

第8回

食品表示一元化検討会

平成24年5月11日（金）

午後2時00分 開会

○池戸座長 それでは、時間になりましたので、ただいまから第8回食品表示一元化検討会を開催いたします。

今日の出席状況ですけれども、上谷委員、鬼武委員、迫委員、中川委員、仲谷委員、堀江委員が御欠席との御連絡をいただいております。また、田崎委員が少し遅れて来られるという御連絡をいただいております。

今日は、前回、第7回の検討会におきまして、議論が途中となりました論点整理の検討方向（たたき台案）につきまして、その続きを御議論いただきたいと思っております。

なお、本日は17時に終了する予定にしております。前回もそうでしたけれども、3時間という長丁場でございますけれども、円滑な議事の進行に御協力のほど、よろしくお願ひしたいと思います。

それでは、ここでカメラの方につきましては御退席をお願いいたします。報道関係の方も座席の方にお移りいただけるようお願いいたします。

（報道陣退席、移動）

○池戸座長 それでは、まず議事に入る前に、今日お配りしている資料の御確認をさせていただきますと思います。事務局から御説明をしますので、よろしくお願ひします。

○平山企画官 では、資料の確認をお願いいたしますと思います。

お手元に議事次第を配ってございますけれども、その下に配付資料の一覧を掲げてございます。そこでは、「資料」ということで、これは前回お配りしましたけれども、再度、「論点についての検討方向（たたき台案）」を配付しております。

それから、参考資料といたしまして、「食品表示に関する事業者コストに係るアンケート調査」の資料をお配りしております。

それから、これは卓上配付のみでございますけれども、御議論の参考として、中間論点整理をした際におつけした参考資料と、前回の検討会の資料であります意見募集結果の概要を再度、卓上にのみ配付しております。

そのほか、本日、鬼武委員は御欠席でございますけれども、前回検討会で御提供いただいた資料を、これも卓上でございますけれども、再度配付しております。

それから、今回新たに市川委員、迫委員、森田委員、山根委員から資料を御提供いただいておりますので、この資料につきましても卓上に配付しております。

なお、ホームページ上への掲載等につきましては、御提供いただいた委員と御相談させていただきますと思います。

よろしゅうございませうか。議論の途中でも、落丁とか欠落がございましたら事務局の方にお知らせいただきたいと思っております。今日は、どうぞよろしくお願ひいたします。

○池戸座長 ありがとうございます。

幾つかの資料をお配りしておりますので、もし途中で不都合がございましたら御連絡ください。

それでは、議事に入らせていただきたいと思います。

まず、先ほど申しましたように、事務局から論点整理の検討方向（たたき台案）について御説明をいただきます。今回も前回と同様、効果的な議論をするという観点から、テーマごとに区切って議論をしたいと思っております。

まず、前回、途中となりましたけれども、たたき台案の資料の4ページから5ページ目の論点整理3について、事務局から改めて御説明をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

○平山企画官 では、私の方から資料について御説明申し上げます。

資料の説明の前に、今日お配りした資料でございますけれども、最後の8ページ目の次に栄養表示の関係で計算値について、以前、中間論点整理におつけした資料を参考に1枚つけてございますので、あらかじめおことわりしておきます。

では、中身の説明に入らせていただきたいと思います。

4ページ、論点3でございます。これは、前回、時間ぎりぎりのところで私から簡単に御説明しましたけれども、再度御説明申し上げたいと思っております。

論点3、食品表示の適用範囲でございます。食品表示に関する法令の適用対象となっていない販売形態、いわゆる中食とか外食等について、新しい食品表示制度のもとでどのように取り扱うべきかということでございます。ここは、1と2の2つに分けてございます。

まず、1、インスタ加工、量り売り、外食について整理してございます。これらの形態に共通して言えることは、そこにございますように対面で販売されているので、あらかじめ買われる際に店員の方に内容を確認することができます。一方、やはり最近こういった外食等、そこで摂食される方が多くなっておりますので、こういった食品に関してもパッケージ、容器包装食品と同様に情報提供をしていただきたいと思いますという要望がございます。特に、アレルギー表示といったものについては、商品選択の際に特に重要と考えるところでございます。

2パラグラフ目でございます。一方、こういった外食とか量り売り等につきましては、以下の特徴がございます。1つは、調理とか盛りつけ等によって同じメニューであっても、個々の原材料、内容については若干のばらつきが生じるということでありまして、それから、特に外食の店舗等に行きますと日がわりのメニューというものがございますので、表示の切り替えの対応が困難という面もあるかと思っております。

それから、3点目でございますけれども、店員の方を通じて販売が行われますので、例えば、注文される際に商品の中身をお聞きになるとか、注文する際に、こういった具材は外してほしいとかいうことで中身の調整が可能であろうかと思っております。

ですので、こういったことを含めて考えますと、3段落目、このため、外食とか量り売り等におきましては、パッケージ食品と同様の情報提供というのはなかなか難しいかと思っております。ただ、使用する原材料が多く、かつ、頻繁に変更されるといったことを踏まえた上で、やはりアレルギー表示については何らかの情報提供は可能となるようにする

べきではないかということで、そこは、義務付けをするとか、自主的な取組を推奨するとかいろいろ方法はございますけれども、そういったことで情報提供ができるようにすることを検討してはどうかとまとめております。

それから、2は、自動販売機、インターネット販売、カタログ販売でございます。この形態に共通するのは、そこにございますように、商品自体には表示はされているのですが、例えば、ネット上とかカタログ上にはそれと同様の表示がないというところがございます。このうち、自動販売機につきましては、実際に売られている商品は比較的安価なもので、しかも、なじみ深い、まさに自動販売機というのは、もともとこういう商品が買いたいということでお買いになることが多いのではないかと考えております。

その一方で、インターネットによる販売でございますけれども、非常に利便性があるということでございまして、ただ、画面上で見る情報に基づいて必要なところを何回かクリックするだけで取引が完了してしまいますので、やはり実際に画面で選んでいる段階で必要な情報が提供される必要はあろうかと考えております。

こういったことを含めまして、インターネット販売につきましては、商品の容器包装に表示すべき事項をネット上に記載していただくということを考えてはどうかと思っております。カタログ販売等々についても同様ということで検討してはどうかとしております。

さらに、今でも自主的に情報開示の努力をしている事業者の方はおられますので、そういった主体的な取組を助長する環境整備についても検討してはどうかとまとめております。

御議論のほど、よろしく願いいたします。

以上でございます。

○池戸座長 ありがとうございます。

この論点3につきましては、前回、時間があまりございまして、若干の御意見もいただいておりますけれども、改めて御意見等がございましたら、どうぞ出していただければと思います。

二瓶委員。

○二瓶委員 4ページの「インスタ加工、量り売り、外食」となっておりますけれども、この量り売りというのはどの範囲までいうのかわかりにくいのですが、言わんとするのは、インスタ加工品、要するに製造して同一施設で販売するもの、それから、量り売りというか、ばら売りというのか、そういう概念でよろしいのかと思うのですが、それと外食と、そういうとらえ方でよろしいかということと、その特徴点について、「同一メニューであっても使用される原材料や内容」云々とあります。それはそのとおりでありますね。容器包装商品と同じように情報提供を行うことは困難であると触れられています。それはそのとおり、容器包装食品並みの情報提供というのは、物理的にというか、技術的に非常に困難なことがあって、一方、最近とみに核家族化とか個食化等で少量パック食品とともに、ばら売り、量り売りといえますか、バイキング方式での販売形態が非常に増えてきていて、それ自体支持されているという要素もありますが、加えて、容器包装の

削減という意味では、消費者と事業者双方の意識も高まって、このような販売方式が今後
もさらに強まるだろうと思うのです。容器包装並みにこれを情報提供する、表示をする
ということについては、詳しく言うと幾らでもあるのですけれども、物理的に困難ですとい
うことで、確かに重要な問題であるアレルギーについては、近年、自主的にプライスカ
ードやPOP等、多様な方法でのアレルギー情報提供に取り組まれてきていますが、かとい
って、全て一律的に義務化適用というのは無理があると私どもは考えております。

アレルギー表示に限らず、表示は正しいことが前提ですので、実行可能性を確保して真
正性を確保するということがまず大前提だと思いますので、健康被害に直結するアレルギ
ー問題については非常に重要ですので、たたき台にも触れられているように、業態等の特
性を十分踏まえた上で、アレルギー表示にかかわる情報提供も含めて十分な議論を行い、
検討を進めるべきだと思います。

また、他の表示事項の適用範囲も含めて、容器包装食品と同様の表示については、実行
性に問題があって、結果として不適切な表示が続発することもあり得ますので、十分留意
した検討を進めていただきたいと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

それでは、中村委員。

○中村委員 今のお話で言えば、実情をもう少し正しくお話しいただく必要があるのでは
ないか。例えば、外食におかれても、これは以前も申し上げましたが、例えばそこで使う
ソース類とか調味料を大量に工場で作って小分けして、それぞれのチェーン店に運んで
販売されているような事例もあれば、実際そこで食材からそのまま加工されている事業者
もおられるわけなので、外食として一くくりにすることには無理があるのではないか。

それから、もう一つ、量り売りと書かれています。例えば、惣菜を事例にとっても、
惣菜を海外で生産して、それを冷凍して凍結食品として日本に持ってきて、保存温度を変
更させて並べておられるといった場合もあるわけですから、量り売りということであつて
も、そのお店でおつくりになっている場合と、そうではなくて、大量におつくりになつて、
あるいは輸入されてきているものもあるわけですし、そのところを実情を踏まえてきち
んと議論していく必要があるのではないか。十把一からげと言ったら言葉がよくないで
すが、全部まとめてこういう話をしていくのは、どうも実情と合わないのではないかと
思っております。

○池戸座長 丸山委員。

○丸山委員 容器包装食品と同様の情報提供はなかなか難しいというのは、私もそのと
おりだろうと。それで、いろいろ特徴があるということも、ほぼそういう中身であるとい
ふふうには思います。

この業界、生産の状況は多様であるということも含めて、現場の事実をどのくらい踏
まえた中でこういう提起がされているのかということがちょっと疑問にも思います。業界の
特性であるとか、販売のやり方であるとか、そういうことも含めて是非しっかりと押さ

ることが前提であると思います。

それで、消費者として求めたいのは、とにかく生活の中での利用頻度も高くなり、また、いろいろな販売の中でもこういう形態は広がっているという事実を踏まえて、そういう中での情報提供ということについては前進をしてほしいという思いはあります。一方で、その重要さということと併せて、実行可能性であるとか、信頼性の確保であるとかももう一つ大きな要素でありますので、その辺について両方を確保していくためにも現場の事実を踏まえることをぜひやってほしい。だから、現場の事実を踏まえるということは、こういう会議の場ということだけではなくて、実際の多様な生産現場等のところをしっかりと把握することも大事ではないかと消費者としては思います。

それから、その中に外食も記載がされておりますけれども、これは、いわゆるインスタ加工、量り売りの形と同じように、事業の規模も大変大きいところから、本当に個人まで含めてあって、消費者として求めているのは全体の向上なのです。だから、いわゆる特定のできる場所はやってということではなくて、全体の水準がどういうふうに高まるのかということをお求めたい。その中で信頼性があるものがちゃんと提供されることが重要だと思っています。

ですから、そういう意味で、外食のメンバーが委員となっていないところで検討していくのであれば、外食業界でどんなふうになっているのかということをご意見を発言する方がいないのであれば、かわりにどんな形で把握することをしっかりとやらないとちゃんとしたものがないのではないかというふうにも思いますので、その辺についてお聞きしたいと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

今の御意見のうち、特に最後の意見については、現場としては業態が多様な状況なので、その実態をもう少ししっかりと把握する、特に外食の御専門の人がここに入っていないからということよろしいですか。

○丸山委員 はい。

○池戸座長 森委員。

○森委員 このアレルギーに関する部分につきましては、加工食品においても、残念ながら、消費者庁のホームページにアレルギーに関する表示が間違っていましたという告知が結構出てきているのです。食品加工の事業者としても、基本的には原料の変更はかなり慎重にやっているのですが、なかなか難しい面がございます。

そういった意味で、ここにも書かれておりますように、日替わりメニュー等の切り替えが頻繁に起こるといったことに関しましては、かなりいろいろなことを含めて検討するのがよろしいのではないかと考えておまして、今、丸山委員もおっしゃいましたけれども、このメンバーだけではなかなか専門的な議論ができないのならば、別途関係者を交えた議論が必要ではないかと考えております。

実行可能性という意味では難しいことがありますけれども、消費者の方は知りたいとい

う御要望もあるということですので、どの辺のことができるかということでございます。ただ、加工食品を製造しているメーカーの立場からいうと、原料の切り替えが頻繁に起こると難しい面が相当あるのではないかという感じを持っております。

○池戸座長 それ以外で、特にアレルギーの表示のことが重要と書いてありますが、その関係ではいかがですか。

どうぞ。

○森田委員 意見は皆さんと大体一緒なのですけれども、アレルギーの表示について、今回の食品表示の一元化の中では個別の話し合いはされていないわけですけれども、今後、専門家を入れて別途検討会ですとか研究会とかを消費者庁でやっていただければと思います。その中で外食で拡大できるかどうかということについて、業態別の方を呼んで話し合われるような方向性を報告書の中でも別途示された方がいいと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか、2のところの関連も含めて御意見をいただきたいのですが、ここも前から、特に本検討会の中でその分野のメンバーが入っていないということで、もう少し実態をよく把握してから判断すべきだという御意見が出ていたと思いますけれども、どうでしょうか。

○森委員 この2の部分で、特にインターネットのところですが、基本的には先ほどのインストア加工、量り売り関係のところと同じですが、この検討会のメンバーには、その関連の専門的な委員はいないということでございます。私の知っている範囲だけでも、インターネット上で加工食品と同じ表示をさせるということについては、例えば期限表示の場合等、なかなかラベルと同じようにはできないということがよく言われておまして、やはり、そういった実態をよく踏まえた上で検討されるのがよろしいのではないかと考えております。

○池戸座長 そのほかはいかがでしょう。

どうぞ、二瓶委員。

○二瓶委員 森田委員の方からアレルギーについてのお話があって、確かに専門的な方々の検討がぜひ必要だと思っています。といいますのは、私どもも以前、自主的な取組、情報提供ガイドラインについて紹介させていただきましたけれども、アレルギーの取組についても展開しているわけですが、その中で事業者が非常に困っているというのは、特にコンタミネーションの問題なのです。事業者は、現在は消費者庁の「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」を活用させていただいているのですけれども、これはアレルギー症状の非常に難しい面があって、数マイクログラムで発症することもあって、量的にはっきりさせられないので仕方のない面もあるのですけれども、ともあれ、その表示ハンドブックでは、コンタミネーションについて、必ず混入する場合は義務表示であるとなっていますが、混入する場合としない場合はコンタミへの対応をしてくださいとなって

います。

それから、非常にわかりにくいのは、コンタミの可能性を排除できない場合は注意喚起表示をなさないとされているのです。また、水産加工品のようにエビ・カニの混入頻度や混入量が高い場合は注意喚起表示をとられているのですけれども、混入頻度とか混入量というのはなかなかわかりません。どう判断していいかわからない状況で非常に困っております。

