

2014年4月21日

「外食等におけるアレルギー情報の提供促進の在り方検討会について 資料2」
に関するコメント

日本生活協同組合連合会 山内 明子

○全体的なコメント

- ・資料ではこの検討会における対象範囲が見えない。
- ・中食には様々な形態があり、外食も含めどのようなものが対象であるのかの具体的な中身を示すことが議論のために必要である。
- ・またそれらの実態および海外における状況も含め、検討委員の間で「現状」を共有化することが論議の前提として必要であると考ええる。
- ・次回以降に開催を予定しているヒアリングでは、誰からどのような内容についてヒアリングするのか、検討会で確認した上で実施すべきと考える。特に事業者は、検討会で論議すべき分野を十分カバーするのかどうかを確認することが大切。

○コメント

1. (12 ページ)「中食の範囲」

中食のうち、あらかじめ容器包装されて販売されるものについては、既に食品衛生法に基づく内閣府令により表示が義務付けられているため、この検討会では、量り売り等のあらかじめ容器包装されずに販売される食品（注文に応じて容器に詰められるものを含む。）を検討の対象とする。

この検討会における対象範囲がこの提案文書でははっきりと理解できない。

中食のうち、容器包装されずに販売される食品（現在表示義務の対象となっていないもの）を検討の対象とすると読めるが、中食は食品表示一元化検討会報告書でも述べられているようにインスタ加工から量り売りまで幅広い形態が認められる。

まずは対象の具体（実態）を提示し、対象の全体像をつかむことで、論議を有効に進める前提が確認できると考える。全体像を理解したうえで、以下の検討が必要である。

- ① 次回以降のヒアリングや検討会で、論議すべき対象に抜けがないかどうかの確認
- ② アレルギーの情報提供が比較的容易に実施できそうなエリアやハードルが高そうなエリアの分別
- ③ いくつかの共通のエリアの設定と、それぞれにふさわしい情報提供の手段の検討

対象範囲のイメージ（案）

分類	外食	中食		内食
		テイクアウト	デリバリー	
説明	家庭でなく、店舗に行って済まず飲食物	店舗から家庭に持ち帰る飲食物	電話やインターネットで注文し、家庭に届けてもらう飲食物	家庭で調理する飲食物
具体	レストラン・旅館・食堂・喫茶店・居酒屋での食事、社員食堂の食事、屋台で食べるラーメンなど	百貨店で量り売りする惣菜、スーパーの売り場に並べている惣菜、弁当屋で注文に応じ作られる弁当、総菜屋で量り売りする惣菜、コンビニのおでん、パン屋の菓子パン（包装されていない）、洋菓子屋のケーキ、和菓子屋のみたらし団子など	仕出し屋・すし屋、ピザ屋、そば屋、レストラン、ハンバーガーショップなどの宅配など	

※太字の枠内で、あらかじめ容器包装されていないものが今回の対象と考える

※中食とは弁当類や調理済みの副食類を買ってきて、家庭で食べる食事（明鏡国語辞典より）

※イメージをつかむため個人的に作成した（公の分類・用語は見つけることができなかった）

また、これに加えて、食品産業は製造、卸売、小売、外食産業のいずれも中小企業比率が98～99%と報告されている（食品産業の将来方向（仮称）検討参考資料集（平成22年6月 農林水産省））。

大手のレストランチェーンや専門店チェーン・流通業のできるものと、町の独立した食堂や惣菜・弁当屋などでできることは異なるかもしれない。

2.（15 ページ）今後の検討予定（案）

第1回（今回）

検討会開催の趣旨、アレルギー情報提供の現状の確認、検討項目、今後の進め方、聴取事項 など

第2回 食物アレルギー患者やその保護者からの意見開陳

第3回 外食・中食の事業者からの意見開陳

上記にも述べたが、全体像についての共有化を行うことが論議の前提として必要。ある程度のコンセンサスを得てヒアリングや関係情報の収集を行うことで、的を絞った論議ができるのではないかと。

以上