

第 16 回

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

議 事 錄

消費者庁食品表示課

○事務局 定刻となりましたので、第16回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会を開会します。

私は本分科会の事務局を務めさせていただておりますシード・プランニングの奥山です。どうぞよろしくお願ひいたします。

開催にあたっての注意点をご案内します。本分科会は傍聴を希望された方に対して、リアルタイムでWeb配信をしております。また記録のために、映像を録画させていただいていることをご了承ください。

本日の出席者です。本日は委員全員がご出席でございます。委員の皆様におかれましては、お手元の資料に過不足や落丁等がございましたら、都度事務局にお申し付けください。

では以降の議事は座長の森光様にお願いしたいと思います。それでは森光様、よろしくお願ひいたします。

○森光座長 皆様、おはようございます。早速議事に入りたいと思います。本日の分科会では、1番目に第8回の分科会で議論しました果汁飲料の個別ルールに関して、一般社団法人日本果汁協会様からの申し出についてご報告いただきます。2番目として第12回分科会で議論いたしましたドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の個別ルールに関して、全国マヨネーズ・ドレッシング類協会様からのご報告。3番目としましては、第8回の分科会で議論いたしました豆乳類の個別ルールに関して、日本豆乳協会様からご報告いただくこととしております。

そして、旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルールの見直しについて、前回、11月11日に行いました議論の続きをいたいと思っております。本日は、厚生労働省の健康・生活衛生局食品監視安全課長の今川様と、前回に続き、東京都保健医療局健康安全部食品監視課長の丸山様にご出席いただいております。どうぞよろしくお願ひいたします。

それではまず第8回分科会において議論しました果汁飲料の別表第4の原材料名及び別表第22の表示禁止事項の規定について、一般社団法人日本果汁協会様から資料1のとおり、再検討の結果が報告として上がってきています。その報告内容につきまして、消費者庁よりご説明いただきます。お願いします。

○京増食品表示調査官 消費者庁の京増です。資料1について説明いたします。これまで何度も何度かありましたが、分科会後に業界団体で検討した結果、まとまったことについての報告です。今回は、一般社団法人日本果汁協会から、果実飲料の個別ルールについてです。1月の第8回分科会において議論しましたが、食品表示基準の別表第4「原材料名」及び別表第22「表示禁止事項」について、検討を重ねた結果、関係規定を削除するという報告が来ております。それに伴って以下の3点の要望が来ております。

1点目としましては、消費者庁において改正食品表示基準に関するQ&Aの作成を早急にお願いいたします。

2点目としまして、当協会では適正な表示に資するため、業界向けガイドラインの作成を検討しています。作成にあたり、消費者庁の適切な指導をお願いいたします。

3点目としまして、今回の見直しに伴い、追って必要となる公正競争規約の改正作業にあたっては、消費者庁内の関係部署間における円滑な連携をお願いいたします、という依頼がきております。

1点補足させていただきますと、別表第4の原材料名については、「その他」と表示できる規定が残っていたところです。それを削除するということとなります。第8回の時に説明がありましたように、国内かんきつ類の有効利用の観点から、「その他」の部分に、かんきつ類が入っているということでした。その点について、消費者庁としましては、「その他」の規定は削除しますが、特別な事情があるようなものについて、「かんきつ類」という表示も認めるという方向で、Q&Aを作成したいと思っております。説明については以上です。

○森光座長 ありがとうございました。再検討していただいた結果、協会様としては、果汁飲料の別表第4「原材料名」及び第22「表示禁止事項」の表示ルールについては廃止し、今後は業界向けのガイドラインや公正取引規約により適切な情報提供を行っていくとの報告でした。ただいまのご報告に対しましてご意見、ご質問がある方は挙手の上、お名前を申し上げていただいた上で、ご発言願います。いかがでしょうか。森田委員、お願ひします。

○森田委員 ありがとうございました。森田です。資料1についてですが、別表第4の「原材料名」と別表第22の「表示禁止事項」の規定を全て削除するということでしょうか。というのは、別表第22の削除については分かるのですが、別表第4に関しましては、参考資料の方を見ますと、原材料名で①と②があります。②は果汁のところで、様々なかんきつ類について「その他」と表示していたものを、かんきつ類としてまとめるということです。その点については、「その他」表示はできるだけ個別ルールの中に残らない方がいいと思っていますので、かんきつ類等とまとめて表示してもらうことはいいと思います。

一方で、①の方ですけれども、例えば、果汁の状態で受け入れた原材料と、青果の状態で受け入れて、自社で搾汁した果汁を混ぜた場合、現行のルールでは原材料名を丸めて表示していいということになっているわけですが、こちらも削除することになりますでしょうか。果汁の原材料はたくさん項目があるので、どの部分をどう削除するのか、全て削除するのかということを教えてください。

○京増食品表示調査官 ご質問についてですが、果実飲料の原材料名に関する個別のルールについては、全部削除するということを考えております。書き方については、業界の意見にありましたとおり、業界向けガイドラインを作成するということで、業界内の混乱が無いように進めたいと聞いております。

○森田委員 ありがとうございました。ということは、この②のかんきつ類だけではなくて、①のぶどう果汁やりんごの青果というのを今の現行のルールだと、それぞれ全部、果実の名前で丸めて表示していますが、そこも削除ということでおろしいわけですね。あと、関連してもう1点質問ですけれども、②のその他を使用できる規定に関して、個別の品目の原材料でその他というのを認めているものは他にありますでしょうか。

○京増食品表示調査官 今回提案のあった果実飲料のその他を削除することを前提として、今年度の改正後は、ソースについてのみ、原材料名に「その他」と表示できる規定が残っているということになります。

○森田委員 ということは、今回の基準改正ではなくて、次回以降の検討ということでおろしいでしょうか。

○京増食品表示調査官 横並びを見て、消費者庁の宿題かと思っております。

○森光座長 ありがとうございます。その他はいかがでしょうか。よろしいですか。それでは報告のとおり、果汁飲料の別表第4の「原材料名」及び別表第22の「表示禁止事項」の表示については廃止するという方向で取りまとめたいと思います。ありがとうございます。

それでは次の議題に入らせていただきます。続いて、第12回分科会で議論しましたドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の別表第3「定義」について、資料2のとおり、改正の要望がありました。この内容につきまして全国マヨネーズ・ドレッシング類協会様よりご説明いただきます。どうぞ前の方へ移動いただき、ご説明の準備ができましたらよろしくお願ひいたします。

