第２回令和８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２回令和８年度食品表示懇談会を開会させていただきます。私は本懇談会の事務局を務めさせていただいておりますビズアップ総研の麦島です。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させていただいていることをご了承ください。
開会に先立ちまして、８月に着任されました消費者庁審議官佐藤一絵よりご挨拶をいただきます。佐藤審議官、よろしくお願いいたします。
○佐藤審議官　皆様、おはようございます。本日はお忙しい中、令和８年度第２回食品表示懇談会にご参加をいただきまして、誠にありがとうございます。また、本日は大変多くの傍聴の方にもご参加をいただいているということで、御礼を申し上げたいと思います。私は、8月に農林水産省から審議官に着任いたしました佐藤です。ご指導のほどよろしくお願い申し上げます。
本日の懇談会でございますが、今年度２回目の開催ということになります。７月の第１回の時にもお話をしておりますとおり、この懇談会の令和５年度の取りまとめの項目としまして、諸外国との表示制度の整合性と食品表示へのデジタルツールの活用、この２点について、今年度は議論していただくということになっております。本日はその具体的な議論のスタートにあたり、現行制度について我々からご説明した上で、皆様方のご意見をいただくという流れにさせていただきたいと思っております。ご案内のとおり、本懇談会はまさに、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やお考えをお持ちの方、また、食品の製造流通等を担う事業者の立場から、食品表示について知見を有する方、そして食品表示について豊富な知見を有する方、こうした皆様方にご参画をいただいているところでございます。皆様の知見をいただきながら、消費者、そして事業者双方にとってよりよい食品表示となるように積極的な議論を本日もぜひお願いしたいと思っております。簡単ではございますが、冒頭のご挨拶とさせていただきます。本日は少々長丁場になりますけれども、どうぞよろしくお願い申し上げます。
○事務局　佐藤審議官ありがとうございました。本日の出席者です。本日は９名の委員がご出席でございます。中村委員、小川委員はオンラインでの参加、阿部委員はご欠席となります。
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にお願いしたいと思います。湯川様よろしくお願いいたします。
○湯川座長　改めまして、今審議官からいただいたご挨拶の中にもありましたとおり、今日は長丁場ですので、よろしくお願いします。
前回、第１回は７月15日に開催いたしました。簡単に振り返りますと、審議官のお話にもありましたとおり、今年度はデジタルツール活用、それから諸外国との表示制度の整合性、

この２つについて議論を行っていくこと。それから、デジタルツールの活用について、デジタル表示を行うかどうかについては、義務ではなく、事業者の選択制とすることとなっておりました。３点目は、デジタル上の表示については、基本的に、現在義務付けている全ての表示事項が確認できる仕組みとし、その振り分けについては、これから議論を行うとなっていたかと思います。概ね第１回でそうしたところを議論したと思っております。
今日はその議論の土台となる、知識、情報を、若干時間をかけて勉強していくということになります。ただ、勉強だから意見表明は控えていただきたいということではなく、お気軽に発表していただければと思います。よろしくお願いします。
それでは、まず食品表示へのデジタルツールの活用検討について、資料１に基づき、消費者庁から説明をいただきます。よろしくお願いします。
○坊補佐　消費者庁食品表示課の坊でございます。「資料 1　食品表示基準等における加工食品、生鮮食品及び添加物の表示ルールについて」、食品表示へのデジタルツール活用検討のための説明として、資料１の説明をさせていただきます。
ページをめくっていただき、１ページ目でございます。食品表示へのデジタルツールの活用を検討するに当たり、整理する必要がある内容について、紹介させていただきます。まず、食品表示基準の対象範囲でございます。こちらについては、先ほど座長からご説明がありましたけれども、基本的には、デジタルツールを活用した表示、デジタルツール上では、義務表示事項は全て見られるような形にしていただくのですが、容器包装にも必ず表示しないといけない事項を今後どうしていくのかという議論をしていくにあたって、現状、どのような表示事項が義務になっているのか、どのような限定がかかると義務になるのかというところについて説明させていただきます。次に食品の区分ということで、加工食品、生鮮食品、添加物、それらの業務用という形がございます。食品表示基準は、この区分に応じて表示ルールを決めております。したがいまして、今後のデジタルツール活用の議論をするに当たりまして、今まで何となく加工食品を想定してデジタルツール活用の議論をしてまいりましたが、生鮮食品についても適用するのか、添加物、それらの業務用についてもどうしていくのかといった議論にもなっていきますので、その辺りのルールの違いについて説明いたします。また、それぞれの細かい表示ルールということで、例えば表示可能面積が小さいものについては、様々な表示が省略できる規定がありますので、そういったところを、本日は丁寧に説明したいと思っております。目次についてはこのような形になっております。
次に２ページ目でございます。食品表示の一元化についてでございます。食品表示一元化ということで、旧 JAS 法、旧食品衛生法、旧健康増進法における食品表示に関する部分を一元化し、食品表示法が平成 27 年に施行されております。食品表示法に基づく食品基準におきましても、同様の考え方で、基本的に元の法律にあった表示ルールをそのまま一つにまとめている形になりますので、元々の法律にあった表示で、元々の法律に基づいて表示を義務付けていたところ、その時の理念等々はそのまま引き継がれて、現状の食品表示基準になっているところでございます。したがいまして、元々の法律上のルールがある意味そのまま適

用されているというような形でございます。旧 JAS 法と旧食品衛生法で被っている表示等もございますが、元々の 3 法にあった表示がそのまま引き継がれております。その他、お酒については酒類業組合法等のルールもあり、そのような形で表示制度ができているところでございます。

続きまして、3 ページ目でございます。こちらについては、販売形態ごとの適用範囲でございます。加工食品を販売する際にそもそも必要な表示の適用範囲といいますか、販売形態等によって表示義務の範囲が微妙に異なっているというところでございます。こちらについては、表示事項として旧 JAS 法由来、いわゆる品質事項と呼ばれる表示ですけれども、原材料、原料原産地等の表示、旧食品衛生法に由来する表示事項、いわゆる衛生事項というところで、アレルギーや期限表示、保存方法等の表示、旧健康増進法に由来する表示事項ということで、いわゆる保健事項で栄養成分表示等というところに分けさせていただきまして、どういう適用関係になっているのかというのを整理した表でございます。設備を設けて飲食させる場合、いわゆる外食で販売されるものにつきましては、全てにおいて、表示義務はありません。また、加工食品におきましては、容器包装に入っていないものについても表示義務はありません。容器包装に入っている場合であったとしても、例えば無償で譲渡する場合については、品質事項、原材料や原料原産地については表示義務がなく、ただ、衛生事項、安全に関する表示事項であるアレルギーや期限表示等については、無償であったとしても表示義務があります。保健事項については、無償譲渡の場合は、栄養成分の義務表示については表示義務がありませんけれども、栄養表示をしようとする場合、包材に栄養成分名を表示しようとする場合については、無償譲渡であったとしても、例えばカルシウムと包材に書いた場合は、義務表示の 5 要素とともにカルシウムの含有量も表示するというような形でございます。加えて、食品を製造し、または加工した場所で販売する場合、こちらインストア加工と呼んでおりますけれども、要はスーパーのバックヤード等で、その場で調理したものをパック詰めして販売するような場合でございます。この場合についても、品質事項、原材料、原料原産地名については表示義務がなく、衛生事項については表示義務があります。保健事項については先ほどと同様の形になっておりまして、栄養強調表示をしようとする場合や機能性、トクホ等については表示が必要となります。それ以外の場合、通常の容器包装に入って販売される場合については、全て表示義務があるというのが、食品表示基準の適用関係になっております。

続きまして、4 ページでございます。ここからは加工食品の義務表示事項として、一般用加工食品はどのような表示項目があるのかというところでございます。こちら、初めの方にもご説明しましたが、今後どのような表示を容器包装にも表示する事項としていくのかという議論をする上で、どういう項目があるのかを把握するために必要となりますので、簡単に説明させていただきます。まず容器包装に入れられた一般用加工食品、品目横断的な義務表示事項という形でございまして、全ての一般用加工食品に義務があります。名称、原材料名、添加物、内容量、消費期限又は賞味期限、保存の方法、表示責任者の氏名、及び住所、製造

所の名称及び住所、栄養成分の量及び熱量、これらが全ての一般用加工食品にかかっています。その他、該当する場合に必要な表示事項という形でございまして、アレルゲンであったり、原料原産地であったり、原産国であったり、こちらについては、アレルゲンであれば表示する必要があるアレルギー物質を含んでいるものについてはそれを含む旨を表示する形になっております。この辺、基本的には横断的義務表示事項と言いますけれど、該当する場合に必要な表示事項になっております。原料原産地名につきましても、あくまで国内で製造したものに表示義務がありますので、国内で製造したものを販売する場合については、原料原産地が表示義務になりますし、逆に原産国については輸入品にかかっておりますので、輸入品については原産国名を表示するという形でございます。その他、トクホであったり、機能性であったり、そのものについては表示してください、遺伝子組換えについても同様になります。さらに個別品目ごとの義務表示事項がございまして、こちらについては、ある品目についてはプラスで表示するという表示事項が規定されているという形でございまして、こちらについては、令和６年、７年と個別品目ごとの表示ルールについて見直しさせていただいた部分になります。こちらについて見直していただいたところで、その中で様々なプラスの表示事項があったので、そういうものの表示が義務付けられているというところでございます。一般用加工食品の表示項目については、基本的には、一般用加工食品の表示例にお示ししているとおり、一括表示と言われるものに表示することになります。また、栄養成分は栄養成分表示で様式が決まっておりますので、それに基づいて表示していく形でございます。

続きまして、５ページ目になります。こちらは業務用加工食品の義務表示事項となります。こちらについては、先ほど説明した一般用加工食品との違いを中心に整理しております。食品表示基準における業務用加工食品につきましては、通常の業務用と言われるようなものと、少しニュアンスがずれておりまして、食品表示基準上の定義は一般消費者に販売する形態になっていないものが業務用加工食品として扱われます。ただ単に事業者間で取引しているものが業務用加工食品になっているわけではなく、一般消費者にそのまま売れるような形態になっていないものが業務用加工食品になります。したがいまして、業務用として業務用スーパー等で一般消費者に売られているようなものは、食品表示基準においては業務用加工食品ではなくて、一般用加工食品になるというような整理でございます。業務用加工食品と一般用加工食品で表示義務がどのように異なっているのかでございます。表を見ていただきますと、一般用と業務用で丸とバツがついております。一般用で表示義務があるものも、業務用においては義務がないものがあります。それを整理した表になります。業務用においては、例えば内容量であれば表示義務はありません。ただ、計量法の規定がございますので、計量法上の特定商品に当たる場合については計量法で内容量が必要になりますが、食品表示基準上は、業務用であれば内容量に表示義務はありません。栄養成分の量及び熱量についても業務用では義務にはなっていないところでございます。その他、原料原産地名、原産国名については、三角がついておりますけれども、基本的に業務用加工食品については最終製