自主的な取組でやっていく上でも、このハンドブックについて、より実務的にといますか、使いやすいように充実させていく必要があるのだらうと思うのです。こういうことによって情報提供をサポートしていくという必要性からいって、私どもも企業や業界の枠を超えてアレルギーについての情報提供を充実させていかなければいけないという使命感を持っているつもりですので、ぜひ行政でも、もっと実務に適応した形で文字どおりのハンドブックとして完成させていただきたいと思っています。

いずれにしても、提供方法、商品の形態等によっていろいろ表示の困難さがありますので、ぜひ専門家を含めた検討の場を考えていただきたいと思います。

○池戸座長 それでは、手島委員、どうぞ。

○手島委員 アレルギー表示に関しましては、容器包装に関しても1つルールができているということですが、それに際しても、まだいろいろな方の、さらに表示方法等の改善が必要だということがあると思うのですが、まだアレルギー表示の対象、義務化になっていないようなインスタ加工とか量り売りに関しては、勿論ある意味で表示が義務化できることが可能であればその方向はいいと思うのですけれども、現実の実行可能性を含めて議論していく必要があるということで、特に既に義務化されている部分と、これからそれをさらにこういうインスタ加工まで広げていくのかということ、さらなる別途の形での議論が必要になってくるかと思えます。

○池戸座長 ありがとうございます。

市川委員。

○市川委員 森委員、森田委員、二瓶委員、今まで各委員の方がおっしゃってこられたことに基本的に賛同しています。私たちは消費者としてアレルギー表示はとても大切だということは認識しているのですけれども、実際につくっていらっしゃる現場の人とか、あるいは、アレルギーで困っている人のこととか、その実情というのはあまり知らないというのが現実です。

そういうわけで、アレルギー表示というのは、この検討会の議論の中でも何回も何回も出てくるわけですので、ぜひもう少しきちんとした、私たちも学びをしたいし、そうした上で改めて意見交換なり、こうあるべきという議論もした方がいいのではないかと思います。まさに実情を踏まえた議論に参加をさせてほしいと思います。

以上です。

○池戸座長 ありがとうございました。

丸山委員。

○丸山委員 「インスタ加工、量り売り、外食」の1番のところと基本的な考え方は同じだと思います。消費者にとって大変利用頻度が増えていて、その利用する場面も多くなり、利用する可能性も広がっている中で、例えばアレルギーであれば困っている人たちの選択ということを実際にどう考えていくのかということのはとても大切なテーマでもありますので、そのところについてどんな形で対応してほしいという思いは消費者として持っております。

ただ、これまでのところの、いわゆる議論の過程であるとかで言えば、実際の現場で何が困っていて、どういうことがされていてということも含めて深掘りができていないこともありますので、別途そういう深掘りをする場というのが必要ではないかと思えます。

それから、1番の分野も含めてでありますけれども、義務付けということに一足飛びになるよりは、業界の自主的な取組をいろいろな形で推奨し、応援し、それが広がっていくということ幅広くやることを通じて全体の、特に中小零細が多いということも含めてありますので、特に日本の食品を提供している皆さん方のところは幅広いところが提供していることでもありますので、それを踏まえて、ぜひ実際の全体のレベルが向上することと、信頼性が確保されるためにどんなふうにしたらいいか自主的に積極的に広げていくということと、そういうことを検討していく中に消費者が参加をして一緒になって仕組みをつくっていくことも大事ではないかと思えますので、よろしく願いいたします。

○池戸座長 では、中村委員。

○中村委員 1つ消費者庁に質問をさせていただきたいのです。今、アレルギーの話がいろいろ出ているわけですが、厚生労働省の輸入食品の監視指導結果、あるいは今年の計画を見ても、表示の部分というのが監視指導計画に入っておらず、輸入されているもの、当然中間品もそうなのでしょうけれども、したがって、輸入された中間品であったり、食品については、検疫所では添加物であったり、あるいは農薬であったり、そういうものはチェックされるけれども、食品衛生法第19条の表示についてはチェックされずに国内に入ってきて、都道府県の監視指導計画に入っているもので、流通しているものを都道府県段階でチェックされているのではないかと。しかし、都道府県におかれては、東京都のような立派な検査センターも持って、アレルギーの検査を本当にやれるような高度なところもあれば、そうではない47都道府県もあるわけです。

そこでお聞きしたいのは、輸入食品、あるいは輸入の中間原料も含めて、そういったアレルギーの実態について、消費者庁としては、例えば何割ぐらいそういう問題があるのだろうかということ把握されておられたらお教えいただきたい。

なぜそういうことを申し上げるかということ、以前、東京都が検査されたときに、たしか卵とか乳とか小麦だったと思うのですけれども、流通しているものについて約30検体ぐらいはかかったら、5検体ほど陽性であったという報告が平成18年ぐらいに東京都から報告されているのです。したがって、多分、既に流通品の中にアレルギーが表示されずに流通し

ている実態だと思うのです。しかしながら、検疫所で表示の19条についても検査されるのであれば一元的にやれるわけです。そうではなくて、今の状況は、多分そのまま流通して、都道府県の監視段階でということになっているのではないかと思いますので、消費者庁におかれては、その辺どのように把握されておられるのか。量的でもいいですし、金額的でもいいです。多分、今、食品産業は、農水省の報告では、以前80兆ほどあって、加工食品が50兆、外食その他で24兆ぐらい、生鮮が6兆ぐらい消費されているという御報告があるわけで、そういう中で輸入されているものがどれだけかあって、件数では大体180万件ぐらいだと思うのですけれども、そういう中でどの程度そういった問題があると把握されているのか、あるいは、今後その辺についてどういうことをされようとしているのか。

特にわからないのは、表示について、移管された状況において、どのような監視体制をとっておられるのか。簡単に言えば、それをお聞かせいただけたら、この今の議論されている問題についても議論していきやすいのではないかと思います。もし今日無理であれば、また後日でもお話いただけたらと思います。

○池戸座長 今、課長のお話だと後日ということですか。

○中村委員 わかりました。

○池戸座長 よろしいですか。

そのほか、いかがですか。どうぞ、山根委員。

○山根委員 インターネット、カタログ販売のところですけども、ネットスーパーであるとか宅配というのは、これからますます伸びる業態だと思っています。宣伝文句が多くて重要な情報の記載がないということは好ましくないと思いますので、情報公開、適切な整備というか、義務化が早く進むようにと思っていますので、よろしくお願ひしたいと思っています。

○池戸座長 森田委員、どうぞ。

○森田委員 インターネット販売とカタログ販売のところを、たたき台では同様に検討するとあるのですけれども、やはり、これはそれぞれ特性が違うと思います。両方とも事業規模はますます拡大していく業態ではあるのですけれども、これまでいろいろな問題を指摘された事例とかを見ていくと、インターネットだと、例えばおせちですとか、そういった悪質な事業者による事例も多いように思います。また、カタログ販売の場合は、インターネットと違ってワンステップあって、カタログを取り寄せるまでにその事業者のことについてこちらで調べて取り寄せるわけですから、インターネットの数回クリックというのとは明らかに違うので、そこはそれぞれ実態がどういうものかということ踏まえて、同様に検討というよりは、別々に検討し、特にインターネットの中でも悪質なものを取り締まるような方向性で、今後、何らか検討していく必要があると思います。

また、インターネットは一方ですごく便利で、大手の量販店のインターネット注文というのは、いつも買っているようなものを配達してくれます。そんなものに、全て必要だろうか。それから、生協もインターネット販売もあって、例えば、膨大な品目がある中で、

それに全て加工食品の一括表示のようなものをそこまで要求されているのかという部分もありますし、それによって、今だとわりと配送料が安かったり、便利に使っている者としては、そこに負担がかかってはどうかというふうにも思います。

カタログ販売については、私は生協に入って毎週分厚いカタログが送られてくるのですが、あのカタログの量が、表示を義務付けることでおそらく倍近い厚さになってしまう。しかもカタログ代も基本手数料として払っているわけです。もう既に信用関係があるような事業者に対して、カタログ販売のそれぞれ商品に全て義務付けていくのが果たして消費者の利益になっているかというふうに考えると、疑問です。これはそれぞれいろいろな業態があって、今後、消費者が便利にいろいろと使っていくような業態でもありますので、慎重に別途検討していただければと思います。

ただ、インターネット販売に関しては、何らかの悪質事業者の規制が必要だということはあるかと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか、いかがでしょうか。田崎委員、何かありますか。よろしいですか。

○田崎委員 インターネット販売については、ホームページ上で商品の容器包装と同じ義務表示を課すというのは、基本的にはそれ自身はいいことだと思います。一方、違反食品があった場合等は、そのところのホームページの作成者の検索とか、あるいは運営会社に問い合わせ等、いわゆる指導権限を仮に各自治体に落としていくにしても、これは判明にかなり時間がかかるのと、かなり複雑な様相を見せているのが実態だと思っています。

例えば、行政がサイト関与者、すなわち商品取扱者と消費者の双方に対してインターネットで販売されている食品に係る情報提供の在り方を提示することが必要ですし、それから、特にいわゆるインターネットショッピングモール等の管理者というのは、多くの商品取扱いをそのまま管理下に置いていることが多いと思いますので、サイトの管理者を通じた効果的な働きかけがかなり必要かと思っています。今、お話もありましたが、かなり慎重にやっていくのと、行政対応がきちんとできるような仕組みが必要なのかと思っていますので、この会議での議論にはならないと思いますが、注意深く進めていただきたいと考えております。

○池戸座長 ありがとうございます。

大体、今、いろいろ御意見いただきまして、いずれにしてもアレルギーにつきましては、ここに書いてありますように、命にかかわるおそれのある非常に重要な問題でございますし、供給サイドとしても十分に注意しなければいけない部分だと思います。実態がまた非常に多岐にまたがっていますので、先ほどからの御意見の中で、より専門的な知見の方も踏まえて慎重に議論を十分するべきだという御意見だったと思います。また、それぞれ水準を高めていくにしても、環境整備という観点も非常に重要だという御意見もいただきました。

それを踏まえて、2番のインターネット販売とかカタログ、この辺も幾つかの実態をも

う少し調べてから判断して、実行性のあるような形にすべきだという御意見だったと思いますので、それを踏まえて今後どういう対応をしていくかということで、また報告書に向けて検討していくことにさせていただきたいと思います。

この議論はまた後ほど戻っても結構ですので、とりあえず次のところに進めさせていただいてよろしいでしょうか。

それでは、論点4の加工食品の原料原産地表示の部分でございます。事務局の方で御説明をお願いします。

実は、今日、御要望があった事業者のアンケートの資料を用意させていただいて、この中身が原料原産地と栄養表示についての調査結果をまとめてございますので、これをまず説明していただいた後の方が議論も進むかと思っておりますので、それを最初にしていただいた方がいいですね。よろしくをお願いします。

○平山企画官 では、私の方から、参考資料のアンケート調査について御説明申し上げます。

中村委員を中心に、ぜひ調査の結果を説明してほしいという御要望がありましたが、ようやく粗々まとまりましたので、今日、資料としてお出ししているものでございます。

1枚おめくりいただきますと、調査の概要を簡単にまとめております。2ページ目の「目的」でございますけれども、今、表示が義務付けられていない栄養成分表示、原料原産地表示、これから御議論いただきますけれども、これについて義務化された場合に考えられる企業の負担について実態を把握することが目的でございます。

調査の方法といたしましては、郵送によってアンケート調査票をお送りいたしまして、それを後日郵送で回収するというやり方でございます。

調査の対象でございますけれども、食品関連の事業者、メーカーの方でございますけれども、そこがございます「食品メーカー総覧」に登録されている中から抽出した事業者の方にアンケート調査をお送りして、回収したものをとりまとめたものでございます。アンケートの実施期間は、昨年暮れから今年の1月いっぱいでございます。

実は4ページ目以下は、実際の生のデータでございますけれども、多分、個々のデータをお示ししても、あくまでもデータでございますので、3ページ目にそれぞれのデータを通じて言えることをまとめております。これについて御説明した方がいいかと思っておりますので、簡単に御説明申し上げます。

栄養表示については、5つほどこの調査からうかがうことができたかと思っております。一番左上の丸でございますけれども、まず、事業者の方が販売している商品のアイテム数、いわゆる種類数をお聞きいたしました。それで、トータルの種類数、それぞれの企業で扱っている商品の種類でございますが、そのうちで、基本の5項目を表示しているというのは、全体でいくと大体24%、4分の1ぐらい。大企業の方だと3割ちょっと。中小企業になると16%ぐらいということでございました。

それから、基本5項目以外、要するにプラスアルファの栄養表示を行っている商品アイ

テムにいきますと、全体で5%ちょっと、大企業では5%弱ですけれども、中小企業は5.7%ということで、1割に達していない状況でございました。

それから、2つ目の丸でございますけれども、栄養成分表示を行っている商品と行っていない商品についてお聞きしたのですけれども、包材（パッケージ）の発注数、1回当たりどれぐらいのボリュームの包材を注文されますかということをお聞きしたときに、栄養成分表示を行っているものに比べて、栄養成分表示を行っていないものの方が少なくなります。ですので、おそらく栄養成分表示を行っている商品というのは主力商品というか、やはりロットが大きいということで、そういった商品にどちらかというとなり栄養成分表示が付きやすいということかと思っております。

それから、義務化された場合、例えば、包材を変更する費用とか、栄養成分表示をこれから表示することになった場合、人的な負担がどのようになるかということをお聞きいたしております。1企業当たりの費用、全体を見ると、大企業の方が企業規模が大きいので負担も大きくなるのですけれども、それぞれの企業の商品アイテム、種類ごとに割り戻して見ると、逆に大企業に比べて中小企業の方が費用負担が大きいということがございます。そういう意味でいくと、やはり大企業というのはある程度ロットがまとまっておりますので、単位あたりの負担が少なくなる傾向にあり、どちらかというとなり中小企業の方が種類当たりでいくと単価的に費用が大きくなるという傾向が見てとれたところでございます。

一番左下の丸の4つ目でございますけれども、製造原価はどれぐらい増加すると考えますかということでございます。これは、11ページをごらんいただきたいと思うのですが、11ページ、(5)でございまして、原価の増加率をお聞きいたしました。企業全体、これは大企業、中小企業を含めてトータルで平均すると5.5%ぐらい増えるだろうということですが、企業別に整理をいたしますと、大企業の平均は1.6%ぐらい。それに比べて、中小企業の平均は6.0%ということで、やはり中小企業の方が原価に跳ね返る可能性が大きいというアンケート結果になったところでございます。

また3ページに戻っていただきますと、今度は右上、栄養表示の最後、丸の5つ目でございますけれども、今、栄養成分表示をしているものにつきまして、義務化された場合について販売の継続性はどうですかとお伺いしたところ、全ての商品アイテムについても対応できるという事業者は3割ぐらいおられたところでございます。大企業だと4割、中小だと3割ぐらいでございまして、片や現在販売している商品アイテムでも義務化されることになると何らかの支障が生じると回答された方も全体では24%ぐらい、大企業だと16%、中小企業では25%ぐらい存在したということでございました。

