

## 第36回「食品の表示に関する共同会議」議事概要

### 1. 委員の出欠

岸座長代理、坪野委員、丹委員、上谷委員が欠席。

### 2. 概要

#### <議題1について>

事務局より資料1-1、資料1-2について説明。定量的な結果である資料1-2を中心に議論。

板倉委員：品質に安全性は含まれるのか。

事務局（箆島）：JAS法では安全性は含まれないと考えている。品質は嗜好、おいしさと考えている。

座長：表示に関する共同会議なので、安全性に係る表示についても調査を行った。

神田委員：（資料1-2で）表示で安全性がわかるという消費者が半数近くいるというのは、少なからず表示に対する誤解があるということ。消費者が表示に対して何を望んでいるのかを分析する必要。資料1-1のヒアリング対象は表示制度の知識を持った人だが、妥当な意見は多い。だからといって知識豊かな人の意見と片付けず、一般消費者に知ってもらう努力をすべき。これまで行政がきちんと情報を提供してきたとはいえない。

信太委員：資料1-2の消費者アンケートの結果で言えることの一つは、問②において、「原材料がどこの国で作られたかで、おいしさ（品質）がわかるから」の選択肢を選んだ人がほとんどいないということではないか。即ち、原産地表示を求める理由は、JAS法の目的である「品質」が分かるからということではない、と大勢の消費者が思っているということである。いずれにせよ、現在、農水省が行っているアンケートの結果や、地方での意見交換会等、幅広い意見等も踏まえて、共同会議として議論をしていくべきだと考える。

また、今後、事業者ヒアリングを予定しているとのことなので、ヒアリングを行う際には、是非、ヒアリング項目として、本日の資

料 1-1にある消費者団体、事業者団体等のご意見等について、それぞれ各事業者から実態に応じた具体的なご回答がいただけるように進めて頂きたい。例えば、(1) 消費者団体のご意見では「なぜ産地が切り替わるのか」、「表示面積が数倍必要」等について、(2) 事業者団体の意見では、「可能性表示」のあり方等について、(3) 学識経験者のご意見は、これまでの共同会議での議論の経緯等に沿うものであると考えるが、その中にあるように、①「食の安全」と「原料原産地表示」との関係の有無、②「加工食品の原料の原産地」と「品質」との関係の有無、③「限られた表示スペース」での実行可能性、等々について、各事業者から実態を踏まえた具体的な考え・回答がいただけるように進めて頂きたい。

増田委員：資料 1-1の P. 6、安全性と原料原産地表示はリンクしないという学識経験者の意見について、一般の方は理解しづらいのでは。消費者の最大の関心が安全なものを食べたいところにあるのに、商品選択の情報源は表示しかない。安全性をチェックできないという表示の限界を理解してもらう必要はあるが、リスクコミュニケーションは十分とはいえない。全ての情報を表示することは不可能に近いことを理解してもらうこともコミュニケーションの一つではないか。

板倉委員：消費者を対象とした講演を行った時、冷凍ぎょうぎの原料原産地表示を資料として示し、安全性が原料原産地から読み取れるか、聞いている人達に聞いたところ無理と答えた。情報をきちんと消費者が読んでいない。原料原産地表示のどこまでを消費者の権利とし、どこまでを消費者のわがままとするかが難しい。

長野委員：アンケート調査の結果をみて、冷凍ぎょうぎ事件前後で、表示に対して求める情報が、品質から安全性へと劇的に変化していると感じる。政府に対する絶対的な安全・安心の要望は益々高まっており、表示では担保しきれないところまできている。消費者の考え方も情勢によって揺れており、共同会議での議論もそれに左右されざるを得ない現実を受け止めるべき。

神田委員：事故米、メラミン等の問題が起きた当初に、問題点の整理がなされていないために混乱がおり、結局は一番身近な表示改善への要望に行き着いていると感じる。まずは問題点を整理し、きちんと情報提供したうえで、消費者の理解が十分でなければ対応するの