○全国マヨネーズ・ドレッシング類協会・赤崎専務理事 ただ今ご紹介いただきました全国マヨネーズ・ドレッシング類協会になります。本日は協会会員社のキユーピー株式会社の山田部長、丸和油脂株式会社の小川課長、私赤崎の3名でご説明させていただきます。

資料2の食品表示基準別表第3の改正要望（追加）になります。当協会は8月26日の第12回分科会でご説明の機会をいただいていました。今から説明する内容はその時に触れておらず、後出しの説明になります。まずはお詫びを申し上げます。

内容に入ります。1ページをご覧いただければと思います。「改正要望」ですが、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシングに使用できる原材料として、酵母エキスを追加していただきたいということです。

「改正の背景」にあるとおり、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシングは、使用可能な原材料が食品表示基準別表第3に定められています。要は使用できる原材料が限定され、

それが別表第3に列举されているため、別表第3に書かれていないと使えません。今、酵母エキスは、たんぱく加水分解物と異なり、別表第3に規定されていないため、それを使うとマヨネーズやサラダクリーニングドレッシングの定義から外れてしまい表示ができないという建て付けになっています。

なお、酵母エキス、たんぱく加水分解物のいずれもアミノ酸等を豊富に含む食材で、実態として性状や食品製造現場での用途が同じで、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外のドレッシング類では酵母エキスを使えます。後でご説明しますが、酵母エキスは比較的新しい食材で、かつてはほとんど使われていなかった原材料なのですが、時代が変わって今はいろいろな場面で使われています。

2ページ目は、たんぱく加水分解物と酵母エキスは何かという話になります。たんぱく加水分解物は、大豆、小麦、豚肉などのたんぱく質を加水分解して得られる食品素材です。たんぱく質は通常のアミノ酸で成り立っているのでアミノ酸のことになります。

一方、酵母エキスはパン酵母やビール酵母などから有用成分を抽出したエキスです。

抽出方法は加水分解だけでなく、熱水抽出といって水溶性の物質を水に溶かして抽出するという方法もあります。それぞれの方法の違いはありますが、いずれも様々なアミノ酸等を含み、食品にうま味やコク味を加える目的で、食品製造の現場で幅広く使われています。2ページにイラストがありますが、先ほど申し上げました通り、実際に現場ではほぼ同じものとして使われており、いずれもアミノ酸等を含んでいます。それが故に、これらを使うことで、うま味やコク味を増すというものです。

3ページでは、マヨネーズ・ドレッシングの概要に触れています。上半分の樹形図は8月26日の第12回分科会でもご説明していますが、マヨネーズはドレッシングの一種です。1番左にドレッシングとありますが、必須原材料の食用植物油脂、食酢またはかんきつ果汁の2つが入っていればドレッシングであり、プラスアルファで他の原材料が入っていても問題ありません。これが基本ですが、右のマヨネーズとサラダクリーミードレッシングは、ドレッシングの一種ですけれども、必須原材料を使っていることに加え、他に使用可能な原材料と添加物が限定されています。

なので、現状、マヨネーズとサラダクリーミードレッシングは、たんぱく加水分解物は使用可能ですが、酵母エキスは別表第3の定義に書かれていないため、それらを使用したらマヨネーズやサラダクリーミードレッシングと名乗れず、表示できることになっています。

今回の改正の新旧対照表を3ページ下にしています。便宜上マヨネーズの新旧対照表を記載しています。右の「現行」を見ていただくと、半固体状ドレッシングのうち、卵黄または全卵を使用し、「かつ」以下で使用可能な原材料が記載されており、3行目では、記載以外の原材料及び添加物を使用していないものとなっています。使用可能な原材料の中には、2行目にたんぱく加水分解物がありますが、酵母エキスはありません。従って、左の「改正案」にあるように、たんぱく加水分解物の後に酵母エキスを入れていただきたいという要望でございます。

食品表示基準の別表第3の他の食品の規定を見ると、たんぱく加水分解物と酵母エキスの両方が使える例があり、たんぱく加水分解物の後に酵母エキスが書かれているため、それに準拠した改正案としています。

サラダクリーミードレッシングについても同様で、考え方は同じです。当協会からのご説明は以上になります。

○森光座長 ご説明ありがとうございました。全国マヨネーズ・ドレッシング類協会様としましては、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の別表第3定義に規定されているマヨネーズ及びサラダクリーミードレッシングの原材料に酵母エキスを追加するというご提案をご要望でした。

ただいまのご要望に対しましてご説明を受けまして、ご意見等がございましたら、挙手とともによろしくお願ひいたします。

○森田座長 森田です。酵母エキスについて質問なのですけれども、様々な加工食品に用いられていまして、うま味ということで、食品添加物の調味料の代替として使われるような事例も多いと思っています。マヨネーズは原材料表示を見ると食品添加物の「調味料」と書いてあるのが多いわけですけれども、今回この酵母エキスを、その代替とするような用途で入れたいというお考えでしょうか。

○全国マヨネーズ・ドレッシング類協会・赤崎専務理事 ただ今の森田委員からのご質問ですが、まず、食品添加物として調味料（アミノ酸等）のような使い方もありますけれども、今、たんぱく加水分解物については食品添加物でなく食品扱いとなっています。このため酵母エキスを認めていただいた場合も、食品添加物ではなく一般の食品扱いになると思っています。

何の代替になるかについては、酵母エキスは基本的にたんぱく加水分解物と同じものとして扱われると思っています。

ただ、たんぱく加水分解物の製法としては、加水分解しか認められていません。要するに、水の分子でたんぱく質の化学結合を切断するというやり方で、たんぱく質のアミノ酸を分解して消化しやすいアミノ酸やペプチドに変えていくというやり方です。酵母エキスの場合は、加水分解以外に熱水抽出といって、水溶性の物質を水に溶かして抽出するやり方もあり、熱水抽出の方法で製造した酵母エキスはたんぱく加水分解物に当たらないので、そのようなものも認めていただきたいという要望です。

繰り返しになりますが、何の代替かということであれば、基本的にはたんぱく加水分解物です。また、現状認められていない、例えば熱水抽出で得られた酵母エキスも認めていただきたいということです。

