

プレスリリース

平成15年7月4日

厚生労働省医薬食品局基準審査課

農林水産省消費・安全局表示・規格課

第7回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要について

第7回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要を、以下のとおりとまとめましたので、お知らせします。

1. 日時 平成15年6月25日(水) 14:00～17:00
2. 場所 日本郵政公社本社(旧郵政事業庁)2階共用会議室A～D
(東京都千代田区霞ヶ関1-3-2)
3. 議事概要
別添参照

【照会先】

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課

担当 桑島、中田

TEL:03-5253-1111(内線2921)

03-3595-2341(直通)

農林水産省消費・安全局表示・規格課

担当 金山、安達、柿沼、中川

TEL:03-3502-8111(内線3308～9)

03-3501-3727(直通)

(別添)

第7回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要
(平成15年6月25日(水))

1. 委員の出欠

委員12名中10名が出席。

(欠席：長野委員、宮城島委員)

なお、宮城島委員からは、コメントペーパーの提出があった。

2. 概要

(事務局から、資料1(加工食品の原料原産地表示)について、説明。)

(1) 総論・目的

委員：原料原産地を導入する際、原産地について消費者が誤認しやすい表示実態があり、適切な情報を提供する観点から義務づけを行った経緯がある。加工度にかかわらず、どのような品目であっても、意図的に誤認させる表示は起こりうる。このため、強調表示による誤認を防止することが大事であり、まず、任意で行う強調表示のルールについて議論すべきである。

委員：義務表示の場合と任意で表示する場合で、罰則等に違いはあるのか。

事務局：適用される罰則に違いはない。ただし、義務表示の場合は表示の欠落でも違反となるが、任意で表示する場合は表示と中身が違っていれば違反となる。

委員：まずは、原料原産地を表示する目的が事務局案でよいのか議論することが先ではないか。

適切に情報を提供することは、消費者の誤認を防止することになるので、「適切な情報提供」と「消費者の誤認防止」を分けて議論することは難しいのではないか。

事務局：説明が不足していた。任意の制度で、強調表示などで消費

者の誤認を防止できたとしても、情報提供の観点からさらに原料原産地表示を義務づける必要があるかを議論していただきたい。

委員： 任意表示における誤認防止に関する制度で加工食品全体をカバーできればよいが、さらに必要な部分は義務表示とすることについては、賛成。

委員： 最初から義務化ありきではなく、誤認を防止できない場合に義務化すればよいと思う。義務化することは作業が煩雑になり、ミス表示を招きやすい。最終的には消費者が判断することであり、原料原産地の表示が必要とされているのであれば消費者は表示がされている物を選択するはず。そうなれば自然と原料原産地が表示されている商品は増えてくると思う。

委員： 消費者は安全性に対する関心が高い。原料原産地を議論する場合は、食品衛生法の概念で考えなくてよいのか。また、義務化するのであれば厳しく監視していく必要が出てくるが、強い規制でやっていくことがよいのか、疑問である。

委員： 食品表示と安全性は別なものと思う。事後的に検証できないことを義務化することには反対である。義務化については、正確な監視ができるものに限定すべきである。できるだけ任意の制度でカバーすべき。

委員： 任意の制度ということになれば、原料原産地に関して何も書かれていないものも出てくる。そうなれば原料の素性がわからない。豆腐については、国産大豆使用という強調表示もされているが、産地名がなく単に丸大豆と書かれていた場合、消費者は、国産大豆と思いこんでしまう場合もあるのではないか。

委員： 原料原産地表示の目的は、提案どおり「情報提供」と「誤認防止」としたい。食品は安全であることが大前提であるので、「安全」を目的に入れるのはなじまない。大事なことは、義務なのか任意なのかではなく、原産地の書き方により、消費者がどう受け止めるかについて、議論することが必要。