品の原料になるようなものが該当いたしますので、最終製品として一般消費者に売られるものに必要な表示に必要な情報を伝えるというものですので、原料原産地名も原産国名も、最終製品の表示に必要であれば表示義務になりますけれども、必要なければ義務にはならないというようなところで三角にしているというところでございます。また、緑になっている部分については、業務用加工食品の場合については、一部の表示項目については容器包装ではなく、規格書や納品書等への表示でも可能になっております。原材料名、表示責任者の名称及び住所、栄養成分の量及び熱量、原料原産地名、原産国名については、そのような形になっているというところでございます。さらに、原材料名や添加物については、基本的には一般用加工食品であれば重量の割合の高いものから順に表示する形になりますが、業務用については最終製品の表示に必要な情報が伝われば良いので、そこまで厳密ではなく、重量の割合の高い順が分かるようにさえ表示していれば問題ないという形になっております。業務用加工食品の表示有無の考え方については、旧 JAS 法由来の表示事項、いわゆる品質事項については、基本的には容器包装の有無に関係なく表示が必要となります。最終製品の表示に必要な情報を伝えることになりますので、容器包装に入っているか否かにかかわらず、必須事項については表示が必要となります。ただ、旧食品衛生法由来の表示事項については、あくまで容器包装に入れられた食品に表示が必要になっているというところでございます。こちらは安全に関する表示ですので、そもそも容器包装に入っていないものの安全がどこまで担保されるのかというところもございますので、こちらについては、あくまで容器包装に入っているものに表示が必要になるというような整理になっております。

続きまして、6 ページでございます。加工食品の表示様式でございます。義務表示の内容については様式が定められておりまして、基本的にこの様式に沿って表示するという形になっております。ただ、様式と同等程度にわかりやすく一括で表示されるのであれば、それでも構わないという形になっておりますので、あくまで様式に沿って表示することになりますが、必ず厳密に様式どおりでないといけないというわけではないところでございます。業務用については様式の規定はございません。基本的には名称、原材料名、添加物、原料原産地、内容量、期限表示、保存方法、原産国名、製造者名、表示責任者という形に、製造所等については、その表示責任者に近接した箇所に表示する形になってございます。別記様式 1 の備考という形で様々ございまして、例えば、名称や内容量等については商品表面に表示する場合については一括表示に表示する必要はない規定があったり、一括表示内に表示箇所を表示する場合は、ほかの箇所に表示できるという規定があったりします。したがいまして、期限表示はよく、後から印字するため、一括表示内には「賞味期限については枠外下部に記載」等と表示されている場所が書いてあり、別の場所に表示することができるという形でございます。また、様式については原材料、添加物については事項を立てておりますが、基本的には添加物については事項欄を設けずに、原材料名欄にそのまま区分して表示することも可能になっております。

続きまして、7 ページです。ここからは一つの項目ごとの簡単な表示事項、表示方法につい

てご説明させていただきます。加工食品の原材料名の表示のところでございます。原材料名の表示については、基本的には使用した原材料を重量の割合の高いものから順に全て表示してくださいという形になってございます。あとの複合原材料要するに、加工食品の原材料に加工食品を使っている場合については複合原材料の次に括弧を付して、その内訳を表示する形になっています。また、同一の原材料を複数使用する場合は、まとめて表示することも可能になっております。基本的には使用した原材料の重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称で表示することになります。ただ、原材料として、更に加工食品を使った場合については、その加工食品の内訳も表示してくださいという形でございまして、複合原材料の表示というところでございますけれども、例えばお弁当中に「ごまあえ」を使用した場合に、原材料として「ごまあえ」と書いた場合については、その「ごまあえ」に使われている原材料も表示してくださいという形になっています。例示としては、「ごまあえ」の次に括弧を付して、さやいんげん、にんじん、ごま、しょうゆ、砂糖という形でございます。この複合原材料の表示については細かいルールがございまして、複合原材料中の３位以下かつ５％未満の原材料については、「その他」と表示が可能になっております。したがいまして、先ほどの「ごまあえ」の例であれば、「ごまあえ」の次に括弧を付して、さやいんげん、にんじんを表示し、ごま、しょうゆ、砂糖が５％未満であるという前提で、３位以下のごま、しょうゆ、砂糖については「その他」と表示することが可能になっているところでございます。その他、複合原材料につきましては、その製品全体に占める重量の割合が５％未満の場合は、内訳の原材料表示も省略可能になっております。あと、複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合についても、内訳の原材料表示の省略が可能、要は何が内訳かを書かなくても何かわかるようなものを使っている場合については、内訳表示も必要ございませんというところでございます。原材料のまとめ書き表示、同じ種類の原材料を使用している場合については、果実と書いた上で、果実である原材料を全て括弧でまとめて表示できるルールになっております。こちらについては任意表示であり、事業者の皆様が消費者の皆様にとってどういう表示が見やすいのかを考えながら、まとめて書いたり、ばらして書いたりしているところでございます。

続きまして、８ページでございます。加工食品の原材料表示について総称で表示できる原材料というものがございます。以下の区分の原材料については、右側の総称で表示できるという形でございます。例えば食用油脂であれば、植物油か動物油が加工油脂の区分が必要になりますけれども、その名称で表示できます。要するに大豆油であったり、菜種油であったりというところまでは書かなくてよくて、油であれば食用植物油自体は食用植物油脂であったり、動物油脂であれば動物油脂、加工精製油脂であれば加工精製油脂という形で書けることになっています。したがいまして、油についてはその３つの区分で表示することが可能になっているというところでございます。でん粉についても、でん粉とのみ書けます。コーンスターチであったり、馬鈴薯でん粉であったりの種類までは書く必要がないですよというルールになっているところでございます。その他、魚類や魚肉については、特定の種類の魚

種を表示していない場合については、魚又は魚肉とのみ表示することが可能でございます。例えば、かまぼこ等で表面に鯛入り等特定の魚種を表示するのであれば全て魚種を書いてくださいという話になるのですけれども、何も書かないのであれば、魚又は魚肉でも構わないというところでございます。家きん肉についても鶏肉で構わないという形になっておりますし、あとは、ぶどう糖果糖液糖とか果糖ぶどう糖液糖、果糖液糖についても異性化液糖と表示可能というところでございます。香辛料については、重量の割合が 2%以下であれば、香辛料と表示でき、弁当に含まれる副食物、要は中身が見えるお弁当については、ご飯以外についてはおかずと書くことも可能になっているというのが今の食品表示基準のルールになっております。

続きまして、9 ページでございます。ここからは加工食品の添加物の表示についてになります。添加物につきましても、使用した添加物を、原則物質名で重量順に表示していただくという形でございます。この物質名については、簡略名等の使用も可能になっておりますけれども、基本的には物質名で重量順に表示していただく形でございます。表示の方法については、添加物の事項名を設けて表示するか、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することも可能になっているというところでございます。したがいまして、下を見ていただきますと、下の表示例については、原材料名欄に原材料名と明確に区分して表示しており、スラッシュ以下が添加物になっているというところでございます。添加物表示の例外について、基本的には使用した添加物を物質名で表示していただく形になるのですけれども、複数の組み合わせで効果を発揮することが多く、個々の成分まで全て表示する必要が低いと考えられる添加物であったり、食品中にも存在する成分であったり、一括名で表示しても、表示の目的を達成できるようなものについては一括名での表示が可能になっております。イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、光沢剤等、右側に書かれている名前で表示しても構わないという形になっております。その他、用途名を併記というところでございますけれども、甘味料、着色料、保存料、増粘剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防カビ剤の用途で使用した添加物については、この用途名とともに物質名を表示するルールになっています。例えば甘味料として「サッカリン Na」を使ったのであれば、甘味料の次に括弧を付して「サッカリン Na」と記載します。また、着色料であれば物質名に「色」の文字が入っていれば「着色料」の用途名を省略できる規定があります。例えば赤色 3 号であれば赤色 3 号と書いてあれば着色目的であることが明らかですので「着色料」の用途名を省略できます。増粘剤についても、物質名に「増粘」の文字が含んでいるものについては「増粘剤」の表示を省略できるルールがあります。こちらについては表示例で見ていただきますと、膨張剤、香料、乳化剤については、一括名で表示されております。その他着色料及び酸化防止剤については用途名を併記している形になります。こちらが添加物の表示方法であり、原則物質名で表示しますが、一括名であったり、用途名を併記しないといけなかったりというところがあります。その他、最終食品に残存しない添加物や、残存してもその量がわずかで製品に効果をしない添加物については表示が不要になっており、いわゆる加工助剤やキャリーオーバーにつ

いては表示が必要ないという形でございます。
続きまして、10 ページでございます。こちらについては、加工食品の内容量の表示というところでございます。基本的には容器包装に入れられた一般用加工食品、一般用生鮮食品及び添加物については、内容量の表示が義務付けられています。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し、それ以外の食品にあっては、内容重量、内容体積又は内容数量を表示する形になってございます。基本的には、計量法で決められ、表示をしないといけないと決められているものについては、計量法に基づいて表示していただきますし、それ以外のものについては、内容量をグラムやキログラム、ミリリットル又はリットル数量、個数等で表示していただくという形でございます。固形物に充てん液を加え、缶又は瓶に密封したものにあっては、内容量にかえて、固形量と内容総量を表示します。缶詰については、中身がわかりませんので、中身の固形量と、あと充てん液の量を足した内容総量を両方表示してくださいという形になっているところでございます。あとは計量法でどういう規定になっているのかというと、計量法第 13 条において、政令で定める特定商品の販売の事業を行う者は、その特定商品をその特定物象量に関し密封をするときは量目公差を超えないように、その特定物象量の計量をして、その容器又は包装に経済産業省令で定めるところにより、これを表記しなければならないとなっております。要するに政令というのが、先ほど出てきました特定商品の販売に係る計量に関する政令であり、この第 5 条に掲げるものが特定商品でございます。特定商品については、計量法上でも表示しないといけないという形になっているところでございまして、食品表示基準上も表示義務がありますし、計量法でも表示義務があるところでございます。今後デジタルツールの活用を検討していくにあたって、食品表示基準上はデジタルにしたとしても、他の法律で表示義務があるので、その辺も考慮していかないといけません。内容量についてはこのような規定になっているところでございます。
続きまして、11 ページでございます。原料原産地表示でございます。原料原産地表示については、対象原材料の産地について、重量の高いものから順に表示していただくという形でございます。加工食品の原料原産地表示の対象については、国内で製造された全ての加工食品となっておりまして、そのうち、重量割合上位 1 位の原材料について、産地を表示するという制度でございます。その重量割合上位 1 位の原材料のことを対象原材料と呼んでおりまして、対象原材料の産地について、重量の割合の高い産地から順に表示していただくことになります。対象原材料が加工食品の場合については、加工原料の製造地を表示するというルールになっております。表示で見ていただきますと、ウインナーソーセージの例になっております。ウインナーソーセージの原材料の一番多いものについては豚肉になりますので、豚肉の産地を書くというルールになっております。豚肉は生鮮食品ですので、産地を重量の割合の高いものから順に表示します。原料原産地名で事項を設けておりますので、アメリカ、カナダと表示し、括弧を付して豚肉と書く形でございます。右側の例が加工食品の例でございまして、名称「焼き菓子」、対象原材料は小麦粉になっております。小麦粉自体は加工食品で