○森田委員 ご説明ありがとうございました。マヨネーズの表示などを見るとたんぱく加水分解物が用いられている場合があるのかもしれません、あまり見かけず、調味料（アミノ酸等）と書いてあるものが多いです。今後、酵母エキスが使われるようになると、たんぱく加水分解物と同様に原材料として使用される旨は承知しています。ただ、食品添加物の不使用表示に関するガイドラインというものがありまして、その中の類型5において原材料として、例えば、添加物の調味料の代替として酵母エキスやたんぱく加水分解物を使用する場合は、強調表示に注意をしましようといった1つの類型がございます。今回酵母エキスが定義に入ることで、添加物を使わずに酵母エキスを使うことで、強調されるような事例がこれから出てくるのではないかと思っておりまして、その点をどのように考えておられるのかというご質問でした。

○全国マヨネーズ・ドレッシング類協会・赤崎専務理事 ありがとうございます。添加物の調味料（アミノ酸等）との兼ね合いということになると思いますが、特殊な精製をしない限り、酵母エキスやたんぱく加水分解物については、アミノ酸以外の成分も含まれます。実際、当協会の会員でたんぱく加水分解物を製造している会社がありますけれども、規格書の成分を確認したところ、脂質や炭水化物などの物質も入っています。

食品由来のものですので、全てがたんぱく質のみの栄養成分かというとそうではありません。したがって、調味料（アミノ酸等）とは異なり、我々はたんぱく加水分解物や酵母エキスを食品として考えています。食品表示のルールでも、食品として認められています。

食品添加物ではない、たんぱく加水分解物と親和性のある食材という形で、我々は酵母エキスを考えています。しかし、森田委員が言われますように、食品製造の現場では、同じような使用目的で、調味料（アミノ酸等）という添加物を使用している例もあると思われますので、場合によっては食品添加物の代替で使用されることが全くないのかというと、少々その点は微妙かと思います。

繰り返しになり恐縮ですが、基本的には今の制度の大枠として、食品添加物とは別にたんぱく加水分解物という一般食品があります。それが調味料（アミノ酸等）という食品添加物として扱えるのかという論点は今でもありますが、それは現状一定の整理がついており、食品の一形態としてのたんぱく加水分解物の代替物といいますか、加水分解で作っていない酵母エキスも認めていただきたいということです。

○森田委員 分かりました。酵母エキスが使えるようになるということで、まず念のためといいますか、食品添加物の不使用表示に関するガイドラインというのがあるので、そちらにご留意いただければという意味でお伝えした次第です。問題ないと思っておりますので、お願いいいたします。

○森光座長 小川委員、お願いいいたします。

○小川委員 小川です。ご説明どうもありがとうございました。今回の追加については、問題はないと思っています。参考までにお伺いしたいのが、今回の改正によって、これまでマヨネーズやクリーミードレッシングとして表示されていなかったものが、表示されるようになるということでしょうか。

その場合、現状で今回の改正によって、マヨネーズやサラダクリーミードレッシングと表示が可能となる製品はどれくらいあるのでしょうか。何社、何製品分ぐらいなのかと、そういった商品が今後増えていく想定での追加の改正なのでしょうかというのを参考までにお伺いしたいです。

○全国マヨネーズ・ドレッシング類協会・赤崎専務理事 ご質問どうもありがとうございました。まず、現状マヨネーズやサラダクリーミードレッシングと表示するためには酵母エキスを使うことはできません。酵母エキスを使ってしまうと、ドレッシングとは名乗れても、マヨネーズとは名乗れなくなるので、まだ顕在化していないニーズはやはりあると思います。酵母エキスが使用可能となれば、その潜在的なニーズが顕在化して、マヨネーズと表示が可能となります。具体的に何社、何商品がこの制度改正に伴って、マヨネーズやサラダクリーミードレッシングと表示されるのか、確たることは分かりません。ただし酵母エキスは比較的新しい食材で、1996年に発売されました。統計データを見ると、2021年の時点で約1万5千トン使用され、毎年の伸び率が3%から6%と承知しています。ですので、今後も伸びる食品素材だと思っています。また、今でも、マヨネーズとサラダクリーミードレッシング以外のドレッシングでは原材料に使うことができます。通常のドレッシングであれば、必須原材料さえ使えば、あとは何を使っても構わないので、その辺りの統計を我々がきちんと押させていないので確かなデータをお示しできませんが、ニーズはあると考えており、酵母エキスを使ったマヨネーズは一定程度増えてくると思っています。

○全国マヨネーズ・ドレッシング類協会・小川氏 私が聞いた範囲では、ある会社では、今現在酵母エキスを使ったもので半個体状ドレッシングと分類しているものがあると聞いております。しかし、具体的に何社でどれだけあるかというのは、赤崎専務がおっしゃっておりましたように承知しておりません。

○森光座長 よろしいでしょうか。いかがですか。

○小川委員 今、半個体状ドレッシングあるいは乳化液状ドレッシングと表示されている商品が、今回の変更によって、マヨネーズやサラダクリーミードレッシングになるかもしれない。その可能性を広げておくというイメージでしょうか。

○全国マヨネーズ・ドレッシング類協会・赤崎専務理事　はい。おっしゃるとおりです。その可能性は高いと思っています。酵母エキスが認められれば、今半固体状ドレッシングとなっているものがマヨネーズとなるだけでなく、酵母エキスが使えないことを理由に製造を諦めた商品も新しく販売するというインセンティブもあると思っています。その点を踏まえると、一定程度、製造量の拡大も期待できるのではないかと思っています。

○森光座長　よろしいでしょうか。阿部委員、お願ひします。

○阿部委員　食品産業センターの阿部です。今の小川委員の質問でだいたい分かったのですけれども、このドレッシング及びドレッシングタイプの調味料の定義が、少々複雑になっているのが問題だと思います。ドレッシングのうちの一部には粘度の規定があって、それにより半固体状ドレッシングが決められていて、その半固体状ドレッシングのうちにマヨネーズ、サラダクリーニングドレッシングと半固体状ドレッシングがある。その上で、半固体状ドレッシングの方は、今でも酵母エキスを使ってもいいという規定になっているということだと思いますが、その辺りは一般の方にはなかなか分かりにくい話であると思います。前回の時の議論にもありましたとおり、今後は定義をどうすっきりさせていくのか、商品開発の自由度を上げるか、そういう視点で考えていく必要があると思って聞いておりました。以上、意見です。