委員： さきほど申し上げたかったことは、義務化するのであれば確実に監視できるものに限定すべきであるということ。

委員：品質には消費者の嗜好、栄養価、安全が含まれ、生鮮食品の原産地表示では、消費者は自己管理の一環として、安心できるものを買いたいと考えているのも事実。水産庁が取りまとめた水域表示についてもその一つの流れであろうと思う。食肉の場合、国によって抗生物質等の薬剤の使用状況は異なっている。消費者が原産地表示を必要とするのは、将来のリスクに対する安心という面も否定できない。

委員：前回の会議でもお話ししたが、生協には加工食品の原料に対する問い合わせもかなり寄せられている。例えば昨年問題になった冷凍ホウレンソウ。さきほど委員が言われたように、加工食品の原料であっても安全性に対する関心は高い。

座長：安心も品質の一部であって、商品を選択する際の指標になると思う。安心感もおいしさや栄養成分と同様に必要なものである。目的の中の用語については、「安心」を入れる必要はなく、「品質」の中に含めるということでよいのではないか。

(2) 任意表示の基本原則について

委員：あじの開きの「西伊豆産」といった表示は、いまだによく見受けられる。「西伊豆産」が何を指しているのかルールをはっきりさせることが必要。

委員：生協では、生鮮食品に原産地表示が義務づけられた時に加工度の低い加工品にも任意で原産国表示をしており、国内加工品であっても原料の原産地を「原産国」として表示していた。原産地表示をする際に「加工地」なのか「原料の原産地」なのかははっきり定義をすることが必要ではないか。

委員：前回の会議のヒアリングでは、業界団体はあまり表示したくないとの意見だったように思う。任意の制度とした場合、事業者はアピールしたいことは書くが、それ以外は書かない。本当にルールに沿った表示がされ、また、表示される商品が増えるのであればありがたいと思うが、見通しはどうか。

委員：同感である。業者は自社製品についてPRしたいことは書く。例えば、三重県桑名市はハマグリが有名であるが、輸入したハマグリを海に3ヶ月ほど浸け、国産として出荷してい

る。このような場合、原産地はどこになるのか。

事務局： 最も生育期間が長いところが原産地であり、御指摘の例の場合、原産地が国産というのは誤り。

委員： 業界団体では、例えば、納豆業界において水戸納豆の「水戸」とは何を指しているのか等、産地名を冠した強調表示についてのルールを議論しているところもある。産地を強調していないものまで表示を義務づけることになるとミスも生じるし、そのために監視もしなければならなくなる。任意の制度であれば、文字数が多くなろうとメーカーは表示をするだろうし、自己の責任で表示するため、責任も明確になる。

また、加工食品の原料は必ずしも生鮮食品だけではなく、一次加工品の場合もあるが、この場合、どの段階の原産地を表示対象とするのか。

座長： 個別品目ごとに考えていくといろいろな問題が生じてくる。業界も緑茶業界のように独自に基準を検討している。任意の制度の基本原則はこの案でよいとしたい。次に義務表示の話に移ることとしたい。

(3) 義務表示の基本原則について

委員： イメージのために品目等を例示したと思うが、義務表示であるにもかかわらず、比較的加工度が低い、原料の供給先が多様化している等、選定基準があいまいすぎるのではないかと。きちんと基準を明確化できないのであれば、義務付けることは難しいと思う。前回の委員からの指摘を踏まえ、かなり整理をされたようであるが、やはりこのままで義務づけを考えるとやはり無理であると思うし、基準にも盛り込めないと思う。

事務局： 前回、加工度と主原料の割合などの要件だけでは、どういふものかわかりにくいとの意見があったことから、今回、具体的な品目を挙げてお示したところである。しかし、あらかじめ全ての品目について個別に整理をした上で対象となるのかならないのかを提示することは難しい。このままのあいまいな基準のままで品質表示基準とすることは考えていない。品目ごとに検討し整理したリストを最終的には盛り込