が基本である。何が問題なのかが十分整理されないままでは、消費者が安全性と表示を重ねるのは予想できることである。

宇野委員：アンケートでは特定の産地のものを買いたくない結果がでて  
いる。増田委員の指摘のようにJASの表示に安全性を求めるとい  
うのは、本来食品は安全なものであるべきという消費者のニーズが  
あるからではないか。

小笠原委員：悪意を持った事件と、表示の地道な議論は切り離さなけれ  
ばならない。

座長：一度の議論では結論はでないので、引き続きヒアリング結果をも  
とに議論を行う必要がある。次回以降のスケジュールについて事務  
局から説明願いたい。

事務局（箴島）：今後の予定について、資料1-3に基づき説明。

神田委員：これまでヒアリングはやってきたので、事業者にしても地方  
の意見交換にしても、今までと変わらない議論とならないよう論点  
をあらかじめ整理する必要がある。共同会議での議論が有意義なも  
のとなるようなヒアリング等を行ってほしい。

事務局（箴島）：どういう項目についてヒアリングを行うのか、整理し  
て委員の皆さんにお諮りしたい。地方の意見交換会の詳細も未定で  
あり、早急にご相談したい。

増田委員：ヒアリングに際して、事業者の方には、どこまで表示が可能  
なのかについて本音を話していただきたい。また地方ヒアリングに  
ついては、声なき声、揺れている消費者の真実の声を汲み取るとい  
うスタンスでやってほしい。

## <議題2について>

事務局より資料2について説明。

座長：①消費者への制度の普及を図る観点と、②事業者に期限表示の意  
味を再度正しく理解していただき、適切に期限を設定していただき  
たいとの観点から、Q&Aが修正されている。意見、質問等あるか。

信太委員：まず、全体について、このQ&Aの改正については、かなり  
唐突な印象もあり、事業者への影響も少なくないと見られる部分も  
あるので、事業者への説明会を開いて、実態や意見等を聞いた上で、  
施行して頂きたい。

各論については、①Q3で消費期限の「おおむね5日」を、今回、削除する理由を教えてください。事業者は、「おおむね5日」を参考にしている面もあるので、削除する明確な理由が無いと混乱を招く恐れがある。

また、一方で、厚生労働省の通知では「おおむね5日」が生きているので、そのこととの関係はどう考えたらいいか。

②Q12の安全係数については、今回、「0.8以上を目安に設定する」とする理由、及び、「0.8」の根拠を教えてください。農水省が実施している「期限表示の設定に関するセミナー」のテキストでも、「安全係数（0.7～0.9）」という記載もあり、実態上も、0.67～0.9が多かったと思う。

事務局（新井）：本改正案の趣旨は、一連の期限表示の偽装問題等により問題点が明らかになり、それに対する答えをQ&Aで示すこと。

「おおむね5日」の削除は、消費期限、賞味期限の位置づけを明確にし、そのもとできちんとした表示をしていただくという趣旨で実施した。今まで5日という目安があったがために、意味どおりの設定がなされていないことがわかってきた。どちらの期限として設定するかは、5日にとられる必要はないという意味。また、安全係数については、農林水産省の研究会で0.3といった過度に低い係数設定の実態が指摘され、期限表示が消費者にとって扱いようのない情報となっている可能性があることがわかった。過度に低い設定を避けるよう強いメッセージをこめるため、一般的には0.7から0.9であることを考え、敢えて中間の0.8以上を目安としたところ。

事務局（西嶋）：Q&Aからのおおむね5日の削除はあくまで消費期限と賞味期限の意味合いをはっきりさせるという目的なので、厚労省の通知には影響はないと考える。

信太委員：厚労省の通知で「おおむね5日」が生きているということなので、Q&Aから「おおむね5日」を削除する必要はないのではないかと、思う。

また、安全係数については、事業者は、原料の品質のバラツキ、中間原材料の保管期間のバラツキ、製造工程の加熱条件（温度）等のバラツキ等を考慮すると、製品によっては、「0.7以上」でないと成り立たないものもある、と聞いている。さらに、Q&Aは保