○森光座長　解説ありがとうございます。よろしいですか。

はい。それではドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の別表第3で規定されていますマヨネーズ及びサラダクリーミードレッシングの原材料に酵母エキスを追加するということでまとめたいと思います。どうもありがとうございました。お席の方へお戻りください。ありがとうございます。それでは続きまして日本豆乳協会様、前方へお進みください。次の議題は第8回分科会で議論しました豆乳類の別表第3定義の規定について、資料3のとおり改正の要望がありました。その内容につきましては、日本豆乳協会様よりご説明をいただきます。ご準備ができましたらよろしくお願ひいたします。

○日本豆乳協会・筧氏　本日はお時間をいただきましてありがとうございます。日本豆乳協会の私、マルサンアイの筧の方から説明をさせていただきますので、よろしくお願ひいたします。

1月の分科会で豆乳類に関する議題を上げていただいた際、この別表第3に関しまして、まだ検討中ということで、先送りさせていただいておりまして申し訳ございませんでした。当協会等々で議論した結果、修正案がまとまりましたので、今回こちらの方を報告・提案させていただきます。

今、説明させていただいたのが2ページになりますので、次の3ページからご説明いたしま

す。変更点といたしましては、こちらに記載のとおりなのですが、まず豆乳というものの認知度が非常に上がっておりまして、最初は飲むだけであったものが、食べる原材料として、消費者の方にもいろいろと活用していただく機会が増えております。そういう点から定義の方で「乳状の飲料」とうたっていたところを「乳状の液体」に変更させていただきたいというのが、各3項の共通の変更点になります。

続きまして、調製豆乳に関しましては、現行の文言がどうしても油脂などを加えることがあたかも必須と取られてしまうような文面になっておりまして、その点、誤解を招くところを改善したいといったところです。そこで、「および」を「又は」という表現としまして、調味料と油脂の順番を変更したいと考えております。ここで調味料並びに油脂のいずれかのものを加えるといったところを、示させていただいております。また、近年需要が増加しております風味に影響を及ぼさない原材料を加えても良いことを明記させていただきたいと考えております。風味に影響を及ぼさない原材料の例としては、食物繊維として記載されていた難消化性デキストリンのようなものが挙げられます。

3番目に、文言が少々分かりにくいといったところがあったため、調製豆乳液を「調製大豆豆乳液」に変更したいと思っております。

4ページ、豆乳飲料に関しては、現状に合わせた変更となります。近年、カフェチェーン等でもよく出回っているように、砂糖のような調味料を加えず、コーヒーや紅茶のような風味原料のみを加えて、お飲みいただくようなシーンが増えております。当然、加盟企業もそういったニーズに対応した商品を発売したいといったところがございますが、調製豆乳液の定義には調味料等を加えるという縛りがございます。そのため、大豆豆乳液、いわゆる無調整の豆乳に対してコーヒーや紅茶を加えたものも豆乳飲料として認めて問題ないだらうということで、こちらの提案させていただいております。

2番目に、市場の変化といいますか、メーカーからの販売の方向性が少々変わっている状況にありまして、今までいわゆる液状の豆乳を販売することがメインだったところ、今は、いわゆる固形化したもの、粉末のものに関する販売するような市場の広がりがございます。ただ、今までそれを全て総じて粉末大豆たんぱくと取り扱われており、粉末状にした豆乳を水に溶かすだけでは、豆乳飲料として認められず、必ず豆乳の液と合わせなければいけないというような縛りがございました。その点に関しては見直す必要があるだらうということで、粉末大豆たんぱくという大きな括りのものを、大豆豆乳粉末と大豆たんぱく粉末の2つに分けさせていただきたいと思っております。繰り返しになりますが、別表第3の豆乳飲料の定義第2項において、大豆豆乳粉末となっているところを、大豆豆乳液を加えなくとも豆乳飲料とするよう変更する。大豆たんぱく粉末に関しては、従来どおり粉末大豆たんぱくと同じものとして取り扱うという流れとさせていただいております。

3番目は、別表第3の豆乳飲料の定義第1項の大豆固形分4%のものについては、調製豆乳液または調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限ると記載をしております。こちらに関しては、現行の基準にもある程度記載はあるのですけれども、やはり大豆豆乳液がメイン

であることを強調したいということで、主原料で重量が多くあるべきということを但し書きにして明瞭化させていただいております。

4番目は、植物性たんぱくのJAS規格との整合性を考慮して、粉末状植物性たんぱくを大豆たんぱく粉末に変更させていただきたいと考えております。

また、5ページですが、先ほどお話をしたように大豆豆乳粉末と大豆たんぱく粉末というものに粉末大豆たんぱくを分けて考えるとなると、別表第19や別表第22も同様の用語がございますので、そちらの方を合わせて変更させていただきたいと思います。

次の6ページをお願いいたします。今説明したものを表形式でお示ししております。豆乳に関しては、先ほど最初に説明した共通項の飲料の用語が液体に変わるだけとなっております。調製豆乳が記載順を変え、又は表記に変更した上で、風味に影響を及ぼさない原材料というものを加えさせていただいているという内容となっております。第2項は脱脂加工大豆の場合になりますので、こちらも同じような変更を提案させていただいております。

次の7ページをお願いいたします。豆乳飲料に関しては、ベースに大豆豆乳液を加えるといったところ、あとは調製豆乳液を調製大豆豆乳液に直すといったところと、粉末大豆たんぱくを2つに分けるというものが3行目から5行目のところに記載されており、8行目のただし書きのところは総量を上回るという記載に変更させていただいております。

第2項にも同様に大豆豆乳液を加えさせていただいているのですが、第1項との違いは2行目から3行目のところ、いわゆる粉末の豆乳に風味原料を加えた豆乳飲料に関しても製造できるとしています。

8ページ、別表第19と20については先ほどお話したとおりで、粉末大豆たんぱくを2つの表記に変更させていただいただけとなります。こういった形で、別表第3及び19、20というものを大幅な変更ではございませんが、現状に即したものに変更した形に更新をしたいということで、本日提案させていただきたいと思います。私からは以上です。よろしくお願いいたします。

○森光座長 ご説明ありがとうございました。日本豆乳協会様としては、文言の修正を含めまして、別表第3定義について特に豆乳飲料の第1項に限っては大豆豆乳液を使用しなくても、大豆豆乳粉末からも製造ができるように修正するというのが大きな変更点だとは思います。加えて、現在の製造実態に合わせて文言を修正する、それに合わせて別表第19、別表第20についての文言等を修正するというご要望でした。ただいまのご要望又は説明に関しましてご意見やご質問がありましたら、お願いいいたします。阿部さんお願いいいたします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。1点確認です。大豆豆乳粉末を使った豆乳のニーズが増えているということをお聞きしました。それは家庭用でお使いになる方が増えているということだと思うのですけれども、一方で、豆乳飲料の原料として、そういう粉末化した大豆豆乳粉末を使うというのは、どのような事業者の方なのか。