むつもりである。

- 委員：先ほどの議論では、すべての食品について任意の制度で実施してもよいという印象を持ったが、生鮮食品については消費者に安心を提供する観点から原産地を義務づけたと認識している。そうであるならば、加工食品についても同様に、全ての品目を対象に義務づけるべきではないか。
- 事務局：加工食品については、既に、製品の形態で輸入されたものには原産国を表示することが生鮮食品と同様に現行でも義務づけられている。
- 座長：基本的には任意の制度で対応することとし、一部の品目にあっては、義務づけを考えていく。
- 委員：生鮮食品は国内で流通が完結するが、加工食品は国際的に流通する。国内のルールが厳しくなれば、工場は海外に流出していく。原料原産地については、Codex においても議論が始まっており、国際的な整合性を図ることも必要であると思う。
- 事務局：原料原産地表示については、既に8品目に義務付けが開始されているところであるが、現状では、干物であればアジ、サバのみに義務付けられており、整合性のとれた考え方の下に品目が選定されているとは言い難いところもある。これを踏まえ、今回の事務局案では、品目選定の考え方について一定の基準(クライテリア)を設けるという考え方を提示しており、この点について御議論頂きたい。
- 委員：先行する8品目の内容を是正すべきである。食べ物にはたくさん食べるものとめったに食べないものがある。一様に表示を義務化してしまうのはどうか。表示対象品目の選定にあたっては、こういうことを考慮に入れてもいいのではないかと。むやみに品目数を増やすというのは、いかがなものか。
- 委員：先行しているものも含めて考えることに賛成。アの要件については、加工度の高低による線引きは、判定が非常に難しい。様々な考え方があって、一概には言えない。イの要件についても、産地が限られていても品質の情報は重要であり、産地が多様であるかどうかは無関係。よって、ウの「主な原材料が50%以上」というルールのみで判断する、という提

案をしたい。

委員： どのような考え方に基づいて任意表示(の適用品目)と義務表示(の適用品目)の区別をするのか。本来義務表示を必要とされていない品目についても、ア～ウの要件が一律に適用されてしまうのは、強調表示の誤認防止ができるのであれば、あえて義務表示は必要ないのではないか。

委員： 今の消費者の意向からすれば、義務表示はもう少し拡大する必要があると思う。アの要件については、本日参考配布された水産庁表示検討会の「水産物加工品の原料原産地表示品目のあり方について(中間取りまとめ)」のように、生鮮食品により近い加工食品には表示を義務付ける、というのが私のイメージである。

委員： 私も、任意表示だけですべて済むとは思わない。義務表示も必要。ウの要件については、(50%、80%など)具体的にどういう数字に設定するかは別として、原材料が単品のもの、より生鮮食品に近いもの等、今の義務表示を尊重しながら、どういうものにさらに義務付けるか、考えるべきではないか。すべての生鮮食品に原産地表示が義務付けられているのだから、少なくとも、生鮮食品に近い加工食品には表示を義務付けることができるはず。

委員： 主な原材料が50%以上含まれる加工食品は、義務表示とすべき。単品ごとではなく一般的なルールとし、守れないような厳しいものではなく最低限のルールをきちっと決めておくべき。消費者は、主原料が過半を占める場合は、少なくとも国産品か輸入品かはわかるようにすべき。

委員： 私が言いたいのは、義務表示に反対しているわけではなく、任意表示のルールだけでは不足する品目についてのみ義務付けを行うべきだろう、ということ。義務表示は、法令に基づいて最終的には罰則が適用されるルールなのだから、軽率に決めるべきではない。生鮮品では畑から出た後は手を加えないのに対し、加工品では善意であってもミス等が生じる場合があり、その途端に回収騒ぎとなる。すなわち、機械的に要件にあてはめるのではなく、実行可能性や実行上の問題点を十分に考慮することが必要なのではないか。