以上が栄養表示でございます。

続いて、原料原産地表示でございまして、ここは4つほど整理してございます。

1つ目の丸でございまして、ここも商品アイテム数をお聞きいたしました。総じて中小企業の方が商品の種類としては少ないのですけれども、中小企業の中には、1企業で200点以上の種類の商品を有しているという企業がありますので、必ずしも企業規模の大

小と比例しているのではないと。要するに、大企業だから多い、中小企業だから少ないということはないのではないかとということでございました。

それから、産地の切り替えは、いわゆる重量の混合比率の変更も含んでおりますけれども、そういう切り替えが行われているのは、大企業、中小企業ともに年6回ぐらいということで、やはり企業の規模別に関係なく、何らかの産地の切り替え、混合比率の切り替えがあるというところでございました。

それから、調達先は、原料をどういうところから入れていますかということでございます。これは17ページに、アで調達先の国の数、それからイで都道府県の数先ということがございますけれども、全体の平均、例えば、調達先の国でいきますと、全体にならすと3か国ぐらいだったのですが、大企業の方にいくと4.5か国、やはりいろいろな国から入っていると。中小企業になってくると2.5か国ということで、やはり大企業の方がいろいろな国から調達されているということかと思っております。

それから、イ、都道府県数は、日本の中でどういったところから材料を仕入れているかということでございますけれども、平均すると3.8、4弱ぐらいだったのですが、大企業の方にいくと5.5ぐらい、中小企業になると3.5ということで、やはり大企業の方がいろいろな先から材料を調達しているということがうかがえるかと思っております。

3ページに戻っていただきますと、一番右下、今度はパッケージの発注単位ということで、1回当たり向こう何か月分ぐらい発注されますかということでございます。全体の平均でいくと大体7か月ぐらい。半年ちょっとの在庫を持っておられますけれども、大企業では3.4か月、大体3か月分くらいしか持たないということでございますので、上にありますように、調達先が多いので、その分、大企業の方はあまり在庫を抱えないで、産地の切り替えに対応しているということが影響しているのではないかと思っております。

以上、簡単でございますけれども、アンケート結果からうかがえる状況を私の方から御説明申し上げます。どうぞよろしく願いいたします。

○池戸座長 ありがとうございます。

ただ今事業者を対象として、栄養表示と原料原産地表示についてですが、アンケート調査の概要について御報告をしていただきました。概要なのでわかりづらかった点もあるかもしれませんが、もし御質問とか御確認したいことがございましたら何なりと出していただきたいと思っております。

どうぞ、森委員。

○森委員 1つ確認をさせていただきたいのですが、先ほどのアンケート調査結果の3ページ目の一番右上のところに栄養成分表示が仮に義務化された場合どうなりますかということで、13ページのグラフを見ると、13ページのaは「全ての製品について製造・販売が継続できる」、これであれば実際全く問題はないと思っているのですが、その次のb「ほとんどの製品について製造・販売を継続できる」と、「ほとんど」となっていますけれども、できないものがあるということですね。ということは、何らかの支障を生じま

すというふうを読むのですけれども、そういうことでよろしいでしょうか。

○池戸座長 これについて、次のページのコメントが書いてあるようなものはあるのですか。理由は何か、一緒にセットで調べてあるのですか。

○平山企画官 アンケート調査ということでございまして、実際に対面でお伺いしていないので、「ほとんど」というところが、例えば6割程度なのか、9割を超えているのかということは、必ずしもはっきりいたしません。ただ、「ほとんど」というと、おおむね9割に近いところとして考えられている方が多いのではないかと、確かに100%ではないにしても、おおむね9割程度と理解して選択されているのではないかとということでございます。そういう意味でいくと、cの「一部」につきましては、1割とか2割程度との理解で選択されているのではないかと考えております。

なお、整理上は、全てできるものと、支障があるというものについてはc、d、e、fということで、bの選択肢は外して集計をしているということでございます。

○森委員 今、御説明はいただいたのですが、事業者から見ると、やはりこれはbも問題があるのではないですかというふうにどうしても見えてしまうのです。ですから、aについては、aの約3割の事業者がおりますけれども、それらの方については継続して製造販売できますねと。ただ、残りの方々については、何らかの問題があるというふうにどうしても見えてしまいます。

そういった意味からいうと、6割ぐらいの食品企業にとっては経営に何らかの影響を受けますということがこのグラフから読み取れるのではないかとといった懸念が出てくるということでございます。

したがって、現状ではデータベースの作成とか、そういった表示に向けた環境整備を先にしていただかないと、この状況では直ちに義務化ということになると、かなり課題が大き過ぎて、実行可能性という面からは非常に難しいのではないかと読む次第なのです。ぜひその点については、今後御検討いただければと思っております。

○池戸座長 この後また栄養表示の御議論がありますので、またそのときにでも言っていただいて、このアンケートについては。

どうぞ、中村委員。

○中村委員 逆に森さんに、先ほどから実行可能性ということをよくおっしゃるのですけれども、そのことについてお聞きしたいのは、法律で決めていけばどのプレーヤーもみんな同じ条件でやるわけで、あるいは、ある程度の猶予期間なりを多分設けられていくわけですから、実行可能性に疑問があるとおっしゃるのはどういうことなのですか。何をおっしゃりたいのかということをお教えいただきたいのです。私はよくわからないので、教えてください。

○森委員 今、ここのデータについて見る範囲では、それぞれ実行可能性というのは、各企業によっていろいろ違うだろうと思うのです。基本的には栄養成分ですから、独自で分析ができない、そういう要員がない、分析する技術がない等。

○中村委員 できないということをおっしゃっておられるのですか。実行可能性とおっしゃっても、法律で決めて、今おっしゃっているようなデータベースなり、必要な条件が整っておるのであれば、それは費用はかかるにしても実行はできるわけでしょう。

○森委員 ですから、私が先ほどから申し上げているのは、そういう中小の企業の方でもぜひ実行可能な環境にしていきたい。例えば、データベースを整理するなり、そういったことをしていただきたいということを申し上げているのであって。

○中村委員 わかりました。ありがとうございます。

○池戸座長 このアンケート調査に関して、そのほかよろしいでしょうか。

それでは、この結果も踏まえて議論を進めていきたいと思っております。

続きまして、論点4の御説明を事務局の方でお願いします。

○平山企画官 では、私の方から論点4について御説明申し上げます。たたき台案でいきますと、5ページの途中からでございます。

論点4、加工食品の原料原産地表示について、どのように考えるべきかということでございます。ここは、かなり経緯が長く書いてございますので、端折りながら御説明申し上げたいと思います。

最初のパラグラフは、これまで順次品目が拡大されてきたということでございまして、当初、8品目からスタートして、昨年の黒糖、昆布巻きまで、現在22食品群と4品目になってございます。

今までの検討の中で対象の品目を考えるという中で、大きくウェイトを占めているのは2つの選定要件でございまして、それは5ページの下の①と②でございましてけれども、基本的に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、製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が5割以上である商品を中心に検討が進められたというところでございます。

6ページに行っていただきますと、消費者委員会食品表示部会におきまして、調査会で原料原産地表示についての検討が行われたということでございます。これは昨年の夏に報告書がとりまとめられております。

それから、これは消費者基本計画、我々消費者庁の施策の基本的な計画でございましてけれども、その中に加工食品における原料原産地表示の義務付けを着実に拡大することが掲げられております。

「また」といたしまして、原料原産地は厳密に言うと食品の安全性に直接かかわるものではございませんけれども、商品選択という上では知りたいという消費者の方の要望は比較的強いと整理してございます。

そこで、6ページの3段落目でございますけれども、加工食品の原料原産地表示につきましては、新法におきましても消費者基本計画に基づいて義務付けを着実に拡大することが基本だろうと思っております。ただ、検討に当たりましては、消費者の皆さんの御意向とか、事業者の皆さんの実行可能性、これまでの検討の経緯、国際的な規格との整合性等々

を踏まえることが重要であるということでございます。

そもそもといたしまして、平成15年、原料原産地がスタートした頃、共同会議の報告の中でも、消費者の適切な選択に資するという観点から、商品の品質に関する情報を適切に提供し、加工食品の原産地に関する誤認を防止することと位置付けられているということでございます。

それから、「また」でございますけれども、これは原産国の話ということで原料原産地とは違うのですけれども、いわゆるパッケージの表示に関するコーデックスの一般規格でも原産国につきましては、やはり消費者を誤認させることとか、消費者を欺くおそれがある場合には、当該食品に原産国を表示するとされております。ですので、誤認とか消費者を欺くといったことが一つの切り口になってございます。

以上のようなこれまでの経緯、それから消費者基本計画で示されている方向性等々を踏まえますと、これまで品質の差異という観点を中心にしていたわけでございますけれども、そこにとどまらず、原料の原産地に関する誤認の防止というものの切り口を大事にして、消費者の合理的な商品選択の機会を確保する観点から義務付けをするということでございます。例えば、そこに一つの提案でございますけれども、原料の品質が加工食品の品質に与える影響が明らかでないとしても、消費者の方が加工食品の加工地、例えば、これは国内で加工されたものであるということであれば、おそらくその原料もきっと国産だろうという誤認しやすい商品というのはあろうかと思うのです。そういったものについて義務付けの対象としてはどうかとまとめております。

以上、加工食品の原料原産地表示についての整理でございますので、これを踏まえて御議論のほどをよろしく願いいたします。ありがとうございました。

○池戸座長 ありがとうございます。

ここについても、今日、御欠席の委員から意見ペーパーをいただいている方もおられます。また、御出席の委員の中からもペーパーとしてお出しいただいている方もおりますので、そういうのを含めてで結構ですので御意見をいただきたいと思っております。

二瓶委員。

○二瓶委員 原料原産地表示の拡大というのは、これまでもかなり意見も出ているところではありますが、その実施拡大については非常に困難だというのは明白だと思うのですが、新たな対象商品、選定要件をきっちり検討するには相当時間も必要だと思います。消費者基本計画で着実に拡大すべきだとのあるからといって、まず拡大ありきで、そういう印象を持ってしまいますけれども、その選定要件等については、今回一部出てはいますが、なぜ拡大しなければいけないかという理屈については後づけのような気がします。そういう意味で、何のための拡大なのか、必要性を含めて慎重な検討が必要だと思います。

これの実行可能性の話にまたなってしまうとあれですが、非常に困難だというのはアンケートによってもある程度明らかですから、そういう意味で言うと、短い時間で結論を得るとするのは物理的に困難ではないか。私どもの当該業界の話をいろいろするという

のは、また別に譲りたいと思うのですけれども、とりわけ少量多品目生産の製造加工とか原料調達の方法も多岐にわたっていると、その原材料も一般消費者仕向け用のものと必ずしも同じではなくて、いわゆる市場規格外のものの活用とか、そういった側面あるいは機能を有しているという特徴もありますし、一定にフレキシブルな調達という機能からも産地の固定化が非常に困難だという面があります。表示そのもののためにバイイングしたり調達先を選定しているわけではありませんので、これは多くの加工食品、あるいは外食についても共通のことだと思いますけれども、調達する原材料の原産地を固定するのは非常に難しいですし、現行制度の選定要件について義務対象外、適用外の分野においても自主的な取組として、今、情報提供を強めておりますので、やはり原料原産地については、自主的な取組をやっている、あるいはこれからやることを含めて、より有効性、有用性を高めるという環境づくりのために、ぜひ行政は留意していただきたいと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

では、こちらから。市川委員。

○市川委員 この原料原産地表示について疑問を2つ、それから意見を述べたいと思います。

この検討の方向性の案を読んで思った疑問の1つ目、私たちのこの検討会の中での今までの議論においては、少なくとも大方の意向というのは義務化であるとか拡大については否定的な方向だったはずだと受けとめています。けれども、今、手元にあるこの方向性の案というのは、それを踏まえた内容にはなっていないと私は受けとめています、このように書かれているのはなぜなのかというのが疑問の1つ目。

2つ目、消費者基本計画の内容については、この検討会では立ち入った議論をしていません。にもかかわらず、6ページには、この基本計画を踏まえれば義務付けるべきというふうに書かれております。私は、これはこの検討会に対する押しつけだと思っております。検討会の存在意義を否定されているような気がしてなりません。これが疑問の2つ目です。

それから、意見です。私は、結論から申し上げますと、原料原産地表示については、この一元化法に合わせてリセットして一から見直すべきだと思っております。

それに関連した意見です。6ページ目の第2パラグラフに、「原料原産地は食品の安全性に関わるものではないものの」と書いてありますが、消費者は安全性にかかわるものだと思います。しっかりと誤解をしています。ウェブアンケートからも、本来は安全のための表示ではないにもかかわらず、しっかりと安全性を選択するという安全のためという認識でその表示を利用している。つまり、原料原産地表示の制度の趣旨が十分に浸透していないということは以前にも述べておりますが、これは明らかです。

この原料原産地表示の趣旨を消費者がきちんと理解した上で義務化であるとか拡大していくとか、そういうことならわかるのですが、私は全く順序が逆だと思います。まずは消費者教育とかそちらの方からアプローチするべきではないでしょうか。

それから、この原料原産地表示については、情報についてはコストというのは必須だと

思っています。このコストをだ誰がどのように負担していくのでしょうか。知りたいという一部の消費者の人たちの要望は確かにあると思っております。ただ、その要望に応えるためのコストを全ての消費者が負担するというのは、本当にそれでいいのかなと私は疑問に思っています。

それから、もう一点、6ページの上から4つ目のパラグラフの「そもそも」のところなのですけれども、「そもそも加工食品の原料原産地表示の目的は」と書いた文章の後ろの方に、「加工食品の原産地に関する誤認を防止する」という位置づけがあります。そもそもJAS法の中に産地に関する表示の誤認防止ルールというのが定めてあるわけです。平成16年9月14日に加工食品の品質表示基準が改正され、きちんと書いてあるのですけれども、こういう防止のルールというものがそもそもきちんとあるにもかかわらず、守られないから要は、こういう原料原産地表示というものがさらに上乘せの意味でつくられたのですか。ここでは、JAS法のルールが役に立っていなかったというふうに認識をすべきなのではないでしょうか。これに関しては教えていただきたいのです。

○池戸座長 以上でよろしいですか。

○市川委員 はい、以上です。

○池戸座長 とりあえず御意見をいただいてからにしますか。

どうぞ、順番に。

○中村委員 原産地ではなくて、特に原産国の表示については、できるだけ全ての加工食品の原産国の表示が必要ではないかと。特に私が感じるのは、いわゆる複合食品です。例えばサンドイッチを買ってくる。サンドイッチのチキンカツサンドであると。では、そのチキンカツが、例えばタイでつくったチキンカツであるということは、「(タイ)」と書いてないですから、消費者はわからないのです。あるいは、たこ焼きを買ってくる。中国でたこ焼きを焼いた。そうなれば、原産国は中国と出るのではありませんけれども、例えばそのタコがベトナムでつくられていたとしたら、それはわからないわけです。