大手や大規模に作られている事業者は、大豆から豆乳を作っているのがごく普通であると思っています。それに対して、今回こういう改正案にしたのは、中小の規模で豆乳を作つてからというのではなくて、豆乳の粉末から作りたいというようなご要望があつたと推察するのですが、その辺の事情についてご説明いただければ助かります。以上です。

○日本豆乳協会・筧氏 ご意見ありがとうございます。こちらの件ですけれども、やはり他の食品の業種もそうだと思うのですけれども、豆乳を原料の1つとして、いろいろな加工食品を作られる際に、液体で作ると濃度の限界等々もございます。また、その簡便さから、他の食品に関してもフリーズドライのような乾燥したものが出来ておりますので、そういう形で粉末タイプのものを溶かしても、粉末大豆たんぱくを水で溶かした、ただのたんぱく飲料といいますか、ただのたんぱくの液体と同じとなってしまうと、せっかく豆乳を粉末化したのに、その価値が出てこないということもありますので、そこを明確にしたかったというところが、我々の要望となっております。

そのため、まだ家庭では粉末でというものはないですが、一部のコーヒー店が粉末の豆乳のパウダーをコーヒーのパウダーと混ぜて販売をするといったシーンが少しづつ広がっていますので、そういうところを広げることで、豆乳の市場が広がるということにもなると思いますので、豆乳飲料としてうたえるような法規に変更したいというお願いとなります。

○森光座長 ありがとうございます。他にありますでしょうか。澤木さん、お願いします。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木です。同じ質問になるのですが、大豆粉末と豆乳を粉末したもので、風味等の違いはあるのでしょうか。

○日本豆乳協会・筧氏 ご質問ありがとうございます。大豆を粉末にしたものをお部使用している飲料メーカー様もございますが、大豆にはサポニンなどいろいろな成分が含まれており、大豆粉だけをそのまま使つてしまうと、えぐみとか青臭味というものが出来てしましますので、お客様に対して、あまり良い心証を与えないと思います。

逆に、豆乳はそういう大豆の成分を抽出して乳化したものになりますので、風味としても滑らかで味わいのあるものとなりますので、大豆粉を使うよりも豆乳の粉末を使っていただく方がよりおいしい豆乳の加工品をご家庭でご活用いただけるようになるのではないかと考えております。

○森光座長 はい。その他いかがでしょうか。

○日本豆乳協会・大坪氏 少々補足させていただきます。大豆粉と豆乳粉末というのは、大豆粉は食物繊維のような水に不溶なものも入っておりますので、舌触りが大きく変わるも

のになります。

○森光座長 いかがでしょうか。大丈夫でしょうか。それではよろしいでしょうか。
豆乳類の別表第3定義を業界からのご要望通り修正し、それに合わせて別表第19及び別表第20についても修正するということで報告をまとめたいと思います。どうもありがとうございました。お席の方へ戻りください。

それでは前回からの引き続きになります。旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルールの見直しについて、第15回分科会で継続検討となっております。分類4の特に監視の観点から維持が望ましいと考える事項について再び議論を進めたいと思います。また、食品衛生法に基づく監視指導などにつきましてご説明いただきたいと思いますので、本日お越しいただいております今川課長と丸山課長は前の席へ移動をお願いします。

では、進め方ですが、まず資料4について消費者庁からご説明いただいたのち、資料5について厚生労働省より食品衛生法に基づく監視指導に関するご説明をいただき、続いて、東京都より監視指導の現場における実態についてのご説明をいただいてから、議論を行っていくという手順で進めさせていただきます。

分科会に本日初めてのご参加になります今川課長から、簡単にですがご挨拶をお願いいたします。

○厚生労働省食品監視安全課・今川課長 厚生労働省食品監視安全課課長の今川でございます。よろしくお願ひいたします。私自身4月まで消費者庁の食品表示課において、主に保健機能食品を担当していました。そして4月に厚生労働省に戻りまして、今食品の監視を行っております。監視と基準がありまして、食品監視安全課、それから食品基準審査課があります。食品基準審査課の方は昨年の4月に消費者庁に移りましたので、現在は消費者庁の食品衛生基準審査課となっております。主にそちらの方で基準を作ったものについて、こちらで監視をするという役割分担でございます。監視は都道府県の保健所などが行っていただいたものを取りまとめたり、夏期や年末といった時に、集中的にこういうふうに主にやっていきましょうという通知を出したりしながら、全国的な監視を行っているという状況でございます。本日はどうぞよろしくお願ひいたします。

○森光座長 今川課長ありがとうございました。では早速ですが、資料4も消費者庁の方からご説明願います。

○消費者庁・多田課長補佐 消費者庁の多田です。よろしくお願ひいたします。私からは資料4を用いてご説明いたします。

前回、主に分かりにくい表示に関するご指摘と、食品衛生法における食品衛生行政の枠組みについての詳細な説明のお求めがありました。この点について、消費者庁からはこの分かり

ににくい表示に関するご指摘について資料4を用いて説明いたします。

説明に入る前に、前回の分科会での私の発言について1点訂正させていただきたいと思っておりまして、前回クリームの乳脂肪分の表示について、規約にあると私が発言しているのですが、正しくは規約ではなくガイドラインで決めがあるということでしたので訂正いたします。申し訳ございません。

スライド1をお願いします。本日ご議論いただく分類4についてですが、監視の観点から維持が望ましいと考えられる事項について。続いて、スライド2について、分類4の中でも乳、乳製品については分かりにくく表示についての言及はありませんでしたので、それ以外の食肉製品と冷凍食品について。食肉製品であれば、具体的には乾燥食肉製品、特定加熱食肉製品、加熱食肉製品である旨を示す文字の表示の方法、それと加熱食肉製品のうち容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別の表示、それと冷凍食品のうち、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別について、説明をいたします。

続いて、3ページ。こちらは前回の分科会におきまして参考資料としてお示ししたもの再掲になります。食品表示基準の別表第19の規定と食品衛生法の規格基準の規定をまとめたものになっていて、左上に食品表示基準の規定、右上に食品衛生法上の規格基準の規定、左下に実際の表示例を示しています。