ございますので、その小麦粉を製造したところを書いていただくということで、小麦粉の次に括弧を付し「国内製造」と表示しております。原料原産地について、3カ国以上ある場合は、3カ国目を「その他」と表示できます。「又は」表示は、原材料として使用する可能性がある複数の産地を使用が見込まれる重量の割合が高いものから順に、「又は」でつないで表示する方法でございまして、基本的には重量の割合が頻繁に変わるようなものについては、その都度包材を切り替えることはなかなか難しいので、過去の使用実績等を用いて、その実績等の重量の割合の高いものから順に「又は」でつないで表示できるというルールでございます。したがいまして、こちらについては主要産地が変わるようなものであって、その都度変更が難しいものについて認められている表示という形でございます。こちらの例でウインナーソーセージの対象原材料である豚肉の次に括弧を付して「アメリカ又はカナダ」と書かれております。注意書きとして、豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順と記載されておりますので、令和〇年の使用実績においては、アメリカとカナダを使っていて、その年間の使用実績としてはアメリカの方が多かったという形でございます。ただ、アメリカ又はカナダと記載していると、消費者的には今手元にある商品は実際にどこの産地の豚肉が使われているのかが気になると思います。手元にある商品については、アメリカ、カナダの順番で使用しているか、もしくはカナダ、アメリカの順番に使用しているか、もしくはアメリカのみの場合もありますし、カナダのみの場合もあるので、4つの可能性があります。最後、大括り表示でございます。こちらについては、国別重量順表示が困難な場合に、3か国以上の外国の原産地を「輸入」と括って表示する方法でございます。こちらについては、使用する原材料の産地が、外国で3か国以上あって、使用割合がその都度変わるようなものについては、「輸入」とのみ書くことが可能でございます。こういった形で原料原産地については、例外的な表示も含め表示の規定が定められているところでございます。個々の表示項目の説明については全てを説明したわけではありませんが加工食品についてはこのような規定があります。次は12ページ、その他の省略規定でございます。こちらについては様々な条件において省略できる規定があります。赤字になっておりますけれども、容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であるものについては、30平方センチメートルしか表示を記載できる面積がないので、全ての事項を表示するのが難しいというところで省略できる規定が定められております。この辺も今後デジタルツールの活用を検討するにあたって、デジタルツール上は表示上の面積の制約がございませんので、どうしていくのか議論になるのかなと思ってございます。例えば原材料名、添加物、内容量や栄養成分の量及び熱量、あと製造所等の名称及び住所、遺伝子組換え食品に関する事項、乳児用規格適用食品である旨、原料原産地名、原産国名については、30平方センチメートル以下であれば省略可能になっています。ただ、特定保健用食品や機能性表示食品の場合については、この規定からは除かれておりますので、30平方センチメートル以下であったとしても全ての表示事項が必要になってくるところでございます。

13ページでございます。こちらについては省略できる規定でございまして、表示可能面積が

30 平方センチメートル以下であれば、個別品目ごとの表示ルールで上乗せしているものについても、全て省略可能になっているところでございます。13 ページが旧 JAS 法由来の個別の表示ルールでございます。
14 ページが、旧食品衛生法由来の個別の表示ルールでございます。こちらについても、表示可能面積が 30 平方センチメートル以下であれば全て省略可能になっています。赤で四角囲みしているものについては、摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものでございます。後ほど説明にも出てきますけれども、こういった安全性に重要な影響を及ぼす事項についても表示可能面積が 30 平方センチメートル以下であれば省略が可能になっているところでございます。
15 ページです。食物アレルギー表示でございます。食物アレルギー表示につきましては、特定原材料を含んでいるものについては、それを表示してくださいというものでございます。原則、原材料名及び添加物の直後に括弧をして特定原材料の表示をするという形でございます。使用した複数の原材料又は添加物に同一の特定原材料含まれる場合は、いずれかに特定原材料が含まれる又は由来する旨の表示を行えば、それ以外の原材料又は添加物への特定原材料の表示を省略することができ、基本的には、繰り返しで表示する必要はない形でございます。もちろん書いていただくことの方が望ましいとは思っておりますけれども、容器の面積や見やすさ等ありますので、繰り返しという形については省略が可能になっているところでございます。特定原材料で義務表示となっているものがえび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、ソバ、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の 9 品目で、その他特定原材料に準ずるもの、消費者庁として表示を推奨しているものについては、アーモンドからゼラチンまで 20 品目あります。令和 8 年 4 月 1 日の食品表示基準等改正で特定原材料にカシューナッツが、特定原材料に準ずるものにピスタチオが追加されておりますので、現在 29 品目について表示が必要になっているところでございます。表示の方法については、個別で表示する場合につきましては、表示例のとおりハムには卵と豚肉が含まれておりますので、ハムの後ろに括弧を付して「卵・豚肉を含む」と記載し、マヨネーズに卵、大豆を含んでおりますので、括弧を付して「卵・大豆を含む」と記載し、たんぱく加水分解物に牛肉、鮭、サバ、ゼラチンを含んでおりますので、同じように表示するのが原則になっています。ただ、個別に表示するのが難しいような場合については、まとめて表示することも可能になっておりまして、こちらを一括して表示する場合としております。その場合は、最後に括弧を付して含まれている全ての特定原材料等を表示する形になっております。こちらについては、原材料名中に出てきていても、最後に全て表示する形でございます。アレルギーについてはこのように表示する規定になってございます。
続きまして、16 ページ、栄養成分表示でございます。容器包装に入れられた一般用加工食品や添加物には、業務用添加物を除き栄養成分表示が義務付けられております。義務付けられている栄養成分については、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムであり、更に熱量を表示する形でございます。熱量は栄養成分ではありませんが、いわゆる 5 成分が、義務表示

事項であり、栄養成分の表示については、基本的には、この様式に沿って必ず記載し、順番を変えたりすることはできない形でございます。ナトリウムについては、食塩相当量に換算し表示します。基本的には栄養成分表示と書いた上で、食品単位あたりとして 100 グラムや 100 ミリリットル、1 食分等の単位を書いた上で、その値を書いていただくという形でございます。表示する値につきましては、一定の値か下限値及び上限値、要は幅で表示していただく形になります。一定の値については、食品表示基準に定められた方法で得られた値が表示された値を基準として許容差の範囲内にある必要がございます。食品表示基準において、基本的には公定検査法を定めておりますので、その方法で得られた値から許容差の範囲内である必要があるというところでございます。幅であっても、その許容差の範囲内に入っている必要があります。また、その分析値だけではなくて、表示された一定の値が許容差の範囲を超える可能性がある場合等については、合理的な推定により得られた値を表示することも可能になっているところでございます。この場合については推定値とか、この表示値は目安ですと必ず表示するとともに、その表示値の根拠となる資料を必ず保管する必要があるところでございます。ただ、栄養強調表示する場合は、保健機能食品である栄養機能食品、トクホや機能性表示食品については、合理的な推定値は使えないという形でございます。栄養成分における義務表示、任意表示というとこでございますけれども、先ほど申しましたとおり、義務表示については熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量）、推奨表示として飽和脂肪酸と食物繊維、任意の表示として n-3 系脂肪酸から最後リンまで、ここに載っているものがいわゆる栄養成分表示となっておりますので、基本的にはこちらのものを表示する場合については、様式に沿って表示していただく形でございます。ただ、一般の商品を見ると、これ以外のものについても任意で表示されている形がございます。例えばカフェイン等については、栄養成分表示の枠の下に表示されていたりしますが、あくまでこちらについては栄養成分表示というわけでなくて、事業者の方の任意の表示でございまして、栄養成分の任意表示というのは、食品表示基準に掲げる栄養成分を表示する場合のことになります。

続きまして 17 ページです。その他、栄養成分表示については任意表示や栄養強調表示があります。義務表示以外の栄養成分を表示する場合や、栄養強調表示する場合は以下の規定に従って表示します。先ほどの資料にも出てきましたけれども、義務表示事項以外の成分を表示する場合については、その成分についても、義務となる栄養成分と共に表示していただく必要があります。その他、ナトリウムの量の表示や、栄養成分が補給できる旨として、高い旨や含む旨を表示する場合や、適切な摂取ができる旨として、含まない旨や低い旨を表示する場合については、栄養強調表示にあたりますので、これらの表示した成分についても義務となる栄養成分とともに表示する必要があります。

あくまで任意の強調表示でございますけれども、表示をしたら栄養成分表示としては必ず表示しなければなりませんので、今後デジタルを活用するにあたってどういう取り扱いをしていくのかというところに関わってくると思われるところでございます。

18 ページです。こちらについては懇談会でも報告はさせていただきましたけど、日本版包装前面栄養表示についてです。こちらについては、日本における包装前面栄養表示でございまして、消費者が見つけやすい箇所に、消費者庁の示す様式を用いて栄養成分等を表示する取組でございます。こちらについては、食品表示基準に位置付けない任意のガイドラインでございます。基本的には義務表示である 5 要素について表示していただくとともに、それに加えて、1 日当たりの摂取目安量に対する割合と、ガイドラインで示された様式を使って、見つけやすい箇所に表示していただくという取組になってございます。今後デジタルツール活用の議論において、このような表示をした場合に、義務である栄養成分表示をどのように取り扱っていくのかというようなところについても議論になってくるかと思っているところでございます。
続きまして、19 ページでございます。特色のある原材料等の表示でございます。加工食品におきまして特色のある原材料を表示する場合に、その重量割合を表示するものでございまして、簡単に言いますと、特色のある原材料を強調した場合について、その強調した原材料自体の使用量が 100%じゃないのであれば、割合を書いてくださいというものです。例えば、「とちおとめ使用」と書いているものがあったとして、その場合については原材料等に占めるとちおとめの割合を書く必要がありますが、「とちおとめ使用」とだけ書かれると、消費者の方からすると使われているいちごが全てとちおとめなのだと思われるので、それが 100%じゃないのであれば、割合を書くというようなルールとなっています。特色のある原材料としては、産地、有機である旨、品種名、銘柄、ブランド名等が該当します。加工食品については以上で、ここから生鮮食品の義務表示事項でございます。
一般用生鮮食品の義務表示事項について、20 ページでございます。容器包装に入れられた生鮮食品は基本的に容器包装に入れられていない生鮮食品については、POP 等で商品に近接した箇所に表示する形でございます。生鮮食品については、容器包装に入っている、入っていないにかかわらず、表示義務があるというところでございます。横断的に、名称と原産地に表示義務があります。該当する場合に必要な表示事項として、放射線照射日や、トクホ、機能性表示食品、遺伝子組換え、乳幼児規格食品である旨、内容量、ほかにも個別品目ごとの義務表示事項については、該当する場合には表示が必要でございます。生鮮食品で、容器包装に入れた場合は、基本的に容器包装に表示することが原則ですが、この緑で示した表示事項については、POP 等商品に近接した箇所に表示することが可能です。容器包装に入っていないものについては、そもそもとして容器包装に書けませんので、POP 等で近接した箇所に表示することが可能になっているところでございます。基本的には、旧 JAS 法由来の表示事項については、この POP 等で表示することが可能になっておりまして、旧食品衛生法由来の表示事項については、容器包装に表示するというところでございます。
続きまして、21 ページです。業務用生鮮食品の場合のルールについてです。業務用生鮮食品は、一般的に「業務用」と言われるものと、少し定義が異なっておりまして、業務用生鮮食品は、加工食品の原材料となるものと定義されており、最終的に生鮮食品でそのまま売られ