そもそも食品の表示というのは、前回も申し上げたように売買契約であって、消費者が買うための表示なのです。それをどういうふうな対価として見るかであって、そこにはコストがかかっているのは当然の話なのです。高ければ買わなければいいわけで。だから、そういう売買契約と考えたときに、コーデックスと書いて、ここにお書きになっていることがまさにそのとおりで、「原産国の省略が消費者を誤認させる又は欺くおそれのある場合は」とお書きになっているように、原産国が示されていないと、今、多くの消費者が正しい情報に基づいた売買契約というか、購入になっていないのではないかとこのことを食品業界にいた者として大変心配するところです。

だから、ぜひとも加工食品においては、原産地はともかく、都道府県はともかくとしまして、原産国の表示をできるだけやっていただきたいと思います。

○池戸座長 では、森委員。

○森委員 今、国際規格との整合性という部分でコーデックスというお話が出ましたけれ

ども、この5パラグラフ目、「また、国際規格との整合性については」という部分ですけれども、先ほど、事務局からの御説明にもありましたように、「原産国」という書き方をしているのです。確かにコーデックスでは原産国ということに関してはこういう書き方をしておりますけれども、現在、我々が検討会で議論をしているのは、あくまでも原料原産地の話でして、原産国の話ではないだろうと考えております。

そういった意味からいいますと、こういう書き方ではなくて、コーデックスにおいては原料原産地については表示すべき項目としていないということをしかりと明記していただきたいと思います。そうでないと、原産国と原料原産地の表示を混同したような議論になっていると思いますので、そこはしかり整理をしていただきたいと考えております。

○池戸座長 順番にこちらから。森田委員、いかがですか。

○森田委員 まず、今の意見に対してですけれども、私はこのコメントペーパーにも書いているのですけれども、ここは原産国と加工食品の原料原産地を誤認させるような表現です。おそらくこのパラグラフでは、こういう誤認するケースということを書きたかったのだと思うのですが、原産国の表示というのは、どこでつくったかということですから、それはちゃんとわかるわけなのです。それを書いていないことで欺く場合ということで、コーデックスは決めているわけですが、先ほど森委員もおっしゃったように、加工食品の原料原産地に関しては、コーデックスは表示すべき項目でないということでまとめているので、そここのところは必ず明記をしていただかないとわからなくなります。

どうしてコーデックスが、原産国はちゃんと書くけれども、加工食品の原料原産地表示を書くべきでないというふうにしているかということ、やはりそこは物によって実行可能性が保証できないというものもあるからです。国際的なルールになかなかそぐわないということもあるかと思っておりますので、この冒頭で国際規格との整合性についてと書くのであれば、むしろ加工食品の原料原産地表示というのは、日本は逸脱しているということになるかと思っております。もしこれを書くのであれば、この「国際規格との整合性については」というパラグラフのところを見直していただきたいのと、あと、コーデックスの原料原産地表示の物の考え方を明記していただきたいと思っております。

一方で、日本に輸入された加工食品というのは、原料原産地表示の義務付けはないわけです。輸入の食品に関しては原産国しかなくて、原料原産地表示の義務付けがないわけですから、むしろ消費者は原料原産地で問題にするのであれば、輸入品の原産国をもって原料原産地と誤認するかもしれません。先ほどのチキンカツの例ではないですけれども、タイと書いてあって、では、そのチキンがタイのものなのかということも誤認するかもしれないし、輸入食品の原産国をもって原料原産地と誤認するのであれば、それは内外の格差ということにつながるかと思っております。

輸入加工品の原料原産地表示は、国際規格の整合性とか貿易上の問題があつて表示はできないし、消費者はこれを知ることができないわけです。その一方で、国内食品で原料原産地表示の義務付けをどんどん拡大することになりますと、輸入食品の表示の方と国内食

品の格差が拡大しますし、食品製造現場の海外シフトも加速される。輸入品であれば原産国だけ書けばいいわけです。原料原産地は書かなくていいわけですから、そういうことで、結局、産業が空洞化するという話も意見交換会ではございました。消費者がそういう意味ではさまざまな観点の不利益を被るということですから、この輸入品の問題というのは、こういうまとめ方というのはちょっと不適切ではないかと思えます。

○池戸座長 ありがとうございます。

山根委員。

○山根委員 まず、拡大の方向性というのが後づけではないかという御意見がありましたけれども、それは全く間違いで、最初から拡大方向は決まっていたと思っています。そもそもこの検討会は、どう広げるかを議論する場であったのですけれども、否定的な意見があったということから、現在の選定条件が適切かどうか、どういう選定条件がいいかという議論が一度もできていないわけです。食品は、今は本当に加工食品が圧倒的に多くて、その原材料は日本は輸入に頼っていて、調達先も世界各国に広がっている現状です。そういったことから、食品がどこの何でつくられているのかを知りたいというのは当然の欲求でありますし、可能なところは公開をさせることが望ましいと思っています。

長い歴史があってここまで来たものです。メーカーも義務化に備えて準備ができているところがとても多いと私は思っています。現状として、何百何千ある食品から1品ずつ、例えば今回、昆布巻きが上がってきました、どういうふうにしましょうかという議論をして広げていくのが望ましいとは誰も思っていないわけで、品質とか安全性の観点で必要性を探っていく方法ではなくて、メインの材料、特に冠表示のあるもの等を対象に考える。また、誤認されやすいものは表示が必要だといった観点から議論をしていくべきだと思います。

海外の状況を見ますと、韓国では義務化が進んでいて、できている。日本からの製品もそれに対応する表示をして輸出をしている。そういったあたりも見て、輸入先を頻繁に変える場合等のルールづくり等々は必要だと思いますけれども、広く考えていければと思っています。韓国の表示の実態、私どもの方でも調べて、主婦連も入っているネットワークの方でまとめてございますので、提出をしたいと思っています。

○池戸座長 よろしいですか。

では、丸山委員。

○丸山委員 原料原産地の表示を着実に拡大することというのは、1つは、消費者にとって知りたいという部分で言うと2つぐらいだと思うのです。1つは、例えば何か事故がありました。それについて、その辺の関係について避けたいというものについて、それはどこのものなのか、これは大丈夫なのかということで、それを知るすべとして何かの手がかりが欲しいということが1つだと思います。

もう一つは、いわゆる品質の差はそんなにないのだけれども価格の差があるものを使ってつくる場合に、いわゆる原料であれば原料の価格の差が最終製品の価格の差に反映され

ていれば問題ないわけですがけれども、反映されていないものについて疑いがあるものについては、それがどうなっているのか知りたいということではないのかと思います。

ですから、そういう部分でいうと、全て大きく広げていくことを特に消費者として求めるということよりは、そういう実態として価格と、いわゆるそれが多く使われていて冠表示されているようなものがあつたとして、それがどこかのものとどこかのものと原価としては違うのだけれども、いわゆるそちらのみんなが知っていて品質が高い、実際は品質の差はそうないのだけれども、品質の差があると思われているようなものを使っているように売っているものがあるとすれば、そういうものについては是正をしていくという意味で表示を知るということでは大事だと思います。

ですから、そういう意味でいえば、2番目の製品の原材料の重量の割合が50%以上の商品で、かつ、そういう実態があるものについてということで、全てそういうものが必要かどうかということについてはもうちょっと議論が必要なのではないかと思います。

実際に日本で流通しているもの、それから、海外から入ってきて日本で流通をしているというもので、いわゆる安全性の評価ということで、特に輸入であればイコール心配だということで認識をしているものでもありませんし、しっかりとした安全性というレベルで言えば、国産も輸入物も日本で流通しているものについては、基本的にレベルとしては一緒だということで購買はしています。ただ、そういうものが値段の点でどうなのか、ごまかされていないのかという部分でどうなのかという認識を持っているということでもあります。

それから、もう一つは、先ほども原産国の話がありましたけれども、消費者にとって表示そのものがいろいろな部分でわかりにくい、実際の原料から加工品に移っていくところでいろいろなプロセスがあつて、そののところについて必ずしも明確に消費者に伝え切れていない部分もありますので、そういう実態も踏まえていろいろ検討していただきたいということでもあります。

それから、例えばゴマみたいに大変広範囲にいろいろなところから、また、輸入国自身がどんどん変わってきて、メーカーに問い合わせをしても、いわゆる主要にはどこですということ明確に特定できないようなものもきっと幾つかあると思いますし、そういうので実態も踏まえて、消費者が一番知りたいと特に思い、そのところをずるをして商売をしているようなことがあるとすれば、そういうところについて対応して広げていく方がいいのだと思います。ですから、全てみんなどんどんつけていくということではないのかと思います。

○森委員 まさに、今、丸山委員がおっしゃったように、ここの検討会の中で原料原産地表示に関しては、安全にかかわる表示ではなくて緊急性もないということで拡大する方向で検討することは適当でないという意見が大勢であつたのではないかと考えています。

そういった意味からいうと、ここのとりまとめにつきましては、かなり検討会の議論から外れているまとめになってはいないかということです。例えば、消費者基本計画につい

て、そういうことが背景にあって、この検討会が行われていると思うのですけれども、先ほど別の委員からお話がありましたように、消費者基本計画そのものについてはこの検討会で別に深く議論をしているわけではございません。そういったことについて、このとりまとめの中では、基本計画を基本に検討を行うべきとか、そういった基本計画の方向性を踏まえればという言葉が出てきているのですけれども、基本的にはそういったことはこの検討会の中では一切行われていないということでございます。ですから、書き方を相当慎重にお願いしたいと思っております。

そういったことからいうと、この最後のパラグラフのところには「義務付けることとし」と書いてございますけれども、こういった義務付けの議論に入る前に、例えば消費者庁では原料原産地の表示について2品目、黒糖及び黒糖加工品、それから昆布巻きといったものについて御担当になってから追加をされていますけれども、それらが合理的な商品選択となっているのか、実際の評価はどうであったのかといったことをこの検討会でぜひ報告をさせていただいて、それから原料原産地表示の拡大の議論というものはどうすべきかといったことを検討するのが順序ではないかと考えてございます。

○池戸座長 とりあえずここで、いろいろな御質問も出ましたし、それから、基本計画に書かれた経緯とかそういうのもあるかと思いますので、事務局の方から御回答いただければと思います。

○神宮司審議官 今まで多数の御意見をいただきましたので、お答えする方につきましてもちょっと長くなります。その点、あらかじめ御容赦いただきたいと思います。

まず1つ目として、なぜ加工食品の原料原産地表示について拡大という形でのたたき台を出させていただいたのかということでございます。これは、この中にも書いておられますとおり、確かに消費者基本計画において既に拡大が決定されてございますので、その点につきましては、検討会の事務局であると同時に消費者庁である私どもとしても、既に閣議決定でそのような方向が出ているということを前提に、今回このように書かせていただいていることは確かでございます。

しかし、このたたき台であえて5ページから過去の経緯というものを書かせていただいたのは、御意見の中にもございましたように、消費者基本計画において着実に拡大ということが決定されたことは、何も唐突にそのような決定がされたということではなくて、それまでの間にかかなりの議論の積み重ねがあって、そこに至っているということを示すためでございます。その意味では、確かに検討会の先生方は基本計画自身の検討にお入りになったということではないわけでございますので、勿論、検討会の委員の方々には、基本計画ということにとらわれずに御意見をいただきたいとは思っております。

他方で、皆様方、食品表示の一元化の検討については、その趣旨を御理解いただいた上で検討会に御参加いただいておりますので、同じ消費者基本計画の中で食品表示の一元化の問題と、加工食品の原料原産地表示の拡大の問題が決定されているということは踏まえていただければと思っております。

そのような意味でいえば、事務局の方から、着実な拡大と決定されていることは、それまでの過去の経緯の積み重ねの上でそのような決定がなされたことを踏まえて、拡大という形でのたたき台を出させていただいているということでございます。

これが1点目になります。

2点目でございますけれども、他方で、既に検討会での議論をお聞かせいただいて、加工食品の原料原産地の問題については、その位置づけに関して検討会の委員の方々の間で極めて多様な御意見があるということで、その義務付けに対して否定的な御意見もあることは、これまでの議論を伺って、私どもも十分承知しております。

それで、ここのところは非常に工夫が要るところであったわけでございます。どのような考え方のプロセスをたどったかということを申し上げますが、私の頭の中では、まず新たな食品表示制度の目的につきまして、たたき台案を出させていただいておりますけれども、その一つのポイントというのは、現在のJAS法の目的の文言には必ずしもとらわれない形で新しく食品表示制度の目的を考えてみてはどうかという発想から出ております。そこで出てくる文言の一つは、要するに品質という言葉でございまして、新しい食品表示制度の目的に関して、安全性と消費者の商品選択上の重要性という2点に絞って出させていただいたということの趣旨は、従来のJAS法とは違って新しい食品表示制度のもとでは、品質という用語の制約を受けずに加工食品の原料原産地制度の位置づけの根拠というものを考えることができるのではないかとということから考えていったということでございます。

したがって、これまでの品質の差異の観点にとどまらずという形で6ページのところで書かせていただいたのはそういう趣旨でございまして、品質ということに制約をされませんという意味では、まず、質的な定性的な意味では拡大というふうに説明することができるのではないかとまず考えたわけでございます。

3点目として、それでは、新しい食品表示制度のもとで加工食品の原料原産地制度の根拠というものをどこに求めるかを考えたときに、ここはこれまで厳しい御批判をいただいていたわけですが、その一つの根拠としては、平成15年の共同会議報告にもあるように、あるいはコーデックスのところでも原産国の誤認というものについて触れられているように、誤認ということが一つの切り口になるのではないかと考えた次第でございます。

ここの部分を少しして御説明させていただきます。品目については、誤解を招くといけませんので、既に原料原産地の義務付けがかかっている商品で、22食品群ではなく4品目の方に入っているということでウナギの蒲焼を例に挙げさせていただきます。まず、輸入品という表示がなければ、そのウナギの蒲焼については、その意味では国産品ということになるわけでございます。日本語で一般的に表示がなされているという状況の中で、もし輸入品という意味での断り書きがなければ、一般消費者の方としては、その加工食品であるところのウナギの蒲焼については国産品であるという認識を持つという蓋然性が高いかと思っております。

ところが、原産国というものを決定する原則としては、実質的変更原則というのがございますけれども、この実質的変更原則というのは、基本的には現在の関税率番号のHSコードが変動するかどうかということで判断することが原則になっておりまして、一般的な意味では消費者の方が必ずしも高度な加工だと思われない程度の加工でも、実質的変更ということになって原産国が変動してしまうことがあります。そのような意味でウナギの蒲焼が国外の原料を使って国内で加工されても、その加工食品としてのウナギの蒲焼は国産品であるという位置づけになり、また、消費者もそういう印象を受けることになるわけです。

問題は、このときに消費者が、その程度の加工でまさか原産国が変動すると思わなければ、原料であるウナギについても国産であるというような誤認が生じる可能性はあるのではないかとあります。そうだとすれば、その誤認を排除するために原料についても原産地の表示をする、一種の打ち消し表示ということになりますけれども、そういう必要性があるのではないかとこのように考えたわけでございます。

こういった考え方の枠組みであれば、品質の差異という観点にとどまらない形で新しい加工食品の原料原産地制度の根拠というものを考えることができると考えたわけで、それは品質という用語の制約を受けていないという意味においては、まず定性的には拡大ということになるかと思えます。