食品表示基準の話ですが、食品表示基準における食肉製品の規定としては、左上の表の1番左にも食品衛生法施行令第13条に規定するものに限るといったような規定もありますが、食品衛生法から移行してきたものですので、そもそも食品衛生法上の名称を表現するということが目的になっている、つまり、基本的には食品衛生法上の表現と1対1になっているということに1番最初の意義がある表示と言えるかと思います。

続いて、実際の表示例ですが、そういった規定があるのですけれども、実際の表示例の乾燥食肉製品に赤色で線を引いていますが、その下に名称でサラミソーセージと一般的な名称も書かれている状況です。

続いて、スライド4とスライド5ですが、今言ったのと同じ状況をお示ししてあり、スライド4は特定加熱食肉製品における規定、スライド5は加熱食肉製品における表示の規定を載せています。

スライド6について、これも加熱食肉製品の表示事項の1つなのですが、左上の食品表示基準の表の右側、表示の方法というところをご覧いただければと思いますが、容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別を表示するという規定があります。これは、2種類において、右側を見ていただければ分かると思いますが、規格基準が異なっています。この包装後加熱と加熱後包装という表示が、消費者にとって分かりにくくという指摘があるかと思いますが、前回もお話ししましたけれども、事業者様にヒアリング調査をしていて、消費者からの問い合わせがあるかどうかという実態を確認しております。そのところ、この表示例の左下にある加熱食肉製品の後ろにある、括弧して包

装後加熱が該当する表示になりますけれども、この表示に対する消費者の問い合わせは、ほとんどなかったということがアンケートで確認しております。

7ページにも同じように非加熱食肉製品の規定を記載しています。

続いて8ページです。それともう1つ、消費者庁から次長通知を出しているのですが、その中で、表の左側に分類、右側に代替表示とあります、例えば、乾燥食肉製品において、乾燥食肉製品である旨を示す文字を表示する規定がありますが、これに変えて代替表示として、例えばドライソーセージ、サラミソーセージ、ビーフジャーキー、ポークジャーキーと、こういった表示をもって乾燥食肉製品である旨に変えることができるという規定を次長通知は置いており、つまりドライソーセージと書けば、乾燥食肉製品である文字とみなすという規定になるかと思います。ただ、先ほどお示ししたように、そういう規定はあるのですけれども、併記して書いてある商品もあるという状況です。食肉製品の状況については、以上となります。

続いて9ページ、冷凍食品です。こちらなのですけれども、今回、消費者庁としても対応したいと考えているのが冷凍食品で、冷凍食品の1番上に食品衛生法上の表示基準を書いていますけれども、表示の方法のところに「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する、この規定に関して先ほどの事業者へのアンケートを確認すると、やはり消費者からそこの表示の意味に対する問い合わせは一定程度あるということが確認できています。10ページと11ページに同じように規定を書いていますが、11ページをご覧いただきまして、表示例のところの加熱調理の必要性がありますが、この上に凍結前加熱の有無として加熱してありますと、その下に加熱調理の必要性として、加熱して召し上がってくださいとあります。ここの凍結前加熱の有無の加熱してあるという意味が加熱してあるのに、加熱して食べるのかと、消費者にとっては一見矛盾して見えるような表示が、分かりにくいくなっているのではないかと推測されます。上の方は食品衛生法上の規格基準の該当性を示しています。これが直前に加熱しているものと、直前には加熱していないもので成分規格が変わり検査する項目が変わってくるとなり、これは規格基準のどこに該当するのかというのを表現している表示となります。下の方は、これも食品衛生上の飲食の際に加熱が必要かどうかという点が異なるものなのですけれども、それを並べて書いてあるということで、その点が消費者の分かりにくさの一因になっているのではないかと考えます。

スライドに戻っていただきまして、9ページです。こちらの次長通知に補記して、具体的にイメージとしては、下に書いていますけれども、左の方は現行の冷凍食品、先ほどお話ししましたように、加熱してあります、加熱して召し上がってくださいの文言が、四角囲みの中で併記してあるという状況を、右の方、食肉製品で問い合わせが少ないこともありますので、食肉製品と同じように枠外に冷凍食品の後に規格基準を表現するような表示にしていただくことで、枠の中には、食べる際に何をすればよいかということだけが記載される。消費者にとっては、喫食の際に何をすればいいのかが明確になるような手当をしたいと

考えています。説明は以上になります。

○森光座長 続きまして、資料5について今度は厚生労働省の今川課長より、食品衛生法に基づく監視指導に関してご説明いただきます。よろしくお願ひいたします。

○厚生労働省食品監視安全課・今川課長 厚生労働省の今川でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。前回の話を伺いましたところ、収去や違反事例、それから監視指導についてお話があったということでございますので、資料を用意してございます。

まず資料5の2ページ目をご覧下さい。これが監視行政の食品衛生行政の全体像でございます。厚生労働省が作っておりますので、厚生労働省を真ん中にしております。基準か監視かの観点では消費者庁が基準を作っているという状況です。農林水産省も、肥料や飼料、動物用医薬品、農薬などがありますので、農林水産省もリスク管理をしている。全体のリスク評価を食品安全委員会が行って、そこで安全性を確保する仕組みができているわけです。

一方、監視として、現在届け出する検疫所は32カ所ございます。輸入食品は、カロリーベースで6割が輸入食品ですので、輸入食品を監視するというのも重要なものでございます。国内に入るまでは、この検疫所におきまして、まず監視指導が行われます。必要に応じて検査を強化したり、指導をしたり、あるいは検査しないで通す場合も定期的にモニタリング検査として行政が検査をしたりといったことで、検査をしております。

この検疫所を通ったものが国内に入ってまいります。次に真ん中の都道府県、保健所設置市、特別区というところでございます。今申しました輸入食品や国内製品も含めまして、国内に入っているものはこの都道府県等が監視指導を行うということになります。現在、食品衛生に関する自治体が157ございます。都道府県が47、それから政令指定都市や特別区、中核市などを合わせて157ございます。これは令和6年度末の時点でございます。その157のうち、保健所が1つしかないところや複数あるところがございますけれども、現在保健所が462カ所あるという状況でございます。この都道府県等、保健所が実際の監視指導を行っているということになります。その下に少し小さい字で監視指導の主な項目が書いてありますけれど、営業許可を与えたり、監視したり、それから立入、監視指導、収去検査、この辺りが実際に食品工場や飲食店、お店に入って監視指導し、あるいは収去検査を行うというものでございます。