るようなものについては、事業者間で取り扱ったとしても、それは一般用生鮮食品だということで整理されております。業務用生鮮食品は、加工食品の原材料となるものでございますので、最終製品の表示に必要な情報を伝えるというルールになっているところでございまして、旧 JAS 法由来の個別品目ごとの表示事項は表示不要となっています。また、原産地を三角と示している部分については、最終製品に原料原産地表示が必要なものの原材料であれば義務表示でございますけれども、表示が必要ないものであれば、表示の必要はないというところでございます。なお、名称と原産地については規格書等に表示することができます。
続きまして 22 ページでございます。生鮮食品の中で、容器包装に入った玄米及び精米については、別途様式や表示項目が定められておりますので、そちらの説明でございます。玄米、精米については、表示様式が決まっておりまして、これに基づいて表示します。一般の生鮮食品と違って、追加で表示しなければならない事項が定められておりまして、名称について、「玄米」か「精米」か「もち」か「うるち」かということを書いていただきます。原料玄米について、単一原料米、要は産地、品種、産年が同一のものについては、「単一原料米」と表示して、産地、品種、産年を表示する形になります。その際、根拠資料の保管が必要となっております。それ以外の米には、産地、品種、産年が同一でない米であったり、根拠資料がないものであったりする場合については、「複数原料米」等と単一原料米でない旨を表示していただいて、産地と使用割合を表示していただくという形でございます。この場合の産地については、「複数原料米　国内産 10 割」とのみ書いてある表示がよく見られると思いますが、その内訳について、根拠があるのであれば書いてもよいこととなっておりまして、例えば、国内産 10 割と書いていただいた上で、分かっている部分について「○○県　○○ヒカリ 4 割」等と書くことは可能となっております。その他、米について、内容量や、調製時期、精米時期又は輸入時期、販売者の名称、住所及び電話番号を書くというのが米の表示ルールになっているところでございます。あくまで容器包装に入れられた場合のルールではありますが、生鮮食品の中でもこの玄米、精米については特別に表示ルールが定められている形でございます。
続きまして、23 ページでございます。添加物についてです。こちらについては、原材料に添加物を使う場合の話ではなく、添加物そのものを販売する場合についてでございます。一般用、要は消費者向けの添加物として、ベーキングパウダー等がスーパー等で売られているかと思いますが、これは添加物として扱って売られているようなものでして、そういったものの表示事項が定められております。義務表示事項として、名称や添加物である旨、内容量、期限表示、保存方法、表示責任者の名称、住所、製造所等の名称、住所、栄養成分の量及び熱量がございます。該当する場合に必要な表示事項として、アレルゲンであったり、次からが添加物特有の表示になりますけど、使用方法であったり、表示量に関する規定がある添加物には重量割合を書いてくださいという規定や、製剤については、成分名や添加物に占める割合を書くというものであったり、実効の色名であったり、ビタミン A としての重量割合を書くということがルールになっております。一般用と業務用の違いですけれども、内容量

だけが、業務用の場合には義務になっておりませんが、計量法の特定商品の場合については、計量法で表示が必要となっています。
続きまして、24 ページでございます。こちらは消費者の選択に資する適切な表示事項についてでございます。一括表示枠内には、様式に定められているもののほかに、公正競争規約その他法令により決められているものや消費者の選択に資するための事項は表示できるという規定がございます。例えば、使用方法や調理方法、使用上の注意、開封後の賞味期限、個別品目ごとに定められていた表示事項等については、表示することが可能でございます。ただ、一括表示枠内に広告やキャンペーン情報等の情報については表示することはできませんので、この辺りは、今後デジタルツールを活用して表示をする際に、デジタルツール上をどうしていくのか、どこまで表示をするのかというところの議論になってくるかと思ってございます。
続きまして、25 ページでございます。摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす表示事項でございます。食品表示法第 6 条第 8 項に、摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものについての規定がございます。この内閣府令に定めたものについては、消費者の生命及び身体に対する危害の発生又は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認めるときは、食品の回収等の必要な措置をとることを命じることができると規定されておりますので、行政的には、その摂取する際に重要な影響を及ぼす事項として特に重要なものだという認識で、食品衛生上、消費者の安全に重要な影響を及ぼすものとして、定めているものでございます。全品目共通の表示事項として、名称、保存方法、消費期限又は賞味期限、アレルゲン、L-フェニルアラニン化合物を含む旨、指定成分等含有食品に関する事項、摂取をする上での注意事項を対象としております。
また、26、27、28 ページに、個々の品目ごとに、先の食品表示基準の改正で、旧食品衛生法由来の表示事項として食品衛生上重要な事項として残したものが対象となっております。29 ページでございます。食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項については、食品表示法上も特別な扱いをしておりまして、違反については、回収命令規定や、直罰規定が定められている形の法体系になっているところでございますので、この食品表示法第 6 条第 8 項に関する違反については、食品表示法上も特別な扱いをしているというところでございます。
さらに 30 ページでございます。食品表示法に基づく食品表示基準の弾力的運用でございまして、消費者庁においては、大規模な自然災害等が発生した際に、災害救助法の適用を受けた被災地の飲食料品の円滑な供給を図るため、食品表示基準の弾力的な運用、要は取り締まらなくても差し支えない旨を監視指導を担当する都道府県等に対して通知を発出しているところでございます。ただ、こちらについても、基本的には、アレルギーや消費期限等、健康被害が起こるような表示事項については対象にしていないところでございまして、安全性に関する表示については、特別扱いしているということを紹介させていただくものです。また、コーデックスのデジタルに係るガイドラインにおいては、名称や安全については、容器

包装による伝達のみで表示すべきではないと示されておりますので、安全に関する表示として、日本においては食品表示法第 6 条第 8 項に係る府令があるということでの紹介でございます。
続きまして、保健機能食品や特別用途食品における表示ルールでございます。31 ページでございますけれども、保健機能食品として、栄養機能食品、機能性表示食品、特定保健用食品いわゆるトクホがあり、特別用途食品として、乳児用調整乳、病者用食品等がございます。保健機能食品については、食品表示法において独自の表示事項等が定められておりますけれども、特別用途食品の表示事項については、健康増進法において定められております。特定保健用食品については、両法令に規定があるという形になっております。
32 ページでございます。保健機能食品である栄養機能食品、機能性表示食品、特定保健用食品についての各制度の比較でございます。栄養機能食品については、国への届出及び許可は不要で、栄養成分が国が定めた基準の範囲内で含まれていれば、事業者の判断で国が定める栄養成分の機能の文言を表示することが可能となっています。機能性表示食品は、国への届出が必要でございまして、こちらについては、機能性表示食品の安全と機能性の効果について、根拠は事業者の自己責任、国が審査しているわけではないものでございます。特定用保健食品は、国の審査及び許可が必要なものでございます。機能の表示について、機能性表示食品と特定保健用食品においては、機能性関与成分の機能性等について表示していただくもので、定型文はございません。マークについて、栄養機能食品には定められたマークはございませんけれども、商品に栄養機能食品である旨や、当該成分の名称の表示が必要になっております。機能性表示食品は、最近の改正において、四角で囲んで主要面に「機能性表示食品」と書くというルールになっております。また、トクホについては、定められたマークがあり、このマークを表示していただく必要があります。
33 ページでございます。ここからは表示項目でございます。まずは、栄養機能食品の表示事項でございまして、栄養機能食品として表示して販売する場合については、以下の事項を表示しなければならない形でございまして、栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称、栄養成分の機能、1 日当たりの摂取目安量、摂取の方法、摂取をする上での注意事項、バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言、消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨等、ここに挙がっている項目を通常の食品の表示事項にプラスして表示する必要があるということでございます。
34 ページでございます。栄養機能食品につきましては、一般用加工食品における省略等ができる規定から除かれているものがございまして、例えば、通常の加工食品であれば、栄養成分の量や熱量は、表示可能面積がおおむね 30 平方センチメートル以下であれば省略できますが、栄養機能食品の場合には、必ず表示する必要がございます。これは、インストア加工食品の場合も同様になっているところでございまして、基本的に、食品表示基準上においては、保健機能食品は特別な扱いになっているというところでございます。
続きまして、35 ページでございます。こちらは、機能性表示食品についてでございます。機

能性表示食品についても、栄養機能食品と同様に以下の事項を表示する必要がございます。36 ページでございます。先ほど申し上げたように、通常の加工食品については、容器包装の表示可能面積が 30 平方センチメートル以下の場合に、原材料名や添加物の表示を省略できますが、機能性表示食品の場合については、この規定が適用されませんので、機能性表示食品については、基本的にはその機能性表示食品としての表示事項に加えて、一般用加工食品の表示事項についても表示する必要がございます。これは、機能性表示食品としての表示だけではなくて、原材料や添加物等、様々な表示事項も踏まえた上で様々な判断をしていく必要があるというものでございますので、省略が可能な規定から除外されているところでございます。

37 ページでございます。トクホについては、先ほど申し上げたように、食品表示基準だけではなくて、健康増進法でも表示義務が定められておりまして、例えばトクホのマークについては、健康増進法で規定されております。ほかにも、食品表示基準と健康増進法の両方で規定されていること等々がございます。

39 ページでございます。こちらについても、先ほどの機能性表示食品と同様に、トクホについても、通常であれば表示が省略可能なもの、表示義務がないものについて、表示する必要があるということで、特別な形での表示ルールが定められているところでございます。

続きまして 40 ページ、特別用途食品の表示ルールでございます。特別用途食品は、乳児の発育や妊産婦、えん下困難者、病者等の健康の保持・回復等に適するという特別の用途の表示を行うものでございますので、基本的には通常の一般の人を対象としたものではないところでございます。特別用途食品については、消費者庁長官の許可を受けなければならないものでございまして、定められた規格や要件への適合性について国の審査を受ける必要がございます。特別用途食品も、一般用加工食品ですので、食品表示基準に定められた一般用加工用食品としての表示の義務があり、これに加えて、健康増進法での表示事項が定められているものでございます。

41 ページでございますけれども、これが健康増進法に基づく内閣府令において定められた表示事項でございまして、商品名、マーク、許可等を受けた表示内容等があり、42 ページには、消費期限又は賞味期限、保存の方法、製造所所在地、製造者の氏名、栄養成分の量、熱量等、健康増進法に基づく内閣府令と食品表示基準の両方で表示義務のあるものがございます。そのため、特別用途食品については、食品表示基準上で特有の表示事項についての定めはございませんが、健康増進法上で規定がございますので、こういったものについてもどのような取扱いをしていくのかというところの議論が今後必要になってくるものと思ってございます。

43 ページでございます。酒類の表示ルールでございます。基本的には、容器包装に入った酒類については、食品表示基準以外に酒類業組合法等による表示も必要になっているという形でございます。ただし、お酒は少し特別でございまして、先ほど一番初めに申しましたとおり、この食品表示基準自体は、旧 JAS 法、旧食品衛生法、旧健康増進法の表示規定を統合し

て、そのルールをそのまま基本的に引き継いでいる形でございます。そのため、元々酒類自体が、旧 JAS 法では対象になっておりませんでしたので、旧 JAS 法由来の品質事項の表示自体については、基本酒類については食品表示基準での表示義務がないという状況になっているところでございます。例えば原料原産地について、一元化した後にルールができておりますので、その辺は表示が義務でございますけれども、基本的にはそのまま引き継いでおりますので、表示義務のない事項もございます。したがいまして、旧食品衛生法由来の事項等については、基本的には表示義務があるところでございます。ただ基本的には、栄養成分の熱量や、アレルギーについては、お酒については表示義務がないところでございます。アレルギーについて、そもそもお酒による反応なのかアレルギー反応なのかよくわからないため表示義務がなかったりします。最後のところの酒類特有の義務表示事項でございますが、酒事業組合法等々で酒類独特の表示についての義務があるところでございまして、酒税法上の定めた品目という形であったり、発泡性を有するものであったり、アルコール分であったり、税率適用区分であったり、あと 20 歳未満の者の飲酒防止に関する表示等が義務であるというところでございます。

続きまして、44 ページでございます。酒類組合法に基づく酒類の表示基準によって、清酒、果実酒等には、原材料名、原産国等の表示義務がありまして、食品表示基準で表示を要しないとされているものについても表示が必要になっているというとこでございます。果実酒と甘味果実酒については、果実酒等の製法品質基準により、原材料であったり、原材料の原料原産地名であったり、原産国名であったりというところが表示義務になっているところでございます。あと、日本ワインである旨等を表示する形になっております。

清酒についても、清酒の製法品質表示基準により義務表示となる事項が定められておりまして、その中に原材料名であったり、原産国名であったりという形の表示義務があるという形でございます。酒類については、食品表示基準で原材料名の表示義務はありませんけれども、その他の法令で、表示義務があるというところがございます。またその他、公正競争規約等が定められておりますので、そういったものに基づいても表示がされているという形でございます。清酒、単式蒸留焼酎、みりんについては、原料米産地は米トレーサビリティ法に基づいて表示する形になっているところでございます。