しかし、この点はもし誤解があれば正しておきたいと思うのですが、今のような考え方は、例えば多数の原料を組み合わせてつくられた高度な加工製品についてまで原料原産地の表示を義務付ける根拠にはならないということでございます。

したがって、このような考え方の枠組みで考えられるところの対象となる加工食品の範囲というのは、現在義務付けがなされている食品群から、あえてこういう言い方をさせていただきますけれども、そう大きなジャンプをするものではないだろうと思えます。その意味では、やはり典型的にはある程度加工度の低い加工食品というものが中心になっていくのではないかと、そのようなイメージで現在考えているところでございます。

ですので、その意味では、対象となるものについては、当然ある程度限定されていくであろうということではございますけれども、一部の委員の方からもありましたように、消費者が品質以外のところでその原料がどこかということに強く関心を持っていることはあり得るわけでございますので、品質の差異があるとまでは言えないようなものであったとしても、そういう意味では新しい加工食品の原料原産地制度の枠内に入ってくることはあり得るだろうと思っています。その意味では、定量的な意味でも、ジャンプではありませぬけれども、将来的な部分としては拡大ということは一応展望できるものになるのかと考えました。

コーデックスのことについて触れているという意味では、なかなかわかりにくい表現であったということについては大変申し訳ないと思うのですが、これは別に加工食品の原産国と原料原産地の問題を混同しているわけではなのです。要するに、単に消費者が

情報を知りたいという理由だけでは、国際的には原産国表示も原料原産地の表示もその義務付けの根拠というのをその点に求めていくというのは非常に難しいだろうと思うのです。その意味で、国際的にある程度制度の説明ができるのは誤認という切り口ではないだろうかと考えているところでございます。

以上のようなことが大ざっぱなイメージではございますけれども、今、冠表示といった御意見もありました。冠表示というのも、なかなか定義のない言葉なので難しいところがありますけれども、勿論、単に何も輸入品という打ち消し表示がないだけではなくて、それ以外の積極的表示によって消費者が加工食品の原産国、すなわち国産イコール原料の原産地も国産であるというような誤認をしていく可能性のある食品というのは勿論あり得るかとは思っておりますので、今回いただいた御意見を踏まえて、最終的な報告書をまとめるときには、今、私が大体口頭で申し上げたようなことも含めて報告書の中で提案をさせていただこうかと思っております。

これで大体の御質問にも答えていることにはなるかとは思っておりますけれども、あと、検証の問題がございましたけれども、加工食品の原料原産地制度というのは、この検討会のテーマの中では個別各論の方にはなるのですけれども、検討対象は考え方の枠組みです。何をもって加工食品の原料原産地制度の根拠づけをするかということを検討会の中で、コンセンサスが、少なくとも絶対的な反対ではないというところまでのコンセンサスが得られれば、そういう部分をまとめていきたいと思っておりますので、個別の品目についての検証につきましては、一元化のための法律をつくるという前提作業としての部分とは別の話として考えさせていただきたいと思っております。

以上です。

○池戸座長 補足はよろしいですか。

○増田課長 若干補足ですけれども、1つは、今、JAS法で誤認防止のルールがあるではないかというお話があって、多分おっしゃっているのは、加工食品の品質表示基準の中に「産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示」というルールがございまして。ただ、これは、勿論産地名を書いたときのルールですので、産地名を書かないで誤認が生じるような場合については、この規定の適用がないので、やはりそういう状態があるときには積極的に原料原産地を書かせる意味はあるのかと思います。ただ、いずれにしても、ある程度絞られた範囲での義務になるのだと思います。

それと、個別品目の評価は、今、審議官の方から申し上げたとおりですけれども、いずれにしても、昆布巻きと黒糖については、平成25年3月31日以前につくられたものについては従前の例によることができるという経過期間中ですので、物理的に検証は難しかろうと思っております。

○池戸座長 今の御説明に関連して。どうぞ。

○森委員 ただ今審議官の方から御説明がありまして、新たな原料原産地、誤認を防ぐという意味でウナギの蒲焼を例にとられてお話をいただいたわけですが。今回、6ページの下

の方に提示をされております「『品質の差異』の観点にとどまらず」の部分に関しては、今、御説明があった部分かと思えますけれども、その後、「消費者が当該加工食品の加工地（＝原産地（国内））と原料の原産地が同じであると誤認しやすい商品」とございます。これは、皆様よく御存じのとおり、我が国の食糧自給率というのは約40%程度で、米を除けばさらに低いという状況の中では、日常の加工食品はほとんど輸入原料である、かなり使っているというふうに理解していただいてもよろしいのではないかと。そういうことになると、国内で生産した食品はこのような誤解を生む可能性は非常に高いのではないかと。要するに、日本でつくっていても原料が海外のものですよということになりますと、これは誤認しやすい商品というふうに受け取られて、基本的には罰則がつくことになりますので、このような判断基準でいいのでしょうかという、事業者から見ると非常にあいまいな判断基準ではないかと思えるわけです。そこのところはきちんと御説明をいただかないと、今までの要件Ⅰ、要件Ⅱ、いわゆる共同会議でいろいろ検討されてきた内容を超えるものになるのかどうか、その辺もきちんと押さえていただかないと非常に大きな混乱を生ずるのではないかといったところを懸念しているところでございます。

○神宮司審議官 私、今の御質問の前段の方がよくわからなかったのですが、今、日本に輸入されている原材料が非常に多いという実態であることについて、それが一定程度常識的な事実になっているのであれば、どちらかという、それは消費者が誤認する可能性を低める方のお話ではないかと思っております。

御質問の御趣旨が成り立つとすれば、そういった現在輸入されている原材料のほとんどは外国のものであるということが事実であるにもかかわらず、それが隠されていて、消費者はそのことを知らないといったときには当然誤認があるということなのですが、一般的に輸入が多いということは、ある程度みんな知っているということはあるのではないかと思います。

したがって、私が例に挙げました複数の原材料を組み合わせた高度な加工製品ということについて言えば、あえてこれはこの場限りということにさせていただきたいと思っておりますけれども、例えばカップラーメンについて、そこに小麦が原材料としてあったとしても、カップラーメン自身は加工食品としては当然国産品であるという前提で、その表示を見たからといって、例えば、小麦については輸入されているというのがある程度一般消費者の常識になっているのであれば誤認が生じるわけではないので、そうだとすれば、おっしゃっているようなことというのは、この新しい加工食品の原料原産地制度が新しい考え方の枠組みになったとしても、対象となる品目はそんなに野放図に拡大しないという方の理由になるのではないかと思います。

それから、2点目のところについては、刑事罰との関係ですけれども、この表示義務違反について最終的に実行確保手段をどうするかというのは、この検討会での直接のテーマではないと我々は考えているのですが、それはそれとしてですが、私がちょっと申し上げたようなことは、考え方の枠組みを先ほど言ったような形で決めることになったと

きに、あとは、例えばですけれども、そういう誤認がしやすいような商品、それは多分加工度が低いにもかかわらず、実質的変更ということで加工食品全体とすれば国産品になってしまうような食品とはどういうものかということで品目を指定して行って、その品目について義務をかけるわけですので、別に構成要件が明確にならないということではないと思います。

ですので、例えばそういった枠組みで考えるのであれば、今後、新しい品目を加工食品の原料原産地制度の対象にしようという場合には、例えばそれを御主張になる消費者の方はこういう理由で誤認しやすいという根拠を、事業者の方の方々は、こういう理由によってそのような誤認は生じないという根拠を挙げていただいた上で決めていくということで、ある意味においては、ある程度透明性のあるプロセスで対象品目を決めていくことができるのではないかと考えております。

今申し上げたことはあくまで一例ですので、考え方の枠組みとしてそういうふうにするということと、その中でどう具体的に品目を指定していくかというのは、また別の話かと思えます。だから、法律に例えば、消費者が当該加工食品の加工地と原料の原産地が同じであると誤認しやすい商品については原料原産地を書かなければならないという一般的な規定を置くということには、多分あまりならないのかと考えております。

○池戸座長 今の関連で。

では、森委員の方からどうぞ。

○森委員 それでは、今、お話をいただいた内容について確認ということになります。基本的にここの一元化の検討会は、大きく新しい法律について検討することが前提なのですけれども、ここの原料原産地については個別課題というか、非常に細かい部分も入っての話ということになりますので、法律とどう結びつけて考えるのかというのはなかなかやりにくいわけです。

ただ、今の御説明の中でも納得いかないという部分は、この文章、先ほども申し上げました6ページの最後の3行目のところから、どう見ても、先ほどの御説明のようにある程度加工度が低いとか、そういったことが読めないのです。ですから、もしそうであるならば、現在もJAS法において原料原産地については22品目、比較的加工度が低いものを選定しているわけですけれども、そういったものをイメージするのであれば、そういったような書き方をしていただくなりなんなりしないと、このままでは日常加工品、加工度の高いものを含めてですけれども、身近にあるものが全てこの中に入ってしまいませんかという可能性がある中で、この書き方では非常に誤解を招くのではないかと考えております。その辺はぜひ御検討いただければと思っております。

○神宮司審議官 御指摘いただいた点については、1つは、今日の検討会で皆様の御意見を聞いてから、もう少し具体的な制度のイメージがわかるようなところまで書き込んで報告書をつくるか、それとも、もう少しふわっとした形で報告書に書くかということについては、まだ完全には決めない形で今日の検討会には臨んでおりましたので、たたき台はこ

ういう形にさせていただいております。

さらに具体的にイメージがわかるような形で書き込んだ方がいいのかということについては、勿論検討させていただきます。趣旨とすれば、誤認という要件は、新しい制度の義務付けの根拠になると同時に、それが無制約に拡大することはないという一種の歯どめの意味というものは持たせているつもりでございます。

あとは、御指摘のとおり、一元化の検討会のテーマというのが基本的に総論であるということで、論点の1から3までは総論を論じているにもかかわらず、4と5だけが極めて個別各論の話になっているという経緯がございまして、これは要するに、一元化のときに併せて検討するという事になっているのが加工食品の原料原産地制度と栄養表示の2つということに、今までの経緯上そうなっているということでございます。報告書に細かく書けば書くほど、全体の話に比べるとその部分が突出してしまうところが少し悩ましいところではあるので、報告書を具体的にどう書くかまでは少しまだ悩むかとは思っておりますけれども、なるべく御懸念、御心配というものが生じない形での書き方は考えさせていただきたいと思っております。

○池戸座長 どうぞ。

○森委員 ただ今のところに関係して、ここに誤認という言葉が幾つか出てくるのですけれども、従来のくくりの中では優良誤認という言葉を使っていたわけですが、それが誤認ということになってきているのですけれども、その辺の経過というのはどのようなものなのでしょうか。

○神宮司審議官 優良誤認という言葉は、実定法的に言いますと、いろいろな法律にもある程度は出ているのですけれども、典型的には景品表示法に出ておりますように、商品の内容について著しく優良であると誤認される表示というものの略称として優良誤認という言葉が使われております。どういう意味でここで「著しく」というのが入っているかといいますと、主として、これは裁判例でも出ている話ですけれども、広告を念頭に置いている規定でございます。広告については、ある程度の誇張は許されるというのが広告の世界でございますので、そういった意味での社会的許容度の範囲内にあるということの意味合いで、ここで「著しく」という要件を書いているということになっております。これは東京高裁の裁判例等でも追認されている考え方でございます。

そういう意味では、優良誤認という言葉については、他の実定法の用語との間で解釈上紛らわしい言葉になるかと思えます。この食品表示制度で義務付けの対象になるのは、どちらかというところと正確性が要求される表示だと思いますので、その意味では、ここでは優良誤認という言葉を使うことは、今のところでは想定していないということでございます。

○森委員 もう一つ。

○池戸座長 いいですよ。どうぞ。

○森委員 質問がしつこくて大変恐縮なのですが、新しい概念として出てきておりますので、今回の議論だけで十分かという部分はございますけれども、そういった意味で

確認をさせていただきたいと思います。商品名にいろいろ付くものがございます。そういったものと表示との関係が出てくるのかと思いますけれども、先ほどの御説明の中で、優良誤認という部分は広告というかそういったものを含むというお話だったのですけれども、それと表示ではどういう関連なのかということを確認しておきたいと思います。

○神宮司審議官 商品名との関係というところがちょっとわかりにくかったのですが。

○池戸座長 今の絡みで、商品名が影響するという場合ですね。本当は何か念頭にあるのでしょうかけれども、言うともたミスリードするから言えないという事情があると思うので。

○神宮司審議官 それは、誤認という同じ枠組みの中でも制度設計するときに考えなければならない別の論点かとは思いますが、おっしゃっている御趣旨は、多分、商品名や何かのところに特に原料というものを強調するかそういうものが入っているというイメージの話でございませうか。

○森委員 こちらに書いてありますが、いわゆる産地の名前が入っているようなものとか、そういったものの場合です。

○神宮司審議官 そういったものについては2つのアプローチというのがありまして、そのような例えば強調された表示があるということは、その分だけ誤認の蓋然性は高まるということになりますので、例えば今言ったようなイメージとしては、加工度の低い商品であるとは必ずしも言えないようなものでも、加工食品の原料の原産地と誤認しやすいというものが出てくるという位置づけの話になるかと思えます。それについて優良誤認という言葉が使えない理由は、優良というのは商品の内容について著しく優良であると誤認させるという概念になっておりますので、原料の原産地がどこであるかどうかということは、必ずしもストレートには商品の内容の優良性にはつながらない話でございませうので、今、お話にあったような話は、何か強調する表示があることによって誤認の蓋然性が高まる、そちらの方の話でして、一応それは優良誤認とは区別していただいた方がいいかと思っております。

○池戸座長 非常にわかりづらい会話になっているのですが、要するに今のお話は、原料に影響するような表示という前提ということだと思っております。

先ほどの審議官の御説明だと、ここで言っている拡大の中には、品質以外のものは、例えば誤認というのも拡大のカテゴリーに入るということですね。それが1つ。

それから、品質以外に何があるかということ、私も、この下から3行目のところに具体的なことが書いていますけれども、これをいろいろな人を見ると解釈がまた違っていても困ってしまうので、やはり報告書のところはどういう概念かというのをはっきり誤解のないように書くということかと思っております。

それ以外で何かございますか。どうぞ、田崎委員。

○田崎委員 今の審議官のお話を聞かせていただきましたが、これは消費者が当該加工品の加工地と原料の原産地が同じであると誤認しやすい食品というのは、結局のところ、現在、22食品群プラス4品目と同じようになるということですか、落としどころとしてはそうい

った品目を定めるといふ制限列挙するような格好になる。そういうことなのかどうか。

例えば、先ほどの中で高度な加工食品のレベルというのが出てきたのですけれども、その違いというの是非常にわかりにくい部分があつて、かなり混沌となる可能性が出てくると思うのです。そうであれば、輸入食品以外に、一律に例えば30%、50%とか、そういったものを義務付ける方が消費者にとってはずっとわかりやすい気がしますけれども、その辺はいかがでしょうか。

○神宮司審議官 1つは、今のような形で一律に例えば30%までという形での数量基準を設けるといったことについて言うと、おそらくその根拠というものについては、消費者の方がその情報を欲しているという一般的なことが根拠になっていくのかという感じはしております。