この収去というのは、食品衛生法第28条に基づいて食品を無償で収去することができるとなっております。ですから、こういった収去検査や買い上げ検査、ネットですと買い上げ検査が主になりますけれども、そういった収去、買い上げなどを行いながら、衛生確保を行っているという仕組みでございます。

続きまして、3ページでございますが、そういった食品供給行程、それぞれ製造、流通、販売が大事なのですけれども、そのそれぞれの場所で収去したものや買い上げたものをデータとしてお示ししております。この出典としては、衛生行政報告例という統計があるのです

けれども、そこから収去に関連するところを抜粋してまいりました。令和6年度、5年度、4年度となっており、大体同じ傾向です。

令和6年度だけ見ていただきますと、カテゴリーで分類しております。今22の分類なのですけれども、申し訳ないのですが、少々統計の取り方上、これ以上細かくはならないので、これが1番細かい分類になっております。1番上に魚介類があり、その下に先ほどお話のありました無加熱摂取冷凍食品や凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品、凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品など、そういうたったカテゴリーで分かれています。食肉製品などは、その3つ下、肉卵類及びその加工品にまとまってありますけれども、この中で先ほどの分類のそれぞれの食肉製品が入っているというものですございます。全体としましては、令和6年度のところで収去したものの実数として、9万5千件、約毎年度10万件前後、全国の157の自治体で収去検査や買い上げ検査を行っているというものです。

不良検体数が、およそ400件から500件ぐらい毎年度ありますけれども、不良検体数は規格基準の違反や、あるいは規格基準上の数値の違反ではなくても、腐敗、変敗や異物混入などで不良検体数として計上されているものでございます。毎年度、500件弱ぐらい違反があるという状況でございます。私からはひとまず以上でございます。ありがとうございました。

○森光座長 ありがとうございます。続きまして東京都の丸山課長より食品衛生法に基づく監視指導の現場における実態などについてご説明いただきます。よろしくお願ひいたします。

○東京都食品監視課・丸山課長 東京都の食品監視課長丸山でございます。例えば今川課長からご説明がございました資料5の2ページ目をご覧いただくのが分かりやすいと思います。国内に流通するもの、輸入食品も含めて、国内で内貨となった以降、国内で流通する食品に関しては、私ども都道府県等が監視するという役割分担で、食品の監視指導を行っているというような状況でございます。

特に、1番下に記載がある食品等事業者という緑の枠から消費者に向けた青い矢印で安全な食品の供給を示しておりますけれども、ここがまさにフードチェーンと呼ばれる部分だと思われます。東京都の場合は、このフードチェーンの中でも製造メーカーというよりは流通の末端、流通業が多く、喫食者、消費者も非常に多いという土地柄、流通末端で収去検査を行うことが多いというようなことでございます。

実際、消費者の口に直接入る直前の収去検査という形になりますので、食品に対する都民の信頼感の醸成にも大きな役割を果たしていると自負しているところでございます。

この収去検査の段取りについて、非常に現場に近い話で恐縮でございますけれども、簡単にご説明をさせていただきます。

流通業での収去検査、厚生労働省が出している監視指導に関する指針でも、いわゆる流通末端での収去検査は大規模な販売業であるとか、流通センターのようなところで、効率的に行

うべしという規定がございまして、当局でもそれにのっとった形で、市場等で収去検査を行っています。

収去検査において、どのようなことが起きるかというと、先ほど消費者庁の事務局の方からもご説明ありましたとおり、例えば食肉製品であるとか冷凍食品であるとか、そういったものも収去検査の対象となるわけなのですが、この時に我々が考えるのは、この食品は一体どんな分類に該当するのだろうかということです。

分類というのは、消費者庁様の説明にもございました、例えば食肉製品であれば食肉製品のどのカテゴリーなのか。冷凍食品であれば、例えば凍結前未加熱や凍結前加熱という話だったかと思いますけれども、どっちなのだと。そういったところが、成分規格が違いますと説明もありましたとおり、実際に収去をして、その後検査を行う検査項目を設定する上で非常に重要になってまいります。

ですので、ここに情報がないと収去検査のやりようがないというようなところで、ここの情報を現場の保健所は頼りにしていて、収去検査を行っているという実態がございます。簡単ですけれど、私からは以上でございます。

○森光座長 ありがとうございました。お三方からご説明がありました。それでは、ただいまの説明を踏まえまして4の部分、監視の観点から維持が望ましいと考えられる事項に対する対応方針案についての議論を進めたいと思います。ご意見、ご質問等がございます方は挙手の上、ご発言をお願いしたいと思います。よろしくお願ひいたします。島崎委員お願いします。

○島崎委員 日本農林規格協会の島崎です。ご説明ありがとうございました。前回の時に少々話題になった内容を丁寧に説明していただき、本当にありがとうございます。質問なのですけれども、この収去した実数の話なのですが、品目によって実数の数が相当違いますけれども、イメージとしては、不良検体数が多いものは収去の数が多くなるのではないかでしょうか。アイスクリームだと結構不良検体数は多いのですけれども、収去の数はそれほどでもないように思います。収去の割合の決め方というのは、どうされているのでしょうか。東京都の方から表示を見て検査をするか決めるので表示は必要ですとご説明がありましたが、これは食品のラベルに表示をしてないと不都合なのでしょうか。

前にもちらつと言ったのですけれども、買った後に事業者の方に問い合わせをするということも可能なのではないでしょうか。表示することがダメだっていうわけではないのですけれども、最近、食品の表示の議論をすると面積が狭くて、なかなか書けないという議論が常にあります。保健所の方々のお仕事のために書くのは意義もあるかもしれません、できれば消費者の方にあまり影響がないのであれば、問い合わせをするという方法に代替することも可能なのかどうかというのをお伺いできればと思います。以上です。

○厚生労働省食品監視安全課・今川課長 厚生労働省の今川でございます。ありがとうございます。まず1点目、収去した約10万件の割合なのですが、157の都道府県、市、特別区も含めて、157の自治体がそれぞれ年度ごとに監視指導計画というのを作っております。

それぞれの自治体によって特徴がありまして、例えば飲食店がすごく多い自治体は飲食店を中心回ることもあるでしょうし、一方、製造業が多い自治体、製造業もアイスクリーム製造業が多いのか、あるいは何々製造業が多いのかによってもかなり違います。それぞれの実態やそれぞれの県のその時の違反実態や社会情勢などに応じて、年度計画を立てて、その計画を実行していくことになります。従いまして、それぞれの自治体で何を中心的に重点的に行うかがそれぞれ別々ですので、この全157の集計した約10万件がどのような割合になっているのかというのは、それぞれの県や自治体で考えていく。最終的な集計がこれになるということなので、この表だけでどういうものに観点を都道府県なりで置いたのかというのは、少々分からぬという状況でございます。