ざっと説明させていただきましたけど、説明としては以上になります。

○湯川座長　全体で 44 ページの資料の説明を、簡潔に説明していただきまして、ありがとうございました。この内容につきまして、質問、ご意見ございましたら、どなたからでもお願いします。ご質問等は、委員におかれましては挙手の上、お名前を発言してからお願いいたします。いかがでしょうか。加藤委員、よろしくお願いします。

○加藤委員　加藤でございます。丁寧な説明、どうもありがとうございました。デジタルツールへの活用ということでもございますので、私、デジタルツールの分科会の座長も務めさせていただきましたので、最初に一言確認をさせていただければと思います。こちら、本会議の冒頭に座長の方から、前回会議の確認事項として、デジタルツールに移行させていく場

合であったとしても、現行の表示内容についてスライドさせていく、それを減らすということを前提としては考えずに、その表示スペースを拡張させていくというような話になるのだと、そのようなことで考えていくものだということでお話しいただきました。私も、その趣旨で昨年度のデジタルツールの分科会でいろいろ議論してきたと了解しております。その前提に立った上で、教えていただきたいのですが、いくつかの項目において省略することができるというような表現がありました。これは物理的な制約条件に基づいた形で、基本的には省略することができるというような形になっているものだろうと了解しているのですけれども、そういう形で定めていくにあたって、元々は全文表示させていたものを途中の議論の中で省略表示をすることができるような形になったものなのか、最初に定める時点からその辺を考慮、配慮した上で分類を分けていくということにしたのかというようなのか、もし分かれば教えていただきたいなと思いました。それは、消費者にとって必要なものと事業者にとって考えなければいけない、考慮しなければいけないものという両方の観点から、この表示の部分というのは考えるべきだと思われて、消費者にとって、ある意味で権利の部分と事業者としてのいろいろな効率的な配慮というところを、あまりこちらのデジタルツールを活用させることによって大きく変動させる、歪めるようなことにならないようにしなければいけないのではないかと思っているからです。そういう意味で、既存の規定がどのような観点から省略することができるというような定めにされたのかというところの経緯を、わかる範囲で結構ですので教えていただきたいと思った次第でございます。よろしくお願いします。

○湯川座長　京増補佐からお願いします。

○京増補佐　省略できるものとして、まず複合原材料や原料原産地について、3 位以降「その他」と書ける規定があったり、表示可能面積が 30 平方センチメートル以下のものは省略できるものがあったりしますが、これらは制度導入時からこの規定を設けています。30 平方センチメートルのものは物理的に書けないということで省略規定がありますが、「その他」と書けるのは、物理的に書けないことや、書くこと自体が困難という面も含めて、導入されていると思っています。

○加藤委員　どうもありがとうございます。その辺、今、表示することが困難なというような趣旨のところが恐らくそれを全部こう表示させることが事業者にとっていろいろな制約といいますか、コスト等が発生するところを配慮されたということかなというふうに思いながら聞いていて、今それを確認させていただいた次第でございます。その辺の趣旨、考え方にはある程度則っていくのかなということを思った次第ですので、確認させていただきました。どうもありがとうございます。

○京増補佐　その点について、次回以降、何で省略規定があるのか、だからデジタル上はどのようにするのかということが検討できるような資料を作っていければよいと思っております。

○湯川座長　よろしくお願いします。ほかの委員の方々、いかがでしょうか。オンライン参

加の委員の方々もよろしくお願いします。森田委員よろしくお願いします。
○森田委員　丁寧なご説明ありがとうございました。ご説明の中で、例えば内容量の表示のところで、こちらは計量法があるのでデジタル代替にならないのではないかといったご説明がありました。別の法律だとデジタル代替にはならないということでしょうか。例えば酒類の表示ルールだったり、あとは特別用途食品の健康増進法等も絡んでいるわけですし、あとは公正競争規約もあります。他法令のものが絡んでくるときに、デジタルの活用ということはどのように整理していけばいいのか教えてください。
○湯川座長　宮長課長、お願いします。
○宮長課長　説明の中で、他法令の関係というのはどういうふうに考慮していくのかということで、必ずしもデジタルに代替させることが難しいことをこの時点で申し上げているわけではなく、その点は誤解をもし与えていたのであれば、若干訂正したいなというふうに思います。あくまでも食品表示基準という中において、まずどういった整理があるのかというところが土台になりつつ、ただ他法令のところというのは、なかなか消費者庁の中で対応できないところはどうしても考慮せざるを得ないところがありますので、まずその点を今日はご紹介させていただきました。やはりその点でのハードルを我々としても見据えていかないといけないというところを、今日ご紹介させていただきつつ、今後の議論に委ねたいなというふうに考えているところでございます。
○京増補佐　食品表示基準でデジタルにしていいですよとしても、他法令で残ってしまうので、将来を見越して、他法令が変わればデジタルにできるようになるので、食品表示基準の方はデジタルで代替できるようにしておくか、皆さん食品表示基準を見て表示を作成するので、他法令も考慮して食品表示基準にも残して置いた方がよいのかは考えていく必要があると思っています。
○湯川座長　他法令であるから、規定されているから残すということも一つですけれども、ある項目がデジタル表示に移行すると、その項目が製品表面から消えてしまうという前提での議論ではありません。次回以降、議論しますが、その両方に残る表示とデジタルだけに記載される表示という形になろうかと思います。瀬川委員のところにちょっと食品の例があるようなのですけれども。もしよろしければご説明いただけますか。
○瀬川委員　瀬川です。サンプルを持ち込んだのですが、今のタイミングではないと思いますので、また後ほどご紹介したいと思います。
○湯川座長　廣田委員、お願いします。
○廣田委員　全国消団連の廣田です。坊補佐、ご説明ありがとうございました。改めて勉強になりました。お話を聞いていて、本当にこんなに詳細なルールがあって、事業者はそれを忠実に守りながら多様な情報を提供していただいているのだなということが改めて分かりました。それにもかかわらず、消費者側としては、必ずしも十分に表示情報を理解して、商品の選択に生かしていないのではないかなという、そういった課題も見えてきたような気がしまして、今後の消費者教育にもつながる視点があるなというところを改めて感じた次第

です。余談になるのですけれども、この夏休みにインターンシップの大学生を迎えました。食分野の話をするときに、抜き打ち的にといいますか、いろいろな商品のパッケージを並べる、お菓子が多かったのですけれども、それを学生に見せて、皆さん、こういった商品をコンビニやスーパーマーケット等で買い物をするときに、まず何を見ますかと。どんなところが目に入り、何を見て買いますかということを率直に聞いたら、全ての学生が商品名とそれを補足するような広告や商品説明、宣伝、文字の大きいものを見ます。それと写真とイラストを見ますという回答だったので、裏返して義務表示を確認したことはありますかと聞いたら、あまりしたことはないという回答でした。ただ、硬式野球をしている学生さんがいて、栄養成分は時々見ますということでした。商品が主にお菓子だったので、これがまた違うものだったら変わるかもしれないのですけれども、多くの若い方がそうなのかなという一つの傾向も分かったかなというふうに思いました。消費者としては、やはりせっかくの表示情報が生かされないということは残念なことで、若年層に向けての学校教育のところも含めて考えていく必要があるかなと思います。こういうふうに聞いたところ、やはりインパクトのあるものは必ず見るよということが分かりましたし、現在の食品表示はやはり多くの情報が限られたスペースにぎゅっと記載されていて、文字が小さいですし、視力の弱い方や高齢者も含めると、やはり安全性に関わる重要な情報が埋もれがちではないかなというところも感じております。デジタル化に当たっては、やはり何よりも消費者が重要な情報が見つけやすくなるということが大事だと思いますので、何のためのデジタル化なのかということも考えた上で、ある程度は容器包装から代替できる情報というものを考えていく必要もあって、結果としては、その表示スペース、容器包装の表示スペースに余裕を生んで、安全性に関わる情報がより見やすくなるという方向で検討する必要があるのではないかなというふうに感じました。感想です。以上です。

○湯川座長　ありがとうございます。大角委員、島﨑委員はいかがですか。大角委員お願いします。

○大角委員　どうもご丁寧な説明、大変ありがとうございました。よく整理されたいい資料だったかと思います。やはり私どもの立場といたしましては、デジタル化するに当たって、その包材の切り替えというような負担は増えるわけではございませんけれども、デジタルといえども、それを情報として消費者の皆様に提供するに当たっては、しっかりとした資料の整理をし、それぞれの製品との紐づけをきっちり管理していくと、そういったことをした上で初めて表示できるものでございますので、そういった点等、事業者の負担に十分ご考慮の上、今後検討を進めていただければなと思っているところでございます。よろしくお願い申し上げます。

○湯川座長　島﨑委員お願いします。

○島﨑委員　簡潔に今後の議論の進め方として、我々はデジタルツールをすることによって、消費者の方々、あるいは事業者の方々がこういう仕組みができてよかったなということが必要なのだと思います。そういう意味では、まずその法令がこうあるからということでは

なく、何がいいのかということを話してから、その後こういう課題がありますねというような形の議論にしていただければいいかなと思います。もう一つ、消費者の話がありましたけれども、消費者の方々は、僕も大学の先生とかとも話したことありますけれども、食品表示の教育ってなかなかされていないということで、そういう意味ではこうやってまとめてお話をしてもらう機会も学生はなかなかないので、そういうことが必要なのだなということを改めて思いました。消費者の視点も、時代によって変わってきたり、ある事件が起きたらすごく表示に関する関心が高まったり、例えばどこどこの国の問題がありましたと何かニュースで流れると、いきなり原産国表示が見られるようになったりするので、その時々によって関心事は相当変わるということも意識をして議論ができたらなというふうに思っています。以上です。

○湯川座長　ありがとうございます。オンラインの委員の方々、いかがでしょうか。小川委員、中村委員、いかがですか。

○中村委員　ありがとうございました。今、皆様方のご意見と大体一緒かなと思って、多分次回以降の議論になってくるのかなと思っておりますが、次回以降の議論の中で、多分私の考えとしては、現物に残すか省くかというようなところについては、やっぱり身体に影響のあるような、2 ページにあった旧 JAS 法とか旧食品衛生法の分野については、これは絶対省けないだろうなと。やはり問題となるのは、省くような情報が本当にあるのかどうかという議論が多分一番重要になってくるのだろうと思っていまして、それは多分、健康増進法とか保健機能食品の分野で情報量が多い、こういったところをどうデジタルを活用して、プラスアルファの情報だと思いますので、ここをどううまく利活用していくかというようなところかなと思っております。シンプルに現物から今、入っている情報は省けないよねというふうに本当に思っているのか、それとも先ほどご意見あったように、本当に文字が小さくて、高齢者の方々が読みづらいとか、逆に情報量が多すぎてどこを見ればいいのかよくわからないっていう、多分一番の問題は消費者が誤解、誤認するというようなところを、このデジタルの利用によってどう改善していくかというところが、デジタルを活用するミソじゃないかなというふうには思っています。やはり現物は、必要な情報はきちんと書いて、できるだけシンプルに大きな文字で書いてあればいいというようなことだと思いますので、ここをどう見極めていくのかがこの会議体の重要なところなのかなと思っております。

日本版包装前面栄養表示の話もちょっとご説明もあったと思うのですけれど、せっかく日本版包装前面栄養表示をやったのであれば、あそこで非常にわかりやすくなっているのであれば、日本版包装前面栄養表示をどうしていくのかとか。一番気になったのは、機能性表示食品の分野でやっぱり事故が起こりましたので、こういったところが何であああいう事故が起こったのかというようなところで、やっぱり消費者の方々が誤認する、誤解するような部分がもしかしたらあったのではないか。