そういったときに、今の日本及び韓国の原料原産地制度というものは国際的にはあまり例のない制度であるということは確かでございますので、そういった何らかの形で制度の合理的な根拠というもの、義務付けを説明することができるのかどうかということが1つあるかと思ひます。勿論、消費者にとってわかりやすい表示であるということは必要なことだろうとは思っているのですけれども、それだけが義務付けの根拠になっていくというのは、それはまたそれでなかなか難しいのではないかと思ひます。

○池戸座長 そのほか、どうでしょうか。

どうぞ、森田委員。

○森田委員 今の御説明に対して整理をさせていただきたいのですけれども、ちょっと混乱をしてしまいました。といいますのは、私、質問書にも出しているように、ここの消費者が誤認しやすい商品というの、強調表示のものだと思ひておまして、例えば〇〇うどんとか、私、博多ラーメンと書いていますけれども、そういう地名プラス名称が来るものが世の中にはたくさんあつて、おそらく森委員は、ほとんどのものがそうなるというのは、そのイメージでおっしゃられていたのかと思ひます。

ただ、今の御説明ぶりだと、そういうことではなくて、そういう個別のものを一個一個判断するのではなくて、要するに新しく22足す4、プラスに加えるときの一つの、今までの①、②に加えて③という誤認しやすい物差しをつくるということでしょうか。①+②+③なのか、そこのところの①と②と③の関係もわからないので、その点を確認させていただきます。

○神宮司審議官 別に森田委員が誤解をされたわけではないと思ひます。要するに、私が抽象的に誤認と書いたこの制度の中では、口頭で申し上げました制度の他に森田委員が理解されているような意味での強調表示といったことを前提とした制度というのものもあると思ひます。私もこの誤認という制度の中でそういうこともあり得るかとは思ひておりますけれども、他方で何が原料原産地制度の義務付けの対象になるかということをも明確にするためには、考え方の枠組みを決めて、その考え方の枠組みに合うものを品目で追加で指定していくということも制度としてあり得るといふことでもございますので、現在のところでは、

どちらも制度として今ここで考えている拡大の選択肢になり得るだろうという感じでございます。

○森田委員 どちらで。

○神宮司審議官 どちらもです。

○森田委員 品目を加えるということもあるし、個別のものもあるということですか。

○神宮司審議官 アンド・オアということで、アンドとも限りませんし、オアもあり得るという意味でのアンド・オアだろうと思います。ただ、両方の制度を整合的に説明するとすれば、典型的には加工度の低いような製品については誤認の蓋然性が高いので、それはそういう誤認の蓋然性が高い食品として指定をするという一方で、それほど加工度が低いというわけではないけれども、そういった強調する表示ということによって誤認の蓋然性が高まるということであれば、それを要件にそういった品目については原料原産地の義務付けがかかる制度にしていく、もし両者を整合的に説明するとそういう形になって、この2つは、そういう位置づけがされれば両者が並立することも可能であろうと思います。

○森田委員 それもわかるのですけれども、例えば、①と②と③の関係につきまして、今まで共同会議で示された①、②があって、それに加えて③のところはアンド・オアということですか。今のお話は、そうではないですね。

○神宮司審議官 そういう意味ではないです。

○森田委員 先ほど御質問したのですけれども、お願いします。

○神宮司審議官 大変すみません。質問の御趣旨を勘違いしていたと思います。

○森田委員 プラスでそれもお聞きしたのですけれどもお願いします。

○神宮司審議官 要するに、①と②というのは、その基本的な考え方というのは新しい制度のもとでも出発点になり得る話だと思っております。というのは、誤認の蓋然性が高いということの理由としては、ここで言っているような①みたいなことが根拠になるでしょう。ただ、誤認の蓋然性というのは消費者が受ける認識の方で決まってくるので、数値的な基準というものになじむような話ではないかと思えます。どちらかといいますと、原料原産地の義務付けがかかる原料というものは、加工食品の中では主要な原材料であるという形の方が新しい制度のもとにはよりフィットするかと思っております。

○森田委員 すみません、確認させてください。例えば、①と②は要件は当たらないけれども、新たに③として消費者側を誤認させるような商品ということを考えてときに、その食品が例えば高度な加工があって正しく表示できないとか、そういうものについても、それでも誤認をしてしまうようなものというものはあり得るのではないかと思うのです。例えば、意見交換会で今まで出てきた幾つかの小麦粉とか果汁とか油とかそういう品目においては、高度に加工されているため、正しく表示ができないというものがあるかと思えます。それに関して、例えば、地名と品名が書いてあって誤認をさせるというものがあつたとします。そういう場合でも、その要件を当てはめていくのかということがよくわからないのです。③の誤認させるというものの品目拡大に、それでも誤認させるからやはり表示をさ

せるということになるのだろうかということを考えてしまうのです。

○増田課長 考え方の整理としては、これは、どういうものを原料原産地を書かせるものにしましょうかという第1のスクリーニングの話なので、この考え方に該当したとしても、それを書くのは実行上無理ですよというものがあれば、それは除かれるのだと思います。ただ、例えば、強調表示をしてそうなっているものは、別途の検討が必要かと思いますが、整理としては、この要件に該当したら無理でもやらせるみたいなことではないということです。

○森田委員 そうでした。私、そこを聞き落としておりました。すみません。

○池戸座長 山根委員、どうぞ。

○山根委員 議論の中心が、事業者の心配とか事業者への配慮というのがすごく大きな部分を占めているというのが残念に思っています。消費者としては、表示によって、例えば国産であるか、選びたい産地であるかというものをきちんと知って、欲しいものを的確にとりたいと思うわけですので、そういった消費者の権利を大前提に表示が拡大されることを望んでいます。文言等についてはちょっと整理をして、また次回までに意見も述べたいと思っています。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか、いかがでしょうか。大体そんなところでしょうか。

○森田委員 先ほど、誤認をさせるようなものということでは私が意見書に書かせていただいたのが地名プラス名称で、例えば、既に伝統的なそういう製法が用いられているというものがあるかと思っています。そういうものは、例えば東京都だったら、東京都の食品ブランド基準というものが、東京都地域特産認証という制度があって、その中では、都内の原材料を使っているということもありますけれども、もう一つの要件は、東京の伝統的な生産方法の特徴があるとか、伝統的な生産方法に特徴があるということでその地名を出しているというものがいろいろあって、そのルールも地域特産認証とか地域ブランド基準とか地域団体商標制度とか、いろいろなルールを決めて、原産地を想起させるのではなく、その伝統的なつくり方を強調しているものがあります。そういうものについて、それまでの例えば公正競争規約で讃岐うどんはどういうふうにとっているのが決まっているわけですが、そういう制度が横であるわけですし、そういうものも一つひとつやっていくということになるのか、検討していくということになるのか、その部分がよくわからない。先ほどの審議官のお話だと、そんなに今の22プラス4からジャンプするものではないというお話だったのですけれども、その一方で誤認しやすい商品ということだけをとると、いろいろなほかのもっともっと伝統的な製法のものにまで表示を誤認することになっているのかと思ったり、その部分がよくわからないので、ふわっとさせるのではなくて、できるだけ具体的に次回、もう少しそのイメージを示していただければと思います。

○神宮司審議官 今の御意見の方は、もう少し具体的なところまで書き込んだ方がいいという方向での御意見かと承ります。ほかの委員の方々の御意見も踏まえた上で、その点に

については検討させていただきます。

あらかじめお許しをいただきたいと思いますのは、若干その場合には、報告書において論点4が長くならざるを得なくなるという意味での記述バランス上の問題はあるかと思えます。

○池戸座長 森委員。

○森委員 ただいまの御意見の中に関連するのですが、やはり先ほどからも申し上げておりますように、6ページの下から3行目の部分です。ヨーロッパの方でも原料原産地ということについては義務付けではないわけです。一部、肉だとかそういった生鮮品には当然のことながらかかっておりますけれども、加工食品については基本的にはできていないのかと考えています。

そういった中で別の制度が、御承知のように、今、森田委員の方からもありましたように、地理的な表示の制度とか、そういったものでかなり産地の特徴的な食品については保護するという制度がございます。そういう制度もございますので、現在、この表示の中でそれを取り込まなければいけないということではないと思いますから、その部分の切り分けというのをどういうふうにしていくのか、この書き方ですとなかなか見えないのです。非常にわかりにくい。今、大分しつこく質問させていただいても、なかなか制度の骨格が見えにくいということですので、森田委員と同じように、もう少しわかりやすい資料の提示を是非御検討いただければと思います。

いずれにしても、原料原産地については時間をとって検討はしてきたのですけれども、新しい制度の内容について検討するのは本日初めてで、今までは検討してこなかったということですので、そういったことも踏まえれば、ここはかなり慎重にいくべきではないかと考えております。

○池戸座長 手島委員。

○手島委員 私は、考え方の中の①番、②番まで議論してきたということで、5ページから6ページの最初のところまではこの形でいいと思うのですが、6ページの3行目以降については、やはり着実に拡大するというのがまだコンセンサスになっていないところもあるということと、最後のところの概念というのが新しい概念なので慎重に議論してということと、より具体的にという形は必要かと思えます。

今、ヨーロッパの方の例とかですと、産地表示は生鮮及び冷凍肉の産地表示の義務化が検討されているわけですが、その中で、最後のところはそういう加工度の低いもので最終製品の製造場所と異なる場合には使用原料の原産国を表示するということがありまして、例えば6ページの最後のところも、最終製品の製造場所が異なる場合に原産国を表示するという形、あるいは加工度の低いものということであれば、かなり具体的にはなるのかと思うのですが、より具体的な例示をしていただければと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

いずれにしても、前回も前段でお話ししましたように、これは検討方向ということなの

で、報告書はまたこれを踏まえてということですから、報告書の検討段階でまたいろいろと御意見をいただければと。それについては、今日いろいろ御意見いただきましたので、それを念頭に置いて案をつくるということでやらせていただけたらと思います。ありがとうございました。

もう一つ大きな栄養表示のところがございますので、そちらに移らせていただきたいと思えます。

○平山企画官 では、私の方から栄養表示につきまして御説明申し上げます。資料でいきますと7ページ、8ページでございます。

論点5で、栄養表示を義務化すべきかということと、仮に表示義務を課すとした場合、対象となる栄養成分等はどのように考えるべきかということでございます。ここは1から3までに分けてございますので、順次御説明申し上げます。

1の義務化について、最初のパラグラフ、これまで栄養表示基準に基づいて栄養表示を行ってきたものでございまして、特に栄養表示、昨今の国民的な健康意識の高まり、あと、やはり健康的な食生活を送るために食生活の改善を行いたいということがございますので、栄養表示を確認したいという要望が強いのではないかと考えております。

ただ、栄養成分は、事業者が製造過程で当然知り得る情報ではなくて、ちゃんと表示するためには商品そのものを分析するという新たな作業が要ということと、現在、栄養表示に取り組んでいる事業者の中では、大規模の事業者が多いということでございます。片や我が国においては中小企業の方が90%以上を占めるということで、中小企業事業者を含めて全ての事業者に対して一律に義務付けるのはなかなか難しいのではないかと考えております。

加えて、いわゆるお惣菜とか外食については、先ほどもございましたように、調理とか盛りつけ等によってばらつきが大きくなることもございます。

ただ、現行では強調表示については義務とされているということがございますので、こういったことを踏まえながら、一応提案としては「具体的には」以下に御説明しております。具体的には、一応原則としては義務表示をするということでございますけれども、例えばとして2つほどございますけれども、1つは、中小事業者の方等、要するに栄養表示が困難な事業者については義務対象から外して自主的取組を推奨するというところで、括弧の中に2つほど例を示しております。1つは、従業員数とか企業の規模で切って一定基準以下の中小の方は除くということとか、あと、これは企業単位ではないのですけれども、いわゆる商品単位、まさに企業の中でも主力商品とそうでないものがございますので、ある一定のボリュームを持った商品を対象とする。一定額に満たない商品は逆に対象としないこともあるのではないかとということで、例として2つ載せております。

もう一つは、一定の場合にパッケージの表示を省略できるということでございます。これは、今までウェブ表示というものも御議論させていただいたところでございますけれども、例えば、ネットとかで表示ができるということにすれば、パッケージの方の表示は省

略できる。ただ、そうすると消費者の方に提供できる情報量は変化しませんので、ウェブで情報提供する場合には、さらに多くの情報を提供していただくということでございますので、事業者の方は選択できる、パッケージに書く、あるいはウェブで表示をする。消費者の方から見れば、ウェブ表示になれば、より情報量が増えますので、提供される情報が増えるという意味ではいいのではないかとということで一応御提案させていただいているところでございます。

8ページに参りますと、「いずれにせよ」ということでございますけれども、義務化導入当初というのは、一律全てに義務化するというのではなくて、いろいろな意味で対象を限定する。その後、制度の運用状況を検証しながら義務付けの対象を少しずつ増やしていくことを基本的に目指してはどうかとございます。

ただ、義務付けの対象にならない食品については、一定のガイドライン等を作って、事業者の皆さんの自主的な情報提供の促進というのを併せてやってはどうかということを整理してございます。

以上が1でございます。

2が、対象となる栄養成分でございます。最初のパラグラフでございますけれども、基本的には5成分ということと、プラスアルファ、事業者が訴求したい成分を表示させてはどうかということでございます。

2パラグラフ目でございますけれども、これは最近話題になっておりますけれども、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、総糖類等については、上記5成分と同じような義務表示をすることとか、あと、努力義務にとどめるといろいろな方法は考えられますけれども、いずれにしても、どういうふうに考えるべきか検討してはどうかと思っております。

「なお」のところは、いわゆるナトリウムでございますが、これは国際的にも「ナトリウム」という表示が基本になっているところでございます。その一方で、我が国では食塩相当量によりいろいろな指導が行われていますので、意見募集の中でいろいろ御意見がございましたけれども、とりあえず御提案としては、ナトリウム表示にかわって食塩相当量を義務表示としてはどうかとさせていただいております。

それから、3でございますけれども、次のページに詳細な内容が書いてございますけれども、計算値ですとかいろいろな表示の仕方を御提案したところでございます。ここについては、意見募集の中でもあまり否定的な御意見はなかったかと理解してございますので、こういった計算値を含めた4つの表示値の設定の仕方、それから、森委員からもお話がございましたけれども、公的なデータベースの導入の検討を考えたらどうかとまとめております。

以上が栄養表示でございます。御検討のほどをよろしくお願いいたします。

○池戸座長 ありがとうございます。

その点で。質問ですか。どうぞ。

○中村委員 義務化のところ、中小企業の事業者の方で表示が困難な場合ということで、

例えば非表示事業者みたいなことが考えられるのではないかという御指摘かと思うのですが、1つ質問です。食品衛生法で許可業種、あるいは都道府県の条例でもって運用している業種以外の事業者もいらっしゃると思うので、今、行政サイドとして全ての食品の製造事業者を把握されておられるのかどうか。それがベースになるわけですね。非表示事業者みたいなものもつくろうとしたら、全ての事業者がわかった上で、この方々は表示しなくてもいい、この方々は表示しなければならないとなるわけです。現状、行政としては全ての食品事業者を把握されておられるのですか。あるいは、そうではないのですか。