それから2点目です。表示のラベルで確認しなくとも、事業者や工場に聞けば分かるのではないかについてです。収去したり、あるいは買い上げしたりして検査をする場合、最終的にはもし違反なり、不良検体の場合には、食品衛生法に基づく回収の命令など、行政措置が伴ってまいります。従いまして、検査する前にその食品が必ずこのカテゴリーに、該当すると分からぬで収去することは、まず自治体の中では基本的ないと承知しています。

その場合、やはり冷凍食品なり食肉製品なり、先ほど消費者庁からお話をございましたように、分類が分かれています、特に微生物の基準がそれぞれ全く異なっています。それぞれの微生物の基準のカテゴリーを検査していく時に、例えば工場に電話で聞いて、その方がもし間違って我々に伝えたりする場合に、その責任はやはり負えないと思っています。したがつて、やはり目で見える表示なり、あるいは中長期的にはそういう表示ができるだけなくしていったほうがいいというのは、我々も考えておりますけれども、例えばそれが今消費者庁の中でも並行して議論されているQRコードなどで必ず確認ができるなど、そのような状況になれば、どんどんしていく、あるいはその成分規格や微生物基準そのものを、今後HACCPが進んでいったら工程管理の方もより大事になってきますので、監視指導の方法も、最終的な商品の検査よりも、監視指導に重点を置く場合も出てきますので、そういう点を踏まえて中長期的には考えていくということはあり得ると現時点で思っておりますが、今のところは分類がはっきり分かることが必要かなと考えております。

丸山課長の方で何か追加がございましたらお願ひします。

○東京都食品監視課・丸山課長 今川課長の方でほぼほぼお話をいたしまったのですが、まず1点目の検査の選定の仕方なのですが、東京都も今川課長からご説明ありましたとおり、監視指導計画というものを毎年作っておりますが、基本的な考え方はやはり不良検体が出やすい食品カテゴリーを中心にやっていこうという考え方に基づいて検

査を行っております。ただ今回お出しいたいでいるデータは全国版ですので、今川課長からご説明あったとおり、いろんな自治体のいろんな事情が合わさってよく分からなくなっているということなのかもしれません。

ちなみにアイスクリーム類が事例で例示されておりましたけれども、このアイスクリーム類は比較的違反が出やすい食品です。この令和6年度の58に東京都は入っていないのですけれども、いわゆるソフトクリーム屋様で収去検査を行うと、そのソフトクリーム屋様の衛生管理がうまくいっていないと、規格があるものですから、違反になりやすいというのは、おそらく全国自治体に共通する感覚なのではないかと思います。毎年度、比較的率として高いということが反映されているのではないかと思います。

2点目の収去後に検体を確保した後に、メーカーに問い合わせたらいいのではないかということも、今川課長がおっしゃっていただいたとおりなのですけれども、まず時間がかかるということ、細菌検査を行うということを考えると、時間が経過するというのは決して好ましいことではないと我々は考えています。また、返ってきた答えが正しいかどうかを、誰の責任でどう担保していくのかというのが、やはり整理できないというところで、それは現実的な対応策ではないと考えております。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。よろしいですか。森田委員、お願いします。

○森田委員 ご説明ありがとうございました。前回、こちらの分類の4に関して、収去のために表示が必要という分類になるご説明でした。これに対して実際に収去というのはどういうものなのか、そのために表示が必要だということは、例えば聞けば分かるのではないかとか、その工場に行けばいいのではないかとか、いろいろな意見があって、食品衛生監視の実態がやはりなかなか分からぬ状況でした。表示の面だけで議論していると、なかなかからちが明かないということで、今回、収去の実態についてお話しいただきましてありがとうございます。

まずは監視の現場で表示が必要という観点につきましては、今のご説明でよく分かりました。前回、その工場に聞けばいいのではないかとか、電話で聞けば分かるのではないかという話はありましたか、やはり言った・言わないという齟齬が出てくるので、表示としての証拠というか、その1対1対応でこの商品はこの規格のものだというようなことを示す何らかの記号ですか、それが表示ということですね。何かのしるしが必要で、それで表示があるのだということがよく理解できました。

前回、それでは記号ということでできないのかと考えてみたのですが、その後も考えてみました。例えば記号にすると、カテゴリー何番と番号で打つのか、例えば包装後加熱だからカタカナで「ホカ」とやるとか、いろいろな方法があると思ったのです。しかし、消費者から見ると枠外のところに「冷凍食品ホカ」とか、「冷凍食品カテゴリー〇〇」と書いてあつたら、何のこと?と余計に問い合わせをしてくるなると思いますし、これは何のことなのだと思います

ってしまうと思います。

そう考えていくと、基準を改正して、記号に代替するというのは現実的ではないということに、思い至りました。なので、何らかのことをこの表示のところに書いていかなくてはいけないということは、今よく理解できました。

それから収去についても思うところがありました。収去というのは消費者にとって大事なこと、例えば本当にこの添加物の基準が合っているのかとか、本当にこれは衛生的に守られているのかという時に、例えばそれは一番身近な自治体で保健所が収去をしてきちんと調べていますということを、食の安全の確保の例として説明に用いられるわけです。その収去ということの意味が先ほどの丸山様のご説明でもありましたけれども、口に入る直前であってほしい。消費者からすると、工場での出荷品ではなくて、ずっと流通をして口に入る直前のところであってほしい。やはりその間、例えば菌数が増えたりとかということもあるかもしれません。できるだけ消費者の口に入る直前の流通品をマーケットでサンプリングして収去するということに、すごく意味があるのだと。口に入る直前でやるということに信頼というところがあるのだというところも、今のご説明で分かったところです。

なので、今のその収去の方法において、厚生労働省の監視指導の指針に基づいて各自治体が計画をするときに、やはりそのスーパーでその製品を見て聞くのではなくて、そこに書いてあるしるしが1対1対応であって、それが本当に正しいかどうかという検査をするということが重要であるというふうなことが今のご説明で理解できたところです。

ですので、今回維持というふうな点については妥当なところだと思いますし、また記号ということについても冷凍食品の場合はこの枠外に「凍