健所等の行政指導の目安ともなるので、「0.8以上」とする明確な根拠、あるいは、「0.8以上」とするかどうかも含めて、ご検討いただきたい。

事務局（新井）：食品の無駄な廃棄を減らす観点からの改正案であり、全ての製品で0.8とは言っていない。0.8を目安に、できるだけ各商品の実態に合わせて期限を伸ばす努力をしてほしいというメッセージである。行政指導の根拠だからといって、0.7だから指導する、というつもりはないのでご理解いただきたい。

信太委員：その旨（0.8未満だから指導するという事ではない）、保健所、農政事務所等に周知徹底していただく必要があるし、混乱を招かないよう事業者への説明をしっかりと行っていただきたい。

次いで、意見・要望として、Q22の用語の意味の附記はあくまで任意表示だと思うので、「任意」である旨の表現を追加していただきたい。また、Q31の「賞味期限切れ原材料の使用」及び32の「返品のリ出荷」については、中小零細な企業がほとんどという食品業界であるので、安易に流れることのないように、例えば、最低限、「社内基準の設定や記録の保管等によって説明責任が果たせるようにすることが求められている。」等の文章を追加して頂きたい。Q32については、さらに「客観的な指標に基づいて」等の表現が分かりづらいので、具体的に、どのような場合なのか、どのような場合に限っては良いのか等を明示して頂きたい。

なお、その他いくつかの点については、別途、ご相談させて頂きたいと思うので、よろしく願いいたします。

神田委員：Q32これは今までどうだったのか。再包装するのはどういう場合か。この記載ぶりで大丈夫か。また、食品衛生法上問題が無いことの確認等は、実際にきちんと対応できるのか。客観的な指標とはどういうことか、漠然と心配である。

事務局（西嶋）：1度流通させたものを戻し、機械的に再包装して構わないか、全部捨てなければいけないかという問い合わせが多かった。その時の回答を記載している。再設定が必要と記載しているが、前段階として一文目を見てほしい。基本的には返品してきたものは取扱い環境がわからないので、まったく品質がかわっていると考えるのが通常であり、大原則。この時点で十分に製造者が責任を持ってないのであれば廃棄ということになる。ただ、再包装が問題ないと判

断し、再包装を行う場合は、食品衛生法上問題が無いことを確認した上で、科学的な根拠のもとで、期限を一から設定するというのが趣旨。

阿久澤委員：Q31、Q32は、慎重に考えるべき。また、消費期限は安全性の基準、賞味期限は品質の基準であるように誤解される。双方とも「求められる品質を有する期限」との整理なら、単純で理解しやすい。

事務局（國枝）：問32は食品衛生の原則的な趣旨に係る問なので、もう一度問題がないかどうか検討させていただきたい。

板倉委員：消費者から消費期限への一元化論ができるのは、期限を過ぎたらどれくらいで食べられなくなるか、消費者自身では判断できないため。5日までかそれ以上かというだけで消費期限と賞味期限にわかれるのではなく、期限表示の意味を明確化したうえで、事業者が表示してくださるのは消費者にとって望ましいこと。5日が一人歩きしないのはよい。日生協では賞味期限と賞味期間を併記している。消費者の判断の目安となるもので、ぜひ任意の表示例として取り上げ推奨していただきたい。

座長：本議論を踏まえ、所要の見直しが必要なものについては見直しを行って、改訂版を関係者に広く通知していただきたい。

### <議題3について>

特になし。

### 3. 今後の予定

事務局（箴島）：次回の共同会議では検討項目の2と3についての議論のため、事業者の方々からのヒアリング、意見交換を予定。時期は今月下旬から11月上旬を予定。

事務局（新井）：原料原産地の拡大から、原料原産地表示は何を負う情報であるべきなのか、根本論の議論にシフトしてきたと思う。今後の議論でできるだけ様々な方の意見を聞きたいと思う。期限表示については、その意味を明確にして少しでも国民に周知されるよう、努力したいと思うのでご協力よろしくお願ひしたい。

座長：本日はこれで閉会としたい。

以上