○増田課長 現状で全ての事業者を把握しているかという、そういう状況にはございません。仮にこういう形で特例をつくる場合においては、確認の仕方は表示がされていないものについて、事業者の名前が書いてあるわけですから、そこに行って、どういう事業形態なのかというのを確認して、つけないことが適法かどうかを判断するというふうになると思います。

○池戸座長 田崎委員。

○田崎委員 中小の事業者と大規模事業者との差についてです。事業者の規模とか商品の売上額とかで義務対象から除外するとしていますが、除外対象、もしくは義務対象のリストというのでしょうか、それは例えば企業情報にある食品メーカー総覧等をもとに国が示していくのか。それだけでは全国の事業者の把握はなかなか難しいかと思います。把握できないものに対して、自治体とか保健所とか事前に調査を実施づけることだけは避けてほしいと思います。というのは、いつ、どういう段階で調べるのか、また一定の売上額とは何なのか、困難な部分が多々あると思うのです。ですので、実行性のある対応としていただきたいと思います。現実的に、膨大な事務量であって、自治体の労力としてかなり難しいとは考えております。調整をお願いします。

それから、栄養表示については、実際に、例えば収去検査、東京都でも一部やっておりますけれども、一つひとつの義務対象除外品かどうかを事前に確認する必要が出てくるとは思います、これも事務的に大変と考えます。

あと、ウェブ表示を可能とした場合に、行政側にもウェブ等で確認するといった作業も出てくるので、消費者の方もどのくらいの方がウェブで見てくださいのかが疑問な点です。

あと、もう一つ、計算値表示ですが、栄養成分表示検討会でもかなり詳細な検討をされていたと記憶しております。計算値表示を認めるのならば、コストをかけて分析するよりも、コストをかけて食品の栄養測定をやるより、既存の計算値で表示しようとするメーカーの方がずっと多くなって、実際にはそちらに全部流れてしまうのではないかと思います。計算値で表示されているのだから一個一個表示するのは、みんな一律表示になる可能性もあります。

自治体では、計算値の表示の場合、分析するための収去検査はできなくなるので、別途監視を定める必要も出てきます。現場での実務的面を十分考慮していただきたいと思います。

以上です。

○池戸座長 どうぞ。

○森委員 ただいまの中小企業者に対する特例的な提案がここで示されているわけですが、そのことに関して意見を申し上げたいと思います。

まず、中小企業に配慮する姿勢ということに関しましては、私どもも理解をしておりますけれども、先ほど委員から御発言がありましたように、行政上も中小企業者とはどう定義するのか非常に難しいというお話がありました。仮に中小企業者の義務化というものが免除されたとしても、栄養表示が本当に必要ということであれば、表示されていない製品、免除された製品というのは消費者から排除されてしまうという懸念がございます。食品産業の99%を占める中小企業の経営が大きく圧迫されてしまうということになりますので、むしろ義務化をすぐにやるということではなくて、先ほども調査データの結果のところでも申し上げましたように、中小企業者でも表示できるようにデータベースの作成をすとか、栄養表示に向けた環境等をまず整備していただくということが先決ではないのか。そういったことを通して義務化の議論はその後で行うことであって、基本的に取り組むべき順序というのが違うのではないかと考えてございます。

○池戸座長 では、市川委員。

○市川委員 栄養表示の義務化について、結論から申しますと、私は無理に拙速に義務化するのではなく、任意表示を推進すべきと考えております。

7ページの「義務化について」の最初のパラグラフに、「食品を選択する際の目安として栄養表示を確認したいとの消費者の要望は強いと考えられる」というフレーズがございます。確かに要望はあると思います。ですが、本当に実態はどうなのでしょう。そういう栄養表示を見る人もいますが、実際にそれを自分の食生活に生かしている人というのは本当にわずかだと言うことを以前、読んだことがあります。そういう現状があるということです。そういう中で、要望が強いから果たして拙速に義務化すべきか、私としては疑問です。

疑問といえば、もう一つ、先ほど田崎委員もおっしゃいましたけれども、要は、実態を把握できないにもかかわらず、原則義務化をしていって除外規定を認めていくということは、結局、義務化は無理なのではないのでしょうか。できないことを前提に義務化をしていって、いずれはできるだろうというような無理な義務化というのは、私は意味がないのではないかと考えております。

それから、もう一つ、栄養成分表示の目的というのは、先ほども事務局でおっしゃいましたように、私たちの健康維持・増進、そこにあるというのはそのとおりだと思いますけれども、たとえ義務化したところで、それが本当に期待できるのか、そういったところの効果は薄いのではないかと考えております。

アメリカでは、栄養成分表示というのがどんどん進んでおります。ただ、それでアメリカ人の健康度が改善されたかという、決してそうではなくて、肥満は増加し続けている

というアメリカ疾病管理予防センターの報告もあります。なので、栄養表示がかかるところは肥満だけではないのですけれども、例えばそういうアメリカの例を見るように、表示をしたからといって、すぐそういう効果を期待できるというのはちょっと安易ではないかと思っております。この栄養表示の義務化に当たっては、もう少し丁寧に議論をすべきだと思います。本当に表示だけで達成できるのか。あるいは、ほかのことでできることがあるのではないですか。栄養に関する勉強をすとか指導をすとか、ほかのいろいろな施策でやれることとか、あとコストの問題とかいろいろありますので、私は、ここの検討会の中で義務化をすべきかどうかという拙速な判断をすべきではないと思います。

それから、計測値についてですけれども、今の消費者というのは非常にデータにナイーブです。そういう状況の中で、義務化して不正確な値というものを、いいですよと認めてしまうと、消費者の栄養表示に対する信頼というのは失われていくと私は思っています。だからといって、正確な値を求め過ぎると、今度はその実行性という意味で問題が出るとも言われています。ですから、私は、この場で拙速に無理に義務化とすべきではない、今のような任意表示を推進して、きちんとガイドラインを示していく、それから、行政も中小のところをしっかりと支援していく、まずはそういう状況にあるのではないかと考えます。

以上です。

○池戸座長 では、二瓶委員。

○二瓶委員 今の御意見と重複しますけれども、今回のこのたたき台を読ませていただきますと、実行可能性という観点から業態特性や商品特性、あるいは事業規模によって一定に配慮されたような表現になっていますが、このレベルではと言うと失礼になるかもしれませんが、法的基準としていく方向性はないのではないかと。それよりは、今、市川委員がおっしゃったように、各業界や消費特性の実態に即した自主的な取組をもっと促進していくという環境づくりをやっていくべきではないかと。それが最も現実的な方法だと思いますし、栄養成分や機能性成分等についての関心度も結構変化していくものでもありますので、さらに機能性成分の関心が高まっていると同時に、それらについての特徴のある品種や作物等の開発がどんどん進められているということもあって、よりそういう傾向が強まるわけですから、やはり自主的な取組、実行可能な方法で、かつ実効性のある、かつ自由度の高い自主的な取組にゆだねて、それらの推移を分析、評価、検証していくというのがまずあるべき姿ではないかと思えます。

○池戸座長 中村委員。

○中村委員 1つは、今度の新法の中で、健康増進法の31条、32条あたりが多分新法に移行すると考えていいのでしょうか。それが1つ質問があるのと、もう一つは、今、私たち成人、ほぼ老人ですけれども、成人の女性で大体7.5、男性で9.0、1日にそれ以下に納さいということで、できるだけ食塩相当量についてはどれだけ摂取しているかということを知りながら、できるだけ下げていきたい。諸外国、欧米等も先ほどおっしゃったよう

に、アメリカ等では非常に大胆に食塩相当量については下げていこうとしているわけですから、やはりこれは積極的に事業者におかれては、いろいろな栄養成分がありますけれども、まずは食塩相当量については大胆に下げていかなければならないという観点からすると、ぜひともこれは新法の中では位置づけていただいて、表示をしていただきたいと思います。

○池戸座長 どうぞ、丸山委員。

○丸山委員 かなり重複する部分もあります。健康づくりは、今、大変国民的な課題でもあるというふうにも思いますし、とても大事な中身であると思います。表示をするということは、一つの大事なことになると思いますが、ここで議論すべきことではないと思いますけれども、栄養表示をすれば、それがいわゆる健康づくりが進むということとは全く別なので、健康づくりというのは、取組をもっと違った形でやっていかないと全く意味がないと思います。先ほど委員が言われたこととも重なりますけれども、そんなふうに認識をしておりますので、それでよしということではないということです。

特に栄養表示のところで言いますと、実際の生活の場面、場面で考えたときに、見る場面と見ない場面とあるわけです。例えば、外で食べるときにメニューを見たときに、特にカロリーと食塩相当量の部分については、メニューを選択するときに見る情報としてあったり、外で食べるとき、昼食を購入したりするときの関係で言えば、そういうものはあるので、だから、必要性が高いところと高くないところとあるということもあるのではないかと、生活を考えたときにそう思いますということが1つあります。

ですから、全てを一律にというよりは、実際に利用できるということの観点も要るのではないかとということが1つ。

それから、もう一つは、下段の方にありますとおり、原則として云々で、でも除外してという部分は、何かすごく違和感があります。やるのだったらやりましょうという話でもあります。こういう形でというふうに進めるよりは、それこそそれぞれの業界のところで自主的に取組を進めていただき、かつ、その取組が進むような環境整備をしていただくということの中で定着をしていくことの方が実際的にはいいのではないかと思います。

○池戸座長 山根委員。

○山根委員 栄養成分の表示の義務化は、この機に着実に進めていただきたいと思います。きちんと表示をさせて、あとは消費者がそれをちゃんと理解して、この会の前にありました栄養成分表示検討会でもさまざまな議論もありましたし、まとめができていますけれども、消費者がそれを見て健康な暮らしに生かせるようにというふうに進めていく必要があると思っています。

それと、中小企業等でもできる環境整備が必要、それは本当にそうだと思います。その義務化に係る事業者においては、当初は相当時間がかかるかもしれませんが、国等の支援も必要かと思えます。ただ、それも膨大なものが長期にわたる支援が必要とは思えません。整備を整えて義務化の範囲というか、事業者も広がることも望ましいですし、

とにかくこの機にきちんとしたものが進むことを望んでいます。

○池戸座長 森田委員。

○森田委員 私もデータベースをきちんと導入して取組を行い、その上で義務化を進めるべきだと思います。そのときに中小企業を除外するということがあるのですけれども、そうすると、先ほどの取り締まる側からの説明でも難しい、また、むしろそういった中小企業を排除することになるのではないかということで、やはり中小企業を除外するのは現実的ではないのではないかと思います。

やはり、栄養成分表示に関しては論点4と違って、国際的な整合性を考えなくてはいけません。論点4の部分は整合性がほとんどなく、韓国と日本ぐらいいかないわけですが、栄養表示はほかの国もやっているということもありますし、それから出てきたものが正確な数値は出せないということはあるかもしれないけれども、でも、概算としては出せるわけで、その概算として出した数字は、計算値であるなら計算値であるということを、誤差はあるときちんと十分に説明して、誤差はあることがわかった上で、それでもやはり消費者の合理的な選択ということに資するのではないかと思います。

そういうふうに、拙速な議論もということではなくて、ここではとにかくデータベースを導入して、それからいろいろな計算値と分析値とかそういう表示とか細かいことを定めていながら、義務化ということはこの場で決めて、それからその後、いつ、どういうふうに準備を進めるのかというのは、また検討していけばいいと思うのですけれども、論点4と論点5に関しては、やはり各論なのですけれども、ここは宿題ということもあって、できたらきちんとコンセンサスをまとめていきたいというところがあります。ですから、そういう意味で、できるところで正確ではないところも全部いろいろと問題はあるにせよ、その方向で進めるということ。

それから、中小企業を除外しないのであれば、品目のことについてですが、たしか品目に関してはエネルギーと食塩の2品目という話もありましたし、エネルギーと食塩と脂質という話もございました。また、そのこのところの順番もありまして、この間、栄養成分表示の検討会で順番はナトリウムが最後と決まったというふうな話はお出しておりますけれども、どの品目を、では、5品目にするのか、2品目にするのか、それともエネルギーと食塩と脂質にするのか、あと、その順番、そこまでは義務化の方向と一緒にある程度方向性をこの中で示せばというふうには思います。

○池戸座長 そのほかはどうですか。では、森委員、どうぞ。

○森委員 8ページの食塩相当量のところでは、「『食塩相当量』を義務表示としてはどうか」という書き方になっておりまして、何回か前のこの検討会の中で森田委員もおっしゃったように、この机にあるお茶についてもナトリウム8ミリグラムと書いてあるのです。ですけれども、実際には食塩は入っていないと思います。そういったことから考えると、仮にこれをこのまま食塩相当量ということで一律に義務化してしまうと、やはり食塩が入っていない食品に対して、食塩が入っているかのごとき誤認を誘発するのではないかと

うことがございます。

そういった意味から、現在の任意表示においてはナトリウム表示を基本として、食塩相当量を併記するというやり方をしている企業もございます。ですから、そういったことを可能にする方向が望ましいのではないかと考えております。

それから、8ページのところでもう一件ですけれども、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、総糖類の表示について記述がございしますが、この検討会の中での議論及び中間論点整理においても、ここの部分については全く検討していないのです。このとりまとめのところに来て出てきているわけですが、この取り上げ方がちょっと不自然ではないか。むしろ、この検討会の中ではトランス脂肪酸についての義務化は不要という意見が随分出されていたと思うのです。そういったことも踏まえてとりまとめをしていただきたいと思いますと考えております。

○池戸座長 手島委員、どうぞ。

○手島委員 私は、森田委員とほぼ同じような意見なのですが、栄養表示については、健康の促進ということがありますので、原則義務化という方向で議論をした方がいいと思います。特にエネルギーとか食塩というのは、直接健康にかかわってくるというものなので、それを2成分にするか5成分にするかというところはまた議論していくことが必要だと思うのです。

あと、ヨーロッパ等でも栄養成分の表示の義務化については2016年になる予定とあるのですが、中小企業の方等のデータベースの整備が必要ということもありますので、義務化に関しては、時期は先にするということがあったとしても、状況が整ってからということでもいいと思うのですけれども、義務化の方向というのはつくっておいた方がいいのではないかと考えます。

○増田課長 たたき台の文章の関係ですが、ここでは確かに中小事業者と書いてあって、これは非常にわかりにくかったのかもしれませんが、これは大企業に対する中小企業という意味をここでは書いているわけではございません。要するに、大企業だけを義務化するというのを書いているわけではなくて、小規模の人については何か対応が要るかどうかということを書いたので、いわゆる中小企業はみんな対象外とっている趣旨ではございません。むしろここについては、今も委員からもあったように、時間軸はどうするかはともかくとして、これは容器包装された加工食品ですけれども、最終的には全部義務化するという方向で考えていくというのは当然あると思いますし、例えば、個人経営みたいなものはもしかしたらちょっと別というのものもあるかもしれませんが、いずれにしても、大企業だけというイメージでは書いていないことは御理解いただきたいと思います。