委員： 義務表示品目を検討するのにあたって、ポジティブリストを作るのではなく、業界自身が表示しても意味がない、消費者にプラスにならない、コストがかかりすぎる等の品目を示し、これらを除外していくという方法をとってはどうか。

座長： 資料1 p7の品目例は、あくまでも例示である。実際の義務付け品目の選定は、実行可能性や実行上の問題点を考慮に入れながら判断していくものであって、急に爆発的に品目を増やすというわけではないだろう。アで言えば、生鮮(食品)のすぐ近くにあるものは対象となるだろうし、該当しないものもたくさん出てくるであろう。現行と同じようなものに括りをつけていくと考えてよいのではないか。一部の品目に義務表示が必要なことはほぼ合意できた。要件として、「生鮮に近いこと」と、ウの「主な原材料」は大事である。

イの要件については、現在の案では少しあいまいなので、修正する必要があるかもしれない。海外から輸入される原材料を使用している品目に限ることが前提なのか、等についてクリアにすべきではないか。

事務局： 本日お示しした原料原産地に関する任意表示のルールは、これまでなかったものであって、これを新たに追加することによって大幅に消費者の誤認を防止することができるというのが、現行ルールとの大きな違いであることに留意頂きたい。その上で、いかにして追加的な義務表示を決めるのか、というのが論点となる。結果的に義務表示の対象品目が増えるのかどうかというのは現段階では不明だが、少なくとも、現行の選定ルールでよいのかどうかということ。一方、例えば国産がほぼ全量を占める牛乳など、消費者の選択のための情報提供という意味から考えて、義務表示が不要な品目も、もちろん存在することから、このような点も考慮してイの要件をお示ししている。

委員： イについては、牛乳の例で言えば、同じ国産でも、さらに細かく(県名等の地名まで)表示することは可能なのではないか。生鮮同様、産地表示があった方がよい。

委員： ア～ウの3つの要件の中で、特にアの加工度に関する要件が気になる。これは非常に抽象的であり、このままでは好ま

しくない。むしろ、今回の案から削除されている「おおむね原形を留めていること」があった方が、わかりやすく良いのではないか。また、消費者のイメージと食品のプロである製造者の考え方が異なる場合もある。アの要件は必要条件ではあるかもしれないが、少なくとも、必要十分条件ではない。

委員： 加工の程度について言えば、例えば、ハムとソーセージの例では、見た目が特殊なため、ソーセージのほうが加工度が高いように思う人もいるだろう。しかし、実際のところはどうか。アンチョビの缶詰についてはどのように考えるか。

納豆についても、実際には多くの工程を経て製造される。しかも、発酵というのは、非常に高度な加工工程である。

委員： 「おおむね原形を留めていること」という要件を復活させると、本当に表示して欲しい品目が漏れてしまう可能性がある。これを入れることには躊躇する。アの加工度要件については、整理できるなら整理してわかりやすくすれば良いが、できないのであれば、この要件ははずしてしまってもどうか。

委員： 例えば、マヨネーズの主な原材料は卵の黄身であり、原形を留めていないが、卵の原産地に関する情報を知りたいという要望は多いであろう。形を残す加工と、残さない加工がある。よって、むしろウの要件一本でやって、不適當なものをリストから除外していくという方法でいいのではないかとこの気もするが、どうか。

委員： 消費者の立場からすれば、先取りして実行可能性などを考慮したりしなければ、確かにそれは客観的で分かりやすい。

委員： 今の意見に賛成である。加工度の高低は客観的に取り扱うのは難しいだろうし、消費者も、加工度の高低についてある程度の知識はあるだろう。

委員： 1次予選をあまり広げると、落とすのが大変である。例えば、キャンディーなどは、どうするか。砂糖のような基礎的食品では、50%要件だけでは、みな該当してしまう。

