

平成 24 年 6 月 8 日

田崎 達明

## 食品表示検討会（第 9 回）報告書案より

## 1 ウ. 情報の重要性の整序（P 5）について

「食品の安全性に関わる情報」と「消費者の商品選択上の判断に影響を及ぼす重要な情報」を位置付け、『情報の重要性の整序』が表示一元化へのキーポイントになる。

情報の重要性の整序を掲げるのであれば、例えば下記のような一括名称項目で優先順位の分類を行い、具体的に提示した上で検討する必要がある。

（例）

レベルA：食品の安全性に関わる情報

【記載箇所】商品の見やすい箇所に記載：アレルギー表示、期限表示、保存方法

レベルB：消費者の商品選択上の判断に影響を及ぼす重要な情報

【記載箇所】複数の面（裏面も可）に記載可能：内容量、原材料名、原料原産地、原産国名、表示責任者、製造者等

レベルC：消費者の商品選択上の判断に影響を及ぼす情報

【記載箇所】インターネット及びTEL<sup>※1</sup>：名称、輸入品の原料原産地、複合原材料名

※ 1・・・デジタル・ディバイドに配慮。

監視員が収去や指導に必要な項目は製品自体に記載があることが必要。

## 2 イ. 用語や解釈の統一（P 5）について

乾燥果実の取扱い（食品衛生法では生鮮食品、JAS法では加工食品）

とあるが、天日乾燥している乾燥いも等は表示する必要のないものではあるが、多くの乾燥果実は、天日干しではなく、乾燥機器を使用した「加工食品」であり、表示の異なる事例としては、適正さに欠ける。

むしろ、例として刺身の盛合わせは、（食品衛生法では生鮮食品、JAS法では加工食品）のほうが典型的

## 3 ウ. (イ) 情報の重要性は食品によって異なる（P6）

(イ) で加工食品と生鮮食品を例に挙げ、『情報の重要性は食品によって異なる』と記載している。

『情報の重要性によって違いがあることを前提とした制度設計』とは、例示だけでは、JAS法で言う加工食品と生鮮食品なのか、容器包装の有無なのか、線引きが曖昧であるので、理解や説明がしやすい合理的な根拠に基づく制度設計が必要である。その前に加工食品と生鮮食品の食品衛生法とJAS法との用語の差について、統一を図ることが必須

#### 4 中食や外食への表示義務化について】(P11)

ガイドラインの策定を支援することを前提で専門的な検討の場を設け、検討を行うことだが、当面の表示は従来どおりで良いのかが明確ではない。

#### 5 インターネット販売について (P12)

インターネット販売においては、表示責任者及び製造所等の名称及び所在地等を明記することが、行政が指導等する上で重要である。

#### 6 J A S法個別の品質表示基準について (その他)

J A S法において、生鮮及び加工食品品質表示基準以外の個別の品質表示基準は、方向性として残すことになるのか、又は優先順位を付け取捨選択の検討に入るのかを、明確にするべき。個別表示基準は消費者にとってわかりにくい基準