その上で、確かにデータベース等を整備するというのは当然併せて検討していくべきかと思うのですが、あと、むしろ教えていただきたいところは、原料原産地のようなものに比べると、栄養成分表示は、まさに調べてつけるという性格のもので、実行可能性という

ときに、典型的にどういうものが実行可能性がないのかというのをむしろ教えていただけるとありがたいのですけれども。急に全品目をやれと言われてたら企業が対応できないとかというのはあるのだと思いますけれども、時間をある程度かけても、なおかつ表示できないものというか、その実行可能性がないものというのは、例えばどういうもの、あるいはどういう事業者なのかというのをイメージがあれば教えていただきたいと思います。

○池戸座長 先ほどの御意見としては、自主的にとりあえずはまずやるべきだということ、原則義務化して条件を整えながら試していくという、その条件というのが、例えば、データベースの整備ということかと思いますが、データベースと一言で言うのですけれども、ここによってかなり導入効果が違ってくるのではないかということかと思いますが。データベースが、これは公的なところがつくって非常に参考になるものであれば、比較的、中小の方でも導入ができるという期待があるのかと思います。しかし、もしそういう条件が整っても、それでもちょっと難しいというところがあれば教えてくださいという意味だと思うのですけれども。

○中村委員 それと併せて1つ聞きたいのは、データベースとおっしゃったのだけれども、文科省の方で栄養成分表というものの、今のは5訂増補版か何かだと思うのですけれども、それがあつたわけですね。だから、データベースが要るとおっしゃったのは、どんなデータベースなのか併せて御説明をしてほしいと思います。

○池戸座長 そうですね。いずれにしても、この栄養政策というのは、購入したものだけではなくて、内食等も含めて、栄養教育みたいなのもセットでやらないと意味がないというのは当然の話なのです。逆に、表示がこの分野を普及するインセンティブになるかどうかというのもあるかと思いますが。ただし、いろいろな業界として消費者の食生活の役立つ方式にするにはどうしたらよいかということが知りたい。先ほどいろいろな数字の話も出ましたが、標準成分表の標準的な数字でかなりばらついているのですけれども、そうはいつでも、そのぐらいの精度のレベルでも関心を持っていただいて、日常の食生活に生かしていただければいいということであれば、これはこれなりで非常に重要な効果が期待されると思っていますので、そういう点で、今どういうところが難しいかというのをお聞きできればと思います。

○森委員 どういった実行可能性で難しい面があるかという御質問ですけれども、まさに先ほど事務局の方から御紹介いただきましたように、今回の「食品表示に関する事業者コストに係るアンケート調査」の中の一つとして、12ページのところにございます。これは、主としてコストから見た難しさということになりますけれども、ここに幾つかございます。原料変更・配合変更等に伴う分析費用及び人的負担、この人的負担というのは、当然、コストがかかるということもございますけれども、特に中小企業の中では自分たちで分析を賄えない、分析装置あるいはそういった要員がないといったところも当然あると思います。それから、食品の容器包装に表示するスペースは従来からもお話ししてきたところでございます。

それから、その次の「原料変更・配合変更に伴う意図しない表示の誤り」の中には、当然こういうこともありますし、原料の変更に伴って直ちに分析をしなければいけないのだけれども、先ほども申しあげましたように、自ら分析をできない中小の事業者の方にとっては、どこか別の分析センターに分析を依頼しなければいけない。当然、時間がかかるといこともございまして、そうなってきますとなかなか難しくなるのかと。当然、そういった変更があれば表示も変えなければいけない。そうしますと、包材を変更するということとなりますと、どうしても包材の変更の数か月かかってしまうということがございますので、そういったもろもろの難しさはあるのかと考えてございます。

○池戸座長 そのほかどうですか。二瓶委員。

○二瓶委員 今、森委員の方から、言ってみれば制約条件のお話がありましたけれども、加えて、いわゆる中食業界等でいえば、原材料が産地や水域、品種とか生産方法、季節とか成熟度、言ったら切りがないのですけれども、言ってみれば、生産体系や自然環境による栄養成分の影響は避けがたいわけで、非常に大きな個体差があるのは皆さんも御存じのとおりだと思うのです。

加えて、当業界の商品等で言うと、製品そのものの均質化ができない。あるいは、定量化すらできない。何グラムだとか、主菜、副菜含めて定量化ができない。計算値であっても、消費者の信頼に足り得る適切な表示、情報提供と言えるのかということを見ると、御質問の答えがみで言うと、実行可能性という意味で非常に困難な点ですというふうに考えています。

データベースの構築も、そういったことでさまざまな変動要因とか個体差だとか、そういうものに十分対応した活用できるものでないと十分生かせないのではないかと思います。勿論、それは非常に大事な話ですので、現在の5訂増補版でも、表示を前提にして十分対応できるというふうになっていると思えませんし、別途、公的なデータを構築していくというのは非常に大事な話で、これは自主的な取組を今後考えていきたいのですけれども、その場合も、やはり根拠となる数値はできるだけ正確にお伝えするという務めがあるかと思っておりますので、ともあれ栄養表示があればいいのだということでは消費者の信頼もかえって損ねることになりますので、そういう実行可能性に乏しい分野についても十分留意していただく必要があるかと思っております。

○池戸座長 どうぞ。

○中村委員 今おっしゃったことが、2人について疑問なのは、それだけ違うものももし供給されるのであれば、味やにおいやテクスチャーが十分違ってしまわないのですか。同じようなものではないものを同じものとして常に販売されるのですか。それほど違うということは、多分そんなことあり得ないのではないのですか。それだけおっしゃっているように、今、栄養成分表示でかなりの誤差を認めるとおっしゃっているわけですから、その程度に違うというものがあり得るのかどうか。それで味も違わない、同一として販売され、においも違わない、テクスチャーも違わないようなものが、それだけ違っていてでき

るのですか。おっしゃっていることが僕はすごく疑問です。

○森委員 先ほど増田課長さんからデータベースの質問があって、答えそびれてしまったのですけれども、データベースに近いものとしては、日本食品標準成分表がございます。かなりのデータが載っているわけですがけれども、二瓶委員からも御紹介がありましたように、非常に個体差の大きい原料、季節変動がある原料、そういったものについてのデータは不足しているということでございます。例えば、そういったもので計算をすると、現在の5成分ですとプラマイ20%という範囲の中に収まらない、逸脱してしまうものもあるのかと。これにつきましては、昨年の栄養成分表示検討会の中で実際に惣菜ですとかそういったものについては幾つか逸脱するものがありますということの御紹介があったかと思っております。そういった整備されたデータベースがあれば、事業者の方としては広く活用ができる、実行に向けてのハードルが低くなってくると考えてございます。

それから、中村委員の御質問に関しましては、基本的に栄養成分と香りとか味、直接結びつくものもあれば、関係ないものも様々あるわけです。ですから、一概に栄養成分がコントロールできないから、風味ですとかそういったものがコントロールできていないということには結びつかないのかと考えてございます。

○増田課長 重ねての質問で申し訳ないのですけれども、栄養表示をすると、勿論コストがかかることは当然だと思います。ただ、つまり、それがどのぐらい負担になるかということ考えたときに、森委員、先ほど自分でできないと分析に出すと。勿論、分析に出して、お金を払って分析してもらわなければならないわけですが、それで表示する。このアンケートでは、そのために包材の切り替えをすれば、包材の切り替えの経費は当然かかります。時間的に余裕があれば、包材切り替えのときに、版を変えるのにもお金はかかりますけれども、1回版を変えることで足りると思います。版を変えれば、数字を変えても版は基本的な構成は同じでできるのではないのでしょうか。また、先ほどおっしゃられたように、もし原材料を変えるのであれば、原材料が変わりますから、そもそも包材切り替えになるので、別にそれは栄養表示のために切り替えているわけではなくて、今でも包材は、原材料あるいは原材料の重量順が変われば変わるわけですね。

そういうことを考えた上で、なおかつ、栄養表示のプラスアルファのために、でもやはりここは非常に難しい、例えば販売額がその商品だと年間100万とか、すごく少ないからコスト吸収はおよそできませんというのはあるのかもしれませんが、そうでなくても、やはりこれは非常に難しいのだというのは、特に今、容器包装されて、重量順に原材料を書くという今のルールでやっていて、それを変更したら必ず包材切り替えでやっているという今の仕組みで栄養表示を足したときの考えられる下限というのは、どこを指標に考えるといいのかということをお教えいただければと思うのです。

○森委員 現在、栄養成分については表示をしている商品、これは任意で表示しているわけですが、かなり努力をして事業者の皆さんやっておられると思います。そういった商品については、それぞれの企業において方法が確立しているのだらうと思います。ですけれ

ども、加工食品においても、先ほど二瓶委員もおっしゃったように、原料の個体差、あるいは変動の大きいもの、季節的な変動、地域的な変動の大きいものについては、なかなか表示をそのまま取り入れられない。現在のルールのプロスマイナス 20%の中にもうまくおさまるのかどうかといった面も含めて、そういったことがある。そういったものについては、今のままではやりにくいのかと。

ですから、先ほど、資料の中にこれから表示値の設定について見直しをしたらどうかという 4 項目の御提案をいただいております。まさにこういったことを御検討いただいて、より多くの事業者が表示をできるような環境を整えていただくことによって、より実行性が高まるのかと考えてございます。

○二瓶委員 先ほど、増田課長から疑問のような形でされましたけれども、原材料の重量順が変われば当然変更するのは当たり前の話ですけれども、そういうことだけではなくて、原材料の構成は変わらずに、調達先、つまり生産地や水域や品種の変更で栄養成分というのは、個体差があるし大いに変動するわけです。これは、現に分析値と計算値でかなりの乖離があるというのは各業界の方も把握されているのではないかと思います。特に弁当や惣菜については、任意表示をしているところであっても皆さん非常に悩んでいます。やはり、時に分析機関に出して計測してもらわなければならないわけですけれども、そういう意味でいうと、情報提供の在り方として、消費者に対してもっと栄養成分に関する情報を提供したいのは山々なのですけれども、先ほど申し上げたような実行可能性の阻害要因というのは多々ありますよということを申し上げたかったのです。原材料の順番が変わったから、当然それは商品によってそれぞれですけれども、包材変更に至る場合とか、包材までいなくてラベルで変更することもあると思うのです。課長さんがおっしゃるように、単純に栄養成分が変わるのだから原材料も順番が変わるということではないということをお願いしておきたいと思います。

○池戸座長 市川委員。

○市川委員 今日の検討会の議論を聞いていて思ったのですけれども、この一元化の検討の方向というのは、消費者・事業者のために食品表示をわかりやすくしていこうという基本があると思います。そのためにはどうするかというと、今まであった文字を大きくしましょうとか、表示事項の優先順位を決めて少し減らしましょうかという議論もあったはずですが。ただ、今日の議論を聞いてみると、義務化しましょう、拡大しましょうみたいに聞こえて仕方がありません。これは消費者利益に逆行している内容というか、勿論、中身的にはいい議論もあるのですけれども、方向性としては、私は消費者の利益に逆行しているような方向を向いているように思えてなりません。

以上です。

○池戸座長 どうぞ、山根委員。

○山根委員 栄養成分表示ですけれども、少し前に開かれた栄養成分表示検討会の中であった調査では、スーパーマーケットで売られているものの 80%ぐらいに既に任意で栄養表

示がついているという実態が紹介されました。であれば、わりとすぐに義務化に対応できるだろうと思われるわけで、ただ、義務化となると罰則がつくわけですし、それは慎重にということ、それと零細なところに対しては配慮が要るだろうということが出ていたと思います。ですから、そのあたりを考えて整備が進めば十分義務化はできると思っています。

○神宮司審議官 事務局側から質問をするのは大変申し訳ないのですが、森委員にお伺いします。御発言の中で、栄養表示を義務化したときに、規模別に義務化をかけるということについて、すなわち大きい事業者には義務を課し、小さい事業者には義務を免除したときに、市場で競争しているの、表示をしていない小さい事業者の方が淘汰されてしまうというような趣旨に聞こえる御発言があったかと思うのです。違っていたらいいのですけれども。

ただ、普通、市場競争のプロセスのところからいうと、今の状況ですと、大きい事業者の方が表示義務がかかっている、御主張だと、それによるコスト増が著しいということになると思いますので、通常でいえば、コストがかかっている大きい事業者の方が淘汰されるというのが理屈の世界なのです。

2点目として、そういう意味ではなくて、消費者の選択によって、要するに栄養表示をしている方の商品を消費者が選択するから、していない小さい方の事業者が淘汰されてしまうという趣旨だったとします。ただ、その場合には、既に栄養表示をすることというのは消費者に対して訴求をする、つまり、その方が販売促進になるという意味で競争手段になっているわけですから、もしそちらが成り立つのであれば、任意表示の現在の世界でも、市場メカニズムによって表示してある商品の方が表示していない商品を淘汰してしまっ、現在では表示している商品だけが市場に残るという理屈になるかと思うのですけれども、コストがかかるという話と、規模に差をつけて義務化をかけたとしても小さい方が淘汰されてしまう、そここの趣旨がよくわからなかったのですが。

○森委員 もう一度確認のために御説明いたしますと、本当に栄養表示が必要であればということをおっしゃったのです。本当に必要であれば、表示のないものを購入する、選択するという消費者の方はいないでしょうね。そういった意味で、片方にだけ義務化をかけるのであれば、そういった選択が起きてくるのではないかと。そうしますと、あるいは、どうしても大手の流通企業の方からは、場合によっては納めるときには表示をしてくださいという話が出る可能性もあるかもしれません。これはあくまでも仮定の話ですけれども。そういったことを含めると、実質的な義務化ということで、ある規模の事業者以上はやって、ある規模の事業者はやらなくてもいいということ、これは必ずしも今のコストだけの話ではなくて、消費者の選択という意味からも淘汰をされてしまうのではないかとのお話をしたところでございます。

ですから、もともとほかの委員の方もおっしゃったように、義務化をするに当たって、分けてやるということは無理があるのではないのでしょうか。基本的には義務化というのは一律にやるということが前提ですから、そういった意味からいうと、なかなか難しい面が

あるのではないか。仮に、今言ったようにそういう形の義務化の制度が行われた場合には、一見、表示をしなくていい、コストがかからなくていいという面もありますけれども、そうではない面がありますということを申し上げたかったということでございます。

○池戸座長 もう予定時間を過ぎておりますので、先ほどから申し上げますように、前回と今回は、一応検討方向ということの自由な御意見をいただいたということで、また、ここで終わるわけではなくて、報告の中身の段階でまた引き続きの御議論をいただくということ形ができますので、そういう形をとらせていただきたいと思いますと思っております。

それで、これは時間的にも非常にタイトな状況でございますので、できるだけ効果的な議論を進めるということも含めて、事務局とまた相談をさせていただきまして、今日もかなりの委員の方が御出席できなかったということもありますので、ペーパーでいただいた御意見も勿論参考にさせていただく形で、とりあえずは次のステップに進めさせていただいて、次回また御議論をいただくという形にさせていただきたいと思っておりますので、ひとつよろしくお願ひしたいと思います。

今日は、非常に活発な御意見、ありがとうございました。

午後 5 時 1 2 分 閉会