主原が置いてあるのだけれどもという点になりますでしょうか。そもそもの話をしますと、恐らく、ここに置いてあるのは乳主原だけになります。つまり、乳と乳製品は、ここの乳成分を原材料として含む旨は規定されていないです。

この状況を考えますと、当然、種類別で書かれると乳が入っているということで乳成分が入っているのが分かるという状況にあるので、乳主原だけが特別置かれているのではないかと考えております。つまり、乳主原だと商品名で書かれるようなことがあって、その名称からは乳が入っているかどうか分からない状況が想定される。ですので、ここで、原材料の中できちんと乳成分を書くようにという規定になっていると思います。つまり、現状において、原材料を書くという規定がありますので、その原材料を書く規定で、個々のかつてあった規定については役割を終えているのではないかと考えております。

○森光座長 補足事項等ありますでしょうか。

○坊調査官 ご指摘の点については、次回には、先ほどの冷凍食品の凍結前加熱が分かりに

くいということで、それをどうしていくのか、こうした方がいいのではないのかというところを次回お示しできればと思っております。

さらに、収去してどれぐらいの違反があるのかというお話がありましたけども、こちらについては基本的には食品衛生法上の違反のお話になりますので、この場で数を示すことが難しいということだけをご理解いただければと思っております。

○森光座長 はい。この形で取りまとめて、また次回に持ち越す部分も含めましてということで。それでは、時間が来ましたので、事務局の方へお願いいたします。

○事務局 皆様本日はどうもありがとうございました。第16回の開催は、11月26日に今回と同じ弊社セミナールームで開催する予定としております。

次回は、今回の続きと、旧JAS法由来の個別ルールに関して再検討した結果の要望等についてご議論いただく予定です。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Webページに掲載されます。事務局からは以上です。

○森光座長 どうもありがとうございます。では、本日の議事は終了いたしますので、本日の分科会を閉会いたします。どうもありがとうございました。