トクホにはマークがありますけど、それ以外にはないですよね。それで消費者の方々はあまりわからない中で、多分文字が多くて、いっぱい書いてあったらいいなというような誤認を

しているのであれば、本当にそのままでいいのかというようなことも感じていましたので、できるだけシンプルにするのであれば、やっぱり若い方は文字を読まないとかいうような話もありましたけど、ピクトグラムのような、ああいうマークにして、詳細な情報はデジタルで見られるような、そういう改正をしていけば。何となくやっぱり人っていっぱい文字が書いてあったら、誤解、誤認してしまうようなところもあるので、そういったところをポイントとして考えていけば、より良いものになっていくのではないかなというふうに感じております。以上です。

○湯川座長　ありがとうございます。小川委員、いかがですか。

○小川委員　ありがとうございます。コメントになります。ほかの委員の方からのコメントの中でありましたけれども、食品表示って普段はあまり見ない方が大半だと思います。日々の生活の中では、やはり食品の選択はそのヒューリスティックな選択で行われることが大半で、情報は見られません。でも食品表示は消費者の知る権利を担保するものであり、消費者の選択に資するための情報ですので、そういう観点でデジタル化を、どうしていけばいいかをこれから考えていければいいと思っております。最後になってしまいましたが、詳細な説明を坊補佐、どうもありがとうございました。やっぱりすごく勉強になりました。余談ですが、大学の授業に消費者庁の方々に来ていただいて、食品表示の講演をしていただいています。やはりこれまで気づかなかった、知らなかった食品表示に、改めて注目し、知れたということで、学生たちから勉強になったというコメントが必ず入ってまいります。消費者の啓蒙には不断の努力が不可欠ですので、これからも若い方に知らせる機会というのをたくさん持っていただけたらと思っております。私からは以上です。

○湯川座長　ありがとうございました。瀬川委員。

○瀬川委員　日本加工食品卸協会の瀬川です。まず坊補佐、ありがとうございました。2つ申し上げます。一つは、ちょっと私のことで非常に細かくて申し訳ないのですが、私の家族にはお酒が一切食べられない家族がおりまして、飲むわけではなくて、食品に微量でも入っていたらもうすぐに反応してしまう。これはアレルギーでもございませんが、私は必ず家族に食品を買って帰るときに裏面を見て、お酒が入っているかどうか、例えば洋菓子とか非常に多いです。チョコレートも。これは家族にものを買って帰る際の大事なキーワードになっているのですが、それはお酒だけに限ったことではなくて、人それぞれ、何か少数派の人が、こういったことで取りこぼしがあってはならないというふうに思っておりまして、デジタルツールでそういう少数派の人が、なるべくキャッチできるような、そういうものにちょっとしていっていただきたいなというのが一つございます。それから、二つ目、先ほどちょっと私が持ち込んだ食品サンプルなのですが、これはインスタント食品でお湯を注ぐインスタント食品なのですが、ここに点字が入っておりまして、視覚障害者の人が、どこまでお湯を注げばいいのかというのが、これを見ればわかるような仕掛けの食品になっています。これはデジタルツールとは関係がなくて、アナログの話なのですが、申し上げたいことは、ここでは一定の決まりやルールをつくろうというお話が非常に多いと思うのですが、その事業者

の工夫と消費者のニーズがマッチできる、何かそういうプラスアルファの仕掛けというのがデジタルツールでできればいいのかなと。要は、ルールだけ作るのではなくて、必ず潜在的な消費者のニーズというのが隠れていますので、それを掘り起こすことができるのは事業者だと思っておりますので、事業者と消費者のニーズがうまくかみ合うような、そういう工夫がプラスアルファでデジタルツールでできるようになればいいなというふうに思いまして発言させていただきました。以上です。

○湯川座長　ありがとうございます。そういう話だったのですね。ありがとうございます。森田委員お願いします。

○森田委員　先ほどは質問だったのですけど、今回のお話を伺った感想ということでお伝えしたいと思います。今回の坊補佐のご説明で、食品表示基準が入り組んでいる中で、省略できる事項項目、それから省略できない項目の重み付けがよく分かりました。特に安全に関する食品表示法第 6 条第 8 項に関する事項というのは、様々な食品でやはり省略できないというようなところがありました。それから食品ごとに省略できるものも違うということだったかと思います。

もう一つは、食品ごとに見ますと、保健機能食品に関しては、やはりほぼ省略ができなくなっていることも分かりました。これはなぜかというと、やはり消費者に注意喚起をする文言が多いからだと思います。30 ページ以降の保健機能食品のところにあったさまざまなルールの中では省略ができないということがあって、やはりそういう省略できない食品群というのがあるのだなというふうに思います。

一方で省略できる食品群は 30 平方センチメートル以下のものというものもあります。なので、その食品の性質によって省略できるもの、できないものがある中で、今後やはりそういうことを頭に入れていきながら、これは消費者にとって大事なことだから省略できないというようなことがあると思いました。もう一つは、特色のある原材料ですけど、ああいう表示も省略できないですよね。なぜならば、強調して書いてあるところにある意味ただし書きといいますか、きちんと説明する表示という文言はペアで表示がなくてはいけないです。

こうしてみると、食品の事項名によってその性質によって省略できるもの、できないものもありますし、それから食品の種類によっても違うのだなということが、今回お話を伺ってよく整理されてわかりました。なお、先ほどのご説明の中で、コーデックスでは名称、栄養及び安全に関する情報は容器包装にというふうなお話がありましたけれども、それは事項名ということになります。けれども、それとは別に、この食品はやっぱり省略できないよっていうようなものが多分あるはずだというふうに思っていますので、そういうところも整理して考えたいです。

それからもう一点、前回に申し上げたと思うのですけれど、消費者が何の表示をよく見ているのかというのは、消費者庁で毎年意向調査をやって、すばらしいデータが積み重なっていると思います。そういう点も参照し、これからの議論で参考に示していただければと思います。以上です。

○湯川座長　ありがとうございました。私の方から一点、食品表示基準には、これをこういうふうに書けということのほかに、表示禁止事項というのがあります。これについては、デジタルに移行したものについても、やはり同じ考え方で適用されるものだろうと考えますので、指摘しておきたいと思います。よろしいでしょうか。次の国際整合性の議題がありますので、そちらに移りたいと思います。よろしくお願いします。
○横田補佐　消費者庁食品表示課の横田でございます。私の方から、日本と諸外国における加工食品の義務表示事項の比較について、資料２を用いてご説明させていただきます。諸外国との表示制度の整合性検討につきましては、これまでもご説明させていただいているとおり、大きな方向性としては、我が国の状況や諸外国の容器包装食品への表示に関するコーデックス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の方向性が示されまして、前回の食品表示懇談会において、第２回より諸外国との表示制度の整合性について検討を開始するとされたところでございます。本日は、その検討に先立ちまして、我が国の食品表示制度について、コーデックス、EU、アメリカ、中国と比較した全体像についてご説明させていただきまして、第３回以降の主な論点となると考えられる項目として、原材料と添加物の区分表示ですとか、水の表示、原材料の順不同表示等８項目ほど出させていただいております。これらの項目ごとに諸外国との整合性について、具体的な整合性についてご検討いただきたいと考えております。具体的な表示制度の違いについて、次のページからご説明いたします。まず表示規定についてです。日本の表示制度では旧 JAS 法の由来になりますけれども、生鮮食品、それから加工食品に分けて表示ルールを規定しておりますが、諸外国では容器包装に入れられた食品全体に対して表示のルールが規定されているというところです。それから、名称については、その内容を表す一般的な名称を表示するということで、こちらの方は共通して同様の規定となっているところです。それから、原材料名の表示について幾つか異なるところがございまして、まず表示方法として、日本では原材料と添加物を区分して重量順に表示するということにしておりまして、商慣習上、水の表示を省略しています。諸外国においては、原材料か添加物を問わず、水を含めて重量順に表示をするとなっています。それから、2 種類以上の原材料からなる複合原材料。この複合原材料の原材料の表示方法について、日本も諸外国も原則、複合原材料の原材料を表示することになっています。その内訳の表示の省略規定について、ご説明したいと思います。日本とコーデックスでは、複合原材料が製品中５％未満の場合や、例えばマヨネーズのように名称から原材料が明らかな場合には省略可能。EU では複合原材料が製品中２％未満であること、または複合原材料の名称から明らかであれば同様に省略が可能で、アメリカについては名称から明らかな場合については省略可能。中国では複合原材料が製品中 25%未満かつ名称から明らかな場合に省略が可能といった制度になっています。それからコーデックスや EU にはない日本のルールとして、複合原材料中の重量割合の３位以下かつ５％未満の原材料については、「その他」と表示することができるという制度になっています。それから、順不同の表示についてです。EU、アメリカ、中国でそれぞれ原材料と添加物と合わせ

て重量が２％未満、あるいは２％以下のものについては、重量順で表示しなくてもよいということになっておりまして、日本やコーデックスにはないルールが規定されているというところでございます。次のページにまいります。添加物については、日本、アメリカ、中国では物質名を表示することになっておりまして、コーデックスや EU では物質名又は番号で表示をするということになっています。物質名にかえて一括名で表示するという表示が可能であるというルールについて、日本の例にありますけれども、日本ではレシチンやグリセリン脂肪酸エステル等を「乳化剤」と表示することができるということになっていまして、こうした一括名が乳化剤、酸味料、香料等 14 種類ございます。諸外国では香料と、アメリカでは香料に加え、一部の着色料が一括名での表示が可能となっております。それから用途名について、日本では甘味料、着色料、保存料等８つの用途名を物質名に併記することになっていますけれども、コーデックスではそれが 25 種類、EU では 24 種類。アメリカの場合は保存目的で用いる添加物について用途を併記するということになっておりまして、中国では22種類の用途名があるというところでございます。続いて、アレルゲンについてです。日本では、えびやカシューナッツ、かに、くるみ等９品目について、これらを原材料として含む旨を表示するということになっておりまして、これらに加えて、アーモンド、あわび、いくら等 20 品目については表示が推奨されているというところです。表示方法として、原材料に対応させて表示する個別表示に加え、対象品目をまとめて表示する、一括表示も可能となっています。コーデックスでは、対象品目としてグルテンを含む穀物として小麦やライ麦等のほか、例えば甲殻類や卵等が指定されておりまして、表示方法としては、該当する原材料を強調させる形で表示、あるいはまとめて表示をするということになっております。EU も、グルテンを含む穀物として小麦、ライ麦、大麦等、加えて甲殻類等が指定されておりまして、EU であれば個別に表示する方法が規定されています。アメリカについては甲殻類や木の実類等が指定されていますけれども、これらの例示として、かにやえび、それからアーモンドや乳等が示されています。表示をする際には、木の実類ではなくて、アーモンド、くるみ等個別の名称を表示するということになっております。表示方法としては、原材料に対応させて個別に表示する方法と、一括で表示をするという方法がございます。中国でもグルテンを含む穀物や甲殻類等が対象になっているということで例示を示しているというところで、個別に表示する方法もまとめて表示する方法もあるというところになっております。

次のページになります。原料原産地表示についてです。こちらは、日本では原材料の原産地を知りたいという消費者からの要望を踏まえまして規定されたルールでございまして、重量割合第１位の原材料について、原産地又は製造地を表示することになっております。EU でははちみつの産蜜地、オリーブ油のオリーブについて、原料原産地を表示するということになっている規定はございますが、コーデックスやアメリカ、中国では特にそういった規定はないというところになります。遺伝子組換えに関する表示では、日本、EU、アメリカ、中国で遺伝子組換えである旨を表示するというようなルールが定められているところです。内容量につきましても、重量又は体積や一部の商品では数量表示をするということで、ほぼ同様