委員： ア～ウの要件は、現行の表示対象品目を選定した時の考え方に沿っている面もあるのだろうが、確かにア・イはケース・バイ・ケースで判断すべき部分が多い。ア～ウのような

品目というように、概念的なものとして整理してはどうか。品目をあまり並べるのは賛成できない。現行の対象品目からゆっくり考えた方がよい。

座長： 資料1 p 5の3つ目の に書かれているように、十分に「実行上の問題点を考慮する」ということを踏まえていれば、表現にまだ工夫の余地はあるものの、ここで示されているア～ウの3つの要件で良いのではないか。

委員： やはり、さきほど委員から御発言があったとおり、ある程度の原則でしぼりをかけないと収拾がつかなくなる。最終的に個別品目の選定に委ねざるを得ないのではないか。

座長： さきほど議論したとおり、まず任意表示のルールを基本とし、次に義務表示という2段階構えで良いのではないか。何が何でも、義務を課すということではないということを確認しておきたいと思う。ということで、これらの3つの要件について、さらに意見はないか。

委員： アの要件については、もう少し具体的イメージの修飾語が欲しい。このままではあまりにも抽象的である。

委員： さきほど、消費者も、加工度の高低についてある程度の知識はあるだろう、というようなことは言ったが、時代も変わってきており、消費者の食品に関する知識などが失われつつあるのかもしれない。

事務局： 確かに、ここに示されている3つの要件以外にも、例えば価格差のような要素もあることから、資料1 p 5の2つ目の に示されているようなこと（「原産地に由来する原材料の品質の差異が加工食品としての品質に反映されると一般に認識されていること」）も要件に加えた形で、具体的な品目選定に入っていく、ということではどうか。

委員： 品質には、明示的なもの、黙示的なものの両方があるが、原料としての性質が食品に残っているということが最も重要であり、必ずしも科学的ではないものも含むということで、賛成する。

座長： では、事務局の原案については、本日もなされた多くの意義深い議論を十分に踏まえて修正し、次回改めて提示してもらう、ということにしたい。

(4) 義務表示の表示方法について

委員： これまで任意表示でやってきた経験上、原料が変動するという点から、資料 1 p 1 2 に例示されているようなルールを決める方向は基本的には賛成であるが、表示方法に自由度が多いということは、書き方によっては「業者がごまかしている、楽をしているのではないか」という疑念を消費者に抱かせるかもしれないという危惧を感じる。法令的には、このようなルールを定めることは可能なのだろうか。

委員： 今の意見に賛成。事業者は良いほうを前に書いたり、大きく書きたがったりするため、表示方法については、よく吟味する必要がある。例えば、表示する字数の問題、「その他」という表現の使い方等、問題点、検討すべき点はいろいろある。

事務局： 「その他」表示は、はちみつの公正競争規約等で既に認められている。

委員： 原産地の検証は非常に難しい。表示規制の拡大は、監視の強化を必要とし、このため、検査に関する行政コストの増大を招く可能性があるということにも留意する必要がある。

委員： この論点は、表示をする側にとっての便宜を図ろうとするものであり、自分としては理解できる。

座長： 前回の参考人の方のお話にあったような実行上なかなか難しい問題点がある場合について、それらの問題点を克服しつつ、情報提供のための表示を可能とするための工夫である。これについて科学的検証が求められるということはないのではないか。

(以上の結果、次回は、事務局において加工食品の原料原産地表示に関するこれまでの論点と議論の結果をとりまとめた「報告書のたたき台」を作成し、これを基に全体的な議論を行うとともに、最終的な取りまとめを行うこととされた。)

(第8回から第10回までの開催日程について、各委員の都合をお聞きした上で座長と事務局において調整した結果、以下のような案が示され、了承された。)

第8回 7月25日(金) 10:00～ 農水省第2特別会議室
第9回 9月3日(水) 10:00～ 郵政公社2階共用会議室
第10回 10月2日(木) 14:00～ 郵政公社2階共用会議室

以上