

平成24年3月23日

消費者庁「食品表示一元化検討会 中間論点整理に関する意見交換会」
における意見

財団法人 食品産業センター

我が国食品製造事業者は、国民にとって生活の基本となる安全な食品を安定的に供給するため、企業の社会的責任への取組みの強化、コンプライアンスの向上等はもとより、食品の安全性・品質管理の徹底等に、従前にも増して取り組んでいるところです。また、原料原産地などの情報につきましても、農林水産省による「加工食品に係る原料原産地情報の積極的な提供について（通知）」（平成20年3月19日付け）を受けて、事業者の主体的な取組みとして、お客様相談窓口、ホームページ等を通じた情報提供の強化に努めているところです。

食品表示制度については、これまでの長い検討の経過や経緯があることから、食品表示一元化検討会における検討についても、スケジュールが先行した拙速な検討とならないよう、丁寧な検討が行われることが必要と考えております。

消費者庁により本年（平成24年）3月5日に公表された「食品表示一元化に向けた中間論点整理」（以下「中間論点整理」という。）における各論点につきましては、以下のように考えております。

I. 「食品表示の目的」について

「中間論点整理」における2頁、「食品表示の目的」につきましては、次のことを十分に勘案する必要があると考えます。

- ①基本的には、一元化しようとしている3法、食品衛生法、JAS法、健康増進法のそれぞれの目的である
 - ア 飲食に起因する衛生上の危害を防止し、国民の健康の保護を図る、
 - イ 農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって、一般消費者の選択に資する、
 - ウ 国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講ずることにより、国民保健の向上を図る、を新法の目的に含むこと。
- ②消費者にとっても、事業者にとってもわかり易く、見やすい表示であること、
- ③法の執行監視体制の一元化や、事後的な検証可能性が担保されるものであること、等。

II. 「食品表示の考え方」について

1. 「食品表示の考え方」について

「中間論点整理」における3～5頁、「食品表示の考え方」につきましては、昨年12月に消費者庁が実施したWebアンケート調査結果等も踏まえ（別添参考資料を参照）、新たな制度における表示の考え方として、次のことを十分に勘案する必要があると考えます。

- ①用語の定義の統一（例えば、加工者・製造者、生鮮食品・加工食品等）
- ②国際規格との整合性
- ③義務表示事項を絞り込み、消費者にとってわかり易く見やすい、かつ、事業者にとっても作成しやすい表示であること。なお、義務表示事項は、消費者が単に「関心があるもの（表示）」ではなく、「商品選択の際に本当に利用しているもの（表示）とは何か」を十分に検証した上で絞り込んでいく必要があること
- ④安全性に関わる表示事項の義務化は必要（例えば、期限表示（消費期限、賞味期限）、アレルギー、保存方法等）
- ⑤任意の表示事項に対する推奨措置（例えば、JAS規格化等）
- ⑥表示を作成する際に、食衛法、JAS法等の関係法令や、保健所、農政事務所等、さまざまな所に確認しなくて済み、事業者が間違えない「作成しやすい表示」であること
- ⑦罰則を伴う義務表示事項については、特に、中小のメーカーでも「実行可能性が担保できること」が必要。

2. 「容器包装以外の表示媒体の活用」について

「中間論点整理」における5頁、「容器包装以外の表示媒体の活用」につきましては、以下の課題等があることから、義務化ではなく、自主的に自ら情報開示する努力をしている意欲的な食品製造事業者の自主的・主体的な取組を助長するための環境を整備する方向（その際、重量順に表示する等の現行の容器・包装への表示ルールにとらわれない、弾力的な情報提供を認めること等が必要。）で検討していくことが必要であると考えます。

- ①食品製造事業者による食品情報の開示については、情報開示の手段が、ホームページ等の場合であっても、容器・包装の表示と同様の問題点がある。例えば、原料原産地の頻繁な変更と開示情報を一致させるための難しさや変更ミス、海外から原産地情報を入手できない場合があるなど。また、取り扱う製品の種類が多いメーカー（パンメーカーでは約1,000種類）ではホームページ等での表示スペースが膨大になること、多くの事業者は製品の改良を頻繁に行っていること等から、製品そのものの変更とホームページの変更とのタイミングを

完全に一致させるための管理は、多くの事業者にとって困難である。このため、ホームページ等での表示が義務化された場合には、現在、ホームページ等を積極的に活用している企業においても、表示の正確性の担保の観点から、ホームページ等の活用を中止せざるを得なくなる可能性があること。