の内容になっているというところでございます。
次のページに行きまして、期限表示になります。日本、コーデックス、EU では、食品の特性に応じまして、賞味期限や消費期限を表示するということになっています。アメリカでは、連邦規則として横断的なルールというものはないのですけれども、州法で個別に規定をされているというところです。中国では品質保持期限を表示するということになっています。また、日本、諸外国ともに、保存条件を表示するとなっているというところです。それから、輸入品については、日本、諸外国ともに原産国を表示するということになっております。表示責任者あるいは製造責任者についても表示をするということになっておりまして、日本や中国であれば両方、コーデックスやアメリカであれば表示責任者か製造責任者のどちらかを表示、EU であれば表示責任者を表示するということになっているというところです。次のスライドにいきます。
原材料の量的表示についてです。日本では、特色のある原材料として、品種であったり、産地であったり、有機を使用したことを強調した場合に、表示に近接した箇所か原材料の次に同種の原材料又は製品中の使用割合を表示するということになっております。例えば、とちおとめといった品種を強調する場合には、同種の原材料（いちご）のうちの使用割合か、製品中の使用割合を表示するという必要があるというところです。諸外国では特定の品種ということではなく、文字や図等で強調をした場合、一部を強調した場合に製品中の使用割合を表示するということになっています。アメリカでは果汁や野菜ジュースを含む飲料の場合にはその使用割合を表示するというようなことになっておりまして、日本と諸外国でその対象とするものの考え方が異なっているというところでございます。それから、ロット表示について、コーデックスや EU では表示し、中国では表示推奨となっているところでございます。日本はロット表示に関する規定はないものの、実態としては期限表示で識別が可能な状態というところになっております。
続いて、栄養成分表示につきまして、こちらは各国の栄養課題を反映する形で表示する内容が決められているかと思いますけれども、日本では熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量を表示するという形になっているところです。一方で、諸外国ではそれらに飽和脂肪酸等も表示するとなっているところです。以上が項目ごとの日本と諸外国の表示ルールの全体比較の全体像ということになります。
○湯川座長　ありがとうございました。ただいまの説明につきまして、質問、ご意見等ございましたらお願いします。瀬川委員お願いします。
○瀬川委員　瀬川です。ご説明ありがとうございました。デジタルツールにこれどうやって結びつけて考えようかなと思って拝聴させていただいておりました。思いましたのは、日本と諸外国のアレルギーの種類が違うわけですよね。日本に来られたインバウンドの方が、郷に入れば郷に従えっていうのはアレルギーではちょっと通じないのかなというふうに個人的に思いました次第です。根っこの食品表示法を変えてくださいというものでもなくて、やっぱりちょっとグローバルを意識したデジタルっていうのも議論の中に加えてみてはいい

のかなと思ってお伺いしておりました。
○湯川座長　ありがとうございます。加藤委員、お願いします。
○加藤委員　加藤でございます。ご説明どうもありがとうございました。先ほどの坊補佐の説明で、いろいろと日本の現状についてご説明いただいたのを踏まえつつ、いろいろお話を伺っていたのですけれども、1点ちょっとよく分からなかったので教えていただければと思います。3ページのところに添加物についての記載がございます。こちらの添加物の用途名というところが日本の8種類に関して、他国は25種類という形で非常に多いという状況です。いろいろ見ている中で、今のアレルギーのところも日本と海外の違いが大きいなというところの一つだったのですけれども、この添加物の用途名の記載のところも大きく違うなというようなところを感じて、これは坊補佐の説明のところでは触れていなかったところかなと思いましたので、ここが日本の場合、非常にある意味では大括りな感じなのか、用途をあまりしっかり記載させるような形になっていないということなのか、ここの違いはどういうふうに評価したらいいのか、考えたらいいのか、教えていただけませんでしょうか。
○坊補佐　ありがとうございます。一括名と用途名のとこになるのですが、確かに日本では用途も併記しないといけないものが8種類ございます一方で、コーデックスは25種類となっています。ただ、日本は他の国ではない一括名が14種類ありまして、他の国は香料や着色料のみなのですが、この一括名自体が用途を示しているようなものになりますので、これを足しますと、14＋8＝22なので、用途だけを抜き出して考えると、同じぐらいの数の用途名を示している形になるというようなところでございます。
○湯川座長　森田委員。
○森田委員　ご説明ありがとうございました。やはり日本と他国の表示を比べてみると、先ほど加藤委員のご指摘もあったように、添加物の一括名表記は日本では多いです。それは用途を示しているからだというご説明もありましたけれども、他国ではちゃんとその用途にプラス物質名を併記されているといます。日本は用途名併記は少ないとも思います。
この点について、2019年度に開催された消費者庁の食品添加物表示に関する検討会では、日本の添加物の表示は、一括名表記が多いことによって、ある意味物質名が隠れてしまうといったような指摘も確かにあったところです。そういう問題提起もある中で、今までのその一括名14種類と、それから用途名8種類を維持したのは、やはり日本人にとってなじみがあるからでした。食品添加物表示制度は、平成の頭からずっとこの一括名と用途名の併記で網羅して、分かりやすい。表示可能面積の少ない中でも、こうしたことをこの14種類と8種類でやっていくということを維持するということで、一旦ここはまとまったというところです。
日本における食品添加物の一括名、用途名は、国際的なルールとこういうふうに横並びにすると、やはり情報量が少ないようにも見えるのですけれども、そこの部分は検討を行い取りまとめも行われているところです。ただ一括名について、例えば一括名で用途は書いてあるのだけれども、中身も知りたいといったような方には、できるだけ情報提供していった方が

いいでしょうということにもなりました。そういう情報提供の手法の一つとして、例えば先ほど加藤委員がおっしゃっていた表示には、容器包装には表示できないけれども、デジタル上では更なる情報をということも可能になるかもしれません。一括名の中の中身も情報提供をするとか、デジタルではなくても問い合わせがあれば関心のある方には情報提供していきましょうといったような整理になっていたと思います。
したがいまして、添加物に関してはいろいろと日本のこの状況を合わせると、今のこの制度を維持するというところで、2019 年にも直近で取りまとめが行われているのでいいのかなというふうに思います。ちなみに、この食品表示懇談会の令和５年の取りまとめを読みますと、諸外国との表示の整合性について、大きな方向性として、我が国の状況を踏まえつつ、合わせられるところについては合わせていくというふうに書いてあります。各国の状況を踏まえつつということになりますと、添加物の表示に関しては、既に 2019 年に検討会が行われていて、この一括名という点を維持しますということで、各国の状況を踏まえてそのような整理がなされているところですし、アレルゲンに関しても、アレルギーの我が国の状況に応じて、３年ごとの実態調査でこの 2026 年に重なったのが義務化になったということで、ここもきちんと状況を踏まえつつやっていると思います。
一方で、合わせられるところについては合わせていくという、この表記ですけれども、私、前回ここで２ページの原材料名順不同表示のことは議論になりますかということをお伝えしました。ここは各国では原材料と添加物を合わせて、重量２％未満は順不同というところがございます。ここに関して日本はこういうルールはないし、コーデックスもない。それでも重量の多いもの順でずっとやってこられたわけですけれども、例えば少ないパーセントのものの順番が変わってしまうことによって基準違反になったり、自主回収を検討しなくちゃいけなくなったりというような、そのような状況も今起こっています。リコールサイトを見ると、そういう事例もあります。そのため、順不同の表示のところというのは、やっぱり検討をしたほうがいいのではないかと思います。食品ロス削減の観点から、実行可能性の観点から、合わせられるところについては合わせていくということで、検討の一つに挙げていただけないかなというふうには思っています。一方で、消費者視点からすると、２％以下なら何でもいいみたいになってしまうと、それもまたちょっとどうかなというところもありますので、運用をどういうふうにしたらいいのかという点も検討事項にしていただければなと思います。
○湯川座長　ありがとうございます。坊補佐お願いします。
○坊補佐　森田委員ありがとうございます。今検討事項にしげていただきたいというお話があったと思うのですが、１ページを見ていただきまして、基本的には我々消費者庁としては、考える主な論点として、この項目ごとに、ご議論いただければいかがでしょうかという形でご提案させていただいておりますので、その辺を踏まえて議論いただければと思ってございます。先ほどの原材料の順不同のところも入っております。また、添加物について、添加物検討会で結論出ているからというところは、もちろんこちらも承知しております。ただ、添

加物の検討会自体についても、基本的には現在の容器包装に表示をするという形であればという前提もありましたので、この辺はもちろん現在のところではありますけれども、今、デジタルのお話もしているところでもありますので、そういったところも踏まえながらご検討いただけたらなと思っているところでございます。

○湯川座長　ありがとうございます。加藤委員お願いします。

○加藤委員　加藤です。先ほど瀬川委員がおっしゃったインバウンド顧客に対する対応というのはこの懇談会を始めるときにグローバル視点でどう考えるのかということで、日本でできたものを海外に輸出するときにいろんなコストが発生するということを一つ論点として挙げていたと考えておりました。

他方、瀬川委員の話というのは、外国人観光客が来て、日本で売られている商品を安心して買うことができるのかどうかという観点であり、非常に重要な示唆に富んだご指摘だったと思って聞いていました。そもそもこの食品表示の大きな前提として、外食的なところというものに関しては入っていませんよと、パッケージで出ているものなので、これをどういう形で出しましょうということになっていますけれども、外国人観光客の方が安心してものを食べられるのかということを考えたとき、店舗で加工食品を買うということもありますけれども、外食で食べるということもあります。そこまで考えたときに、ちょっと話が広がってしまうのかもしれないのですが、今後、日本として外国人観光客をより増やしていくということも考えたときに、アレルギーの問題というのは重要だと思います。一回事故が起こってしまうと非常に大きな問題になりかねないということでもありますので、その辺の観点については、デジタルということだけではなく、少し考慮できるところがあれば、外国のアレルギーの基準と日本の基準というものを日本から出すということだけではなくて、彼らが来るということも含めて、何かいい切り口、考え方ができないかなというのを感じました。瀬川委員のご指摘に関してちょっと感じたところをお話しさせていただきました。以上です。

○湯川座長　ありがとうございます。オンラインのお二方も含めていかがでしょうか。廣田委員。

○廣田委員　全国消団連の廣田です。ご説明ありがとうございました。添加物のところは、やはり消費者の理解の実態と現状のわかりやすさを踏まえて、一括名や用途名併記については検討会で現状維持となったことは理解しています。カレールーの表示例がありますが、これを見たときに、日本はコンパクトに、合理的に表示されていることがわかります。また、表示例は類似商品であって同一商品ではないため微妙に違うのかもしれませんが、アメリカの原料の表示量が多いのですが、実際このように容器包装に載っているということでよいのですよね。また、EU では、添加物は国際番号で表示されています。このように、例えば E621 とか E631 という表示を消費者は理解しているのか、また、消費者は物質名に置き換えて見ているのかという現状なのかを教えてください。

○湯川座長　宮長課長、お願いします。

○宮長課長　お答えになっているかわからないのですけれども、森田委員や廣田委員がおっ

しゃられたことに共通することかもしれませんが、やはりこの食品表示というものを消費者に対していかにわかりやすく伝えていくのかということと、消費者に多くの情報を提供するということといった二つの観点でみたときに、例えばアメリカの例のように多くの情報をできるだけ表示するといった形になったときに、消費者が見たときにどのように映るのかという少し矛盾するようなものがこの表示例から見てとれるのではないかと思います。そうした中で、繰り返しになるのですけれども、添加物のところを含めて日本の表示は消費者にとってわかりやすいと受け取られているというところは、これまでに日本の中で制度としても追求してきたところであり、今の日本の社会に馴染んでいるというところは考慮していかないといけないのかなというふうに思います。そうした中で、先ほど森田委員からもありましたけれども、このように一旦整理がされている中で、我々が行っていくデジタル表示の議論において、今求められているものにどこまでできるのかというところをきちっと視野に入れていかないといけない、そこが重要なポイントかなというふうに思います。まさにこの表示例でわかりやすく比較されておりますけれども、アウトプットというものをちょっと意識しながら、議論を進められればいいのかなというふうに思っております。

○坊補佐　また、添加物の番号についてですけれども、その番号を検索すれば物質名かはわかるようになっているかと思いますけれども、消費者がそれをどのように使用して見ているのかというところまでは、情報がありませんので、わからないと言うのが回答となります。ただ、想像になりますけれども、検索をかけることはできますので、自分が気にしているものがわかっていれば、それを確認することはできるのではないかと思っております。

○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。いろいろお伺いして、今回の検討に当たっては、検討するルールは、全員、または選択する者に求める義務として作っていくものか、それとも推奨のような、やってみたらどうですかというようなものとして作っていくのかによって、ふさわしい内容が違ってくるのかなと思いますので、そういったことも踏まえて検討を進めていく必要があるのかなというふうに感じた次第でございます。以上でございます。

○湯川座長　ありがとうございます。島﨑委員いかがですか。

○島﨑委員　この議論を次回から始めていくのだと思うのですけれども、いわゆるその事業者の方々にとっても、これをデジタルで表示していくのはその管理を含めて結構な負担があると思います。今デジタルの議論が必要になった背景には、包材に描きにくいだとか、表示面積が足らないだとか、包材に書いてしまうとその内容に縛られるとか多くの問題があると思うのですけれども、実際に事業者の方でデジタル表示をやろうとすると、そのデジタル上のものを管理するにも相当の時間がかかったり、それが間違えていたときの修正が遅れたらどうするのだということもあったりするので、いかに事業者の方に使いやすくするかということも念頭に置かないといけないのではないかなと個人的には思っています。そのため、この場合はデジタル表示を使おうと思ってくれるようなことも含めて考えていければい

いかなと思います。
○湯川座長　ありがとうございます。オンラインの中村委員、小川委員、いかがでしょうか。中村委員からお願いします。
○中村委員　特に補足等はございません。
○湯川座長　小川委員、いかがでしょうか。
○小川委員　ありがとうございます。コメントです。先ほどインバウンドの方を想定した外食でのアレルギー表示についての話題がありましたが、これを検討に含めるというのはもちろんありだとは思います。一方で、外食の現場では、既に事業者の方々が努力をして、アレルゲン一覧表等の自主的な対応をしている事業者も多くありますし、また個人経営のお店の場合はなかなか手が回らないという現実もあり、何か法的義務となる表示ルールを作るのは、食物アレルギーの方への対応も含めて実行可能性としてはちょっと難しいと考えます。研究室で外食のアレルギー対応の研究等もしておりますので、そのように感じた次第です。以上です。
○湯川座長　ありがとうございます。各委員のお話を伺ったと思うのですけれども、まだ他にありますでしょうか。瀬川委員お願いします。
○瀬川委員　瀬川です。個人的なことになってしまうのですが、10 月に免許の更新を迎えまして、そのお知らせを受けたのですが、以前は飛び込みで更新をして、免許が発行されるということだったのですが、ご存知の方はわかると思うのですが、今はハガキに二次元コードがついておりまして、それで予約をしないといけないような、そんな時代になっているのですよね。日本のスマートフォンの普及率を調べてみましたら、大体おおむね 9 割ぐらいということで、義務的な免許更新を全て二次元コードでできるという状態ではないので、並列して電話番号も書かれていましたが、こんなところにまでもう既に二次元コードが入り込んできているのだという実感を最近いたしました。こちらの食品表示のデジタルツールについては、義務ではなくて任意となりますが、前回の第 1 回のときも韓国と中国のデジタル表示例を示していただきましたが、やっぱり進めていかなければならないのではないのかなと強く感じているところでございます。以上です。
○湯川座長　ありがとうございます。よろしいでしょうか。各委員のお話をお伺いしまして、国際整合性については、次回以降何を議論していくのか絞り込んでいく必要があるかと思うのですが、各委員から出た項目は、添加物、アレルギー、それから順不同表示といったところかなと思います。一方で、委員の方々からの指摘もありましたけれども、添加物については、別の検討会において相当の議論が行われ、今の形になっております。それから、アレルギーについても、3 年に一度の調査に基づいて、かなり慎重な議論が行われた上で今の形になっております。これにさらにインバウンドの方についても対象に入るというふうになるならば、アレルギーの項目を検討しているグループ委員会の方で議論してもらう方がいいという気もします。そうすると、まずこの懇談会で取り扱うべき項目としては順不同表示が一つあると思います。事務局として、この項目について特に議論してほしいことがあるようで

したらお伺いしておきたいと思いますが、いかがでしょうか。
○京増補佐　１ページ目に主な論点としてずれているところを出させていただいておりますが、添加物やアレルギー等、今お話があったように、別の検討会で議論をした経緯等の状況を一回報告させていただきたいと思います。その上で、このままでいいのか、もう少し検討する必要があるのか等議論をさせていただければと思います。一方で、制度制定以来、議論していない項目もありますので、それらの状況についても説明させていただいた上で、今後議論していただきたいと思っています。また、これ以外に、もし１ページにある８項目以外にこういう項目も検討した方がいいのではないかというのがあれば、ご指摘いただき、それについて資料を作成する等、今後進めさせていただきたいと思います。
○湯川座長　島﨑委員、お願いします。
○島﨑委員　今の座長の発言でちょっと気になったのですけれども、もちろん添加物の議論はしっかりされて、今の表示形態になっていると思います。ただ、アレルギーについての瀬川委員の話は、デジタルの場合にはこういうことができるのではないかといったものだと思うのです。添加物やアレルギーの表示については、包装に表示する分には今の方法がよいが、デジタルにした場合には、もう少し書いてもいいのではないかというイメージだと思うのです。それが可能かどうかは別です。先ほど言ったように詳しく書くと管理も大変になりますので。包装への表示はこういう方法、デジタルにした場合はここまで書くのがいいのではないかとか、そういう議論をしていくべきなのではないかと僕は思うので、別の検討会に任せるというのはちょっと変ではないかと思っています。アレルギーについては、日本人のアレルギーの状態を調べて表示が決められていますし、その他の国の人達は食べるものが異なっており日本人とは異なるアレルギーの物質があるわけで、デジタルにしたらアメリカの人はこういうのに気をつけてくださいと載せられるかもしれないという、そういう議論をしないといけないのではないかと思いました。
○湯川座長　ありがとうございます。デジタルと国際整合性という大きく２つの議題があって、どう組み合わせるのかというのが私の頭の中でまだ整理できていない状況です。イメージとしては、並立して議論していくのかなと考えておりました。今、島﨑委員がおっしゃったような議論の方向もあると思います。京増補佐、お願いします。
○京増補佐　今の座長のお話と同じ話になるのですけれども、一緒の場で議論しているので、何かデジタルの方で達成するような話にもなっていますけれども、国際基準との整合性の話については、容器包装上のずれがあることについて整理し、容器包装に全て表示する場合について、議論し、結論を得たいと考えています。また、容器包装上の表示はこうだけれども、デジタルで代替する場合の話は、デジタルの方でお話しさせていただければと思っています。資料１はデジタルの方のお話、資料２の方は容器包装で今ずれている話をして、これを合わせるべきかというお話をさせていただきたいと思っています。今後も、懇談会で同一日に議論することとなりますが、国際整合性の方は、容器包装上の表示はこうずれているので、ずれているところを合わせるべきかどうかというのを議論させていただき、現状を整

理させていただきたいと思っています。またデジタルの方はデジタルだからこういうことはできるのではないかと言う議論は進めたいと思っています。
○湯川座長　ということで、基本的には2つの議題があるわけです。けれども、その結論については双方かなり関連する話題になってくるということになるかと思います。国際整合性の方でどう論点を絞り込むのかということについて私が先を急ぎ過ぎましたけれども、8つの項目について、次回以降議論していくというイメージでよろしいですね。最後に発言されたい方がおられましたら、どなたからでも。森田委員お願いします。
○森田委員　資料1で一つ気になったことがありまして、デジタル化というのは、例えば容器包装にある多くの表示を代替して、デジタルに持っていくということだったと思ったのですが、表示可能面積が30平方センチメートル以下の場合は省略規定があるので、容器包装に書いていないものがあると思います。容器包装に書いてある部分を二次元コードでみると、他の食品と同様に省略していた表示がわかるのでしょうか。けれども、デジタルはそもそも任意ですよね。事業者の方々からすると、表示可能面積を理由に今まで書いていない内容をデジタルで全部書くことになるのか、ということについても教えていただきたいです。
○坊補佐　あくまでこれから考えていただく話の部分もございますけれども、現状であればあくまで選択制という形でございますので、今、30 平方センチメートル以下しか表示可能面積がないものに対して、今までどおり表示するという形は可能ではあります。ただ、表示可能面積が30平方センチメートルなのでデジタルをやりますとなったときに、デジタル上も省略するのかというような議論はこれから出てくるのではと考えております。要は、二次元コードをつけた場合において、表示可能面積が30平方センチメートル以下だからといって、その省略規定をそのままデジタルにも適用するのかというところは今後の議論なのかなと思っているところです。そのため、必ず二次元コードをつけなさいという話にはならないというようなところなのかなと思います。
○京増補佐　容器包装にのみ表示している人は、容器包装が義務表示になります。また、容器包装に表示して、一部デジタルで代替する人は容器包装に書いてある部分とデジタルで代替している部分の2か所が義務で表示していることになるかと思います。それは必ずみなどっちにしなさいというよりは、座長から冒頭に話があったように、選択制にするという方向なのかなと思っています。そのため、表示可能面積が 30 平方センチメールの人がデジタルで代替したときにデジタル上推奨として書くのか、それとも表示可能面積の制限がないためデジタル上義務として書くのか、その場合様式をどうのようにしていくのか等議論していただくことになるのかなと思っています。
○森田委員　表示可能面積が30平方センチメートル以下だったら栄養成分表示は省略できますよね。実は栄養成分表示を見たいと思っているときに、表示可能面積の小さいものは今まで見られなかったわけですけれども、それが見られるようになるのか、それともそうではないのか。
○湯川座長　非常に興味のある分野であり、ここも一つ論点になろうかと思いますけれど

も、今日は現状説明ということですので、次回以降の議論でお願いできますでしょうか。冒頭の振り返りで、現状表示している部分をデジタルに移すという考え方が基本であるということは 1 回目で議論したとお伝えしましたが、省略規定のあるものについてどうするのかというところまでは話はしていなかったと思います。その部分も次回以降の一つの論点になろうかと思います。よろしいでしょうか。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　皆様、本日はありがとうございました。本日の内容につきまして、委員の皆様には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。次回の懇談会は 12 月 4 日を予定しております。また、WEB で傍聴されている方にご連絡です。懇談会の議事録は後日、消費者庁 WEB ページにて掲載されます。湯川座長にお戻し致します。お願いします。

○湯川座長　本日の食品表示懇談会は閉会させていただきます。皆様ありがとうございました。傍聴の方も 2 時間半お疲れさまでした。閉会いたします。