- ②我が国の食品製造業は、事業所数の99%が中小零細な食品製造事業者によって担われている。中小零細事業者の約3割は、自社ホームページを持っておらず、また、情報の維持・更新、管理等を行う人材も不足している。このため、中小零細な食品製造事業者にとっても実行困難となることが懸念されること。

III. 「食品表示の適用範囲」について

「中間論点整理」における6頁「食品表示の適用範囲」につきましては、事業者、特に多数（事業所数の99%）の中小零細な食品製造事業者においても実行可能性が担保できること、法の執行監視における実行可能性が担保されること、事業者の対応コスト、行政当局の監視コスト等社会コストの増大等を十分に勘案する必要があると考えます。

そのため、検討の対象となる業態等における実行可能性等について、外食事業者、インストア加工事業者、インターネット販売事業者、中小零細食品製造事業者、学識経験者等を交えて十分に議論されることが必要と考えます。

IV. 「加工食品の原料原産地表示の拡大」について

1. 加工食品の原料原産地表示につきましては、厚生労働省、農林水産省の共同開催による「食品の表示に関する共同会議」（以下「共同会議」という。）において学識経験者、消費者団体、農業生産者団体、食品事業者団体等の委員により長年にわたり検討が行われてきました。平成20年7月に共同会議での議論が再開され、事業者・消費者団体へのヒアリング、一般消費者の意見を得るための全国2,000人を対象としたウェブ調査や農林水産省ホームページを通じたアンケート調査、さらに全国7か所においてそれぞれの地域で活動する消費者・生産者・事業者の参加による意見交換会の開催等、様々な場を活用して意見が聴取され、それらを踏まえて引き続き議論が重ねられた結果、加工食品の原料原産地表示についての考え方をとりまとめた報告書No.7「消費者と食品事業者との情報共有による信頼関係の構築を目指して —JAS法に基づく加工食品の原料原産地表示の拡大に向けた表示の方法と品目の考え方について—」（平成21年8月28日）が公表されています。

この報告書において、JAS法における原料原産地表示の義務対象品目を選定する際の品目横断的な基本的な要件として、これまでの
要件Ⅰ：原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大き

く反映されると一般的に認識されている品目のうち、
要件Ⅱ：製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

について、今後とも基本的に維持すべきである、とされているところであります。

こうしたこれまでの長い検討の経緯や、上記「Ⅰ. 食品表示の目的について」の①イ「農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって、一般消費者の選択に資する」を新法の目的に含むこと等を踏まえ、加工食品の原料原産地表示については、引き続き要件Ⅰ、要件Ⅱを維持する必要があると考えます。

また、表示の義務化について検討する際は、第171回通常国会におけるJAS法改正により原料原産地の偽装については、直罰規定が設けられたことを踏まえ、原料の使用実態、生産工程等に基づく表示の実行可能性を十分勘案する必要があります。

従って、消費者庁におかれましても、原料原産地表示の検討を行うに当たっては、消費者、食品製造事業者等に混乱を引き起こさないよう、上記の品目横断的な基本的な要件、表示の実行可能性等、これまでの共同会議での検討結果を十分に踏まえる必要があると考えます。

なお、国産原材料の生産振興等の観点からは、JAS法に基づく「特色のある原材料等の表示」、いわゆる強調表示を行うことにより対応することが最も適切であり、その積極的な活用が図られる必要があると考えます。

2. また、加工食品（22食品群及び個別4品目を除く。以下、同じ。）における原料原産地表示につきましては、以下の課題等があることから、過度な規制、取り締まりのための規制とならないよう、食品製造事業者の自主的・主体的な取り組みを推奨する等の方向で行うことが適切であり、一律に義務付けることは慎重にご検討をいただきますようお願い致します。

1) 原料原産地表示を広範に義務付けている国はほとんどなく（国際規格（Codex）で原料原産地表示は表示すべき項目に入っていない。）、諸外国では原料原産地に関する情報を伝達する商慣行もないため、我が国食品製造事業者が取引相手先から原料原産地の情報を入手できない場合があること。また、日本向けの原材料のみに原料原産地情報を要求することとなる結果、原材料の調達が困難になる場合も想定されること。

2) 加工食品は、最終製品の品質及び生産の安定、コストの低減、リスクの分散等を図るため、原料の調達先・配合等を複数化し、かつ、頻繁に変更していること等から、原産地の変更と包材等の変更とのタイミングを一致させるため

の管理や複数種類の版の包材等の維持管理を完全に行うことは、事業者、特に多数（事業所数の99%）の中小零細な食品製造事業者にとって、難しい問題であること。平成21年4月30日公布のJAS法の改正（平成21年5月30日施行）により、原料原産地の偽装には、直罰規定が設けられたことから、中小零細な食品製造事業者にとっても表示の実行可能性が十分に担保される必要があること。また、表示ミスが起きる可能性が格段に高まるとともに、包材ロスが相当の量になり、環境への負荷が増大することが懸念されること。

3) 穀物等の国際需給の構造的変化が著しい状況の下で、加工食品における原料原産地表示を義務付けるとすれば、産地の固定化など、我が国食品製造事業者の原料調達に制限され、企業活動は大きな制約を受けることになり、食品の安定供給に支障を生じる恐れがあること。

4) 原料原産地表示における「国産」・「外国産」又は「輸入」といった「大括り表示」及び「輸入中間加工品の原産国表示」については、以下の課題があること。

ア) 加工食品においては、一つの原材料について、「国産」原料と「外国産（輸入）」原料との頻繁な切り替え、併用等が、通常行われている。その場合、表示は「輸入又は国産」もしくは「国産又は輸入」となり、現状では「国産」の文字が入ることで、優良誤認となる恐れがあり、表示できないという問題があるため、「大括り表示」の実行可能性が担保できないこと。

イ) 現在、原料原産地表示が義務付けられている22食品群等については、重量順の原料原産地（国名等）の表記である一方、22食品群等以外の加工食品については、「大括り表示」が導入されれば「国産」、「外国産（輸入）」の表記となり、20食品群等とそれ以外とで表示が多様化、複雑化し、消費者等の混乱を招く恐れがあること。

ウ) 「外国産（輸入）」との表示では、消費者から「国名隠し」と受け取られ、かえって混乱を招く恐れがあること。

エ) 「輸入中間加工品の原産国表示」についても、加工地を示した表示であり、中間加工品の原料原産地ではないため、消費者の混乱を招く恐れがあること。

5) 原料原産地表示は、食品の安全性を示すものではないこと。加工食品の安全性及び品質は、メーカーのたゆまない向上・改善努力を踏まえた原材料管理を含む品質管理と技術によって維持されており、直接、原料の原産地によって維持されているものではないこと。

V. 「栄養表示の義務化」について

「中間論点整理」における8～9頁「栄養表示の義務化」につきましては、消費者庁の「栄養成分表示検討会」において「栄養表示の義務化に向けた課題」が整理されたところであり、それらの課題とともに、以下の課題等(一部重複)もあることから、食品製造事業者の自主的取組を推奨する方向で行うことが適切であり、一律に義務付けることは慎重にご検討をいただきますようお願い致します。

1. 多くの加工食品において、ラベルにはJAS法、食品衛生法による一括表示を始め、資源有効利用促進法によるPET、アルミ等のマーク、特保マーク、飲用乳の公正マーク、JANコード等、多岐にわたる事項を、食品の容器包装等に表示することが義務付けられており、表示スペースが無いこと、また、アレルギー表示等の健康危害に係る重要な情報の視認性の低下等を招くこと。
2. 事業者、特に、我が国食品製造業の99%を占める中小零細事業者にとって、すべての食品を分析して正確な値を確認することは困難であり、実際には計算値による含有量を求めることが多くなると考えられる。加工食品の生鮮原料では、季節や産地により栄養成分の含有量に差が出ることから、政府は、食品標準成分表等の公的データをあらかじめ整備し、情報開示する必要があること。
3. 現行の栄養表示基準における誤差の許容範囲については、個体差の大きい原料を使用する加工食品・惣菜・弁当等において、許容範囲内に収まることが困難な場合もあり、諸外国の例も参考に、事業者にとって実行可能性の高い誤差の許容範囲の設定方法について検討する必要があること。
4. 消費者が商品選択をするに当たって判りやすい表示であるためには、「100g当たり」の含有量とする基準ではなく、「1食当たり」の含有量を表示する方が基準として適切であるとする意見も少なくない。このためには、政府により、各食品ごとの「1食当たり」の定義等をあらかじめ整備しておく必要がある。
これは、例えば、「濃縮タイプ(希釈して使用)」の製品では、「100g当たり」の含有量表示は見かけ上、過大な数値となり、消費者に誤解を与えることになること。

以上

平成24年3月23日

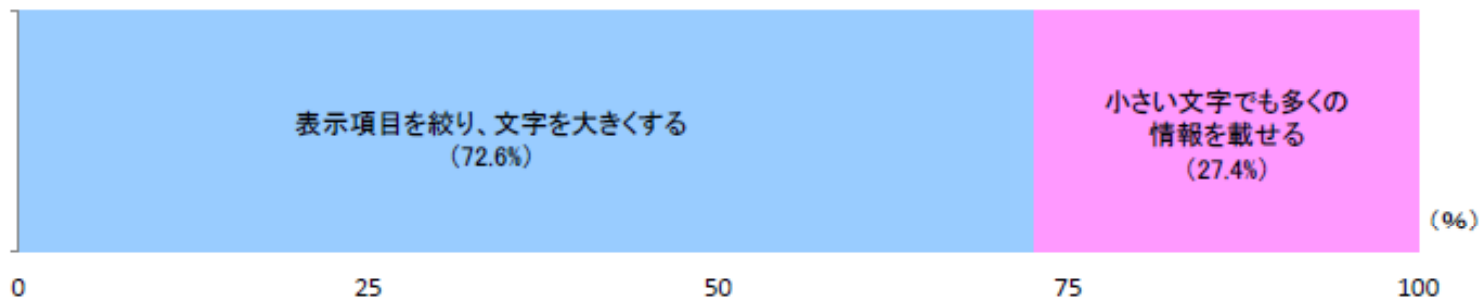
消費者庁による「食品表示に関する消費者の意向等調査(Webアンケート結果)」(抄)

(財)食品産業センター

わかりやすい表示の方法①

食品の表示をより分かりやすく、活用しやすいものにするためにどんなことが必要だと思いますか。(n=1,083)

Q12 文字の大きさと情報量について、以下のうち、必要と思うものを選んでください。



現行表示のわかりやすさ③

Q11 加工食品を購入する際に必要と思う事項についてお伺いします。

加工食品への表示面積には限りがありますが、現在食品に表示されている事項(原材料名、内容量、期限表示、保存方法、製造者、販売者等の名称及び所在地等)以外で、表示を追加してほしい事項はありますか。

ある場合、具体的に何を追加してほしいか、よろしければ理由も合わせてご記入ください。(1番追加してほしいものから順に最大3つまで)

※追加事項例:開封後の取扱い方法、問い合わせ先窓口の電話番号、商品のロット番号、原料の原産地名、製造年月日等

追加希望事項(主なもの)	理由
原料の原産地(又は原産国)名 (107件)	<ul style="list-style-type: none"> ・放射性物質が気になるから(国内産でなく県名を表示してほしい)。 ・摂取したくない国内地域や外国があるから。 ・農薬などを必要以上に使ってる食品原料があっても分からないと困るので(例・中国など)。 ・安全かどうか確認したいから。
栄養成分関連 (44件)	<ul style="list-style-type: none"> ・必要としている栄養を的確に購入する為。 ・栄養所要量の計算に使うため詳細な情報が知りたい。 ・カロリー表示が有っても内容量がはっきり記入していない物が時々ある。例えば「1個当たり」といった表示ではKcal/gが判らない。
放射能関連(40件)	<ul style="list-style-type: none"> ・気になるから(不安だから、心配だから)。 ・放射能検査を実施したかどうかを表示すれば、安心感が高まる。
製造年月日 (35件)	<ul style="list-style-type: none"> ・消費期限だけでは鮮度がわかりにくいから。 ・なるべく新しいものがほしいから。
開封後の取り扱い表示 (28件)	<ul style="list-style-type: none"> ・実際に開けてからの時間が長いことが多いため、その時の保存方法や消費期限が知りたい。 ・消費・賞味期限は未開封の場合だと思うので、開封後の取り扱いが知りたい
開封後の消費期限 (21件)	<ul style="list-style-type: none"> ・未開封の場合しか記されていない場合が多く、開封後すぐ食べなければならないのか日持ちするのかわからない。 ・お早めにとあるがどの程度の期間保存できるのか保存法と共に記載してほしい。
調理方法 (15件)	<ul style="list-style-type: none"> ・いつもしない調理方法が載っているとやってみようかなと思って買う。 ・調理するのに助かる。
簡単な製造過程(5件)	<ul style="list-style-type: none"> ・どんな経路で製造しているか気になるから。 ・安心して食べられる。
定価(2件)	<ul style="list-style-type: none"> ・お得かどうか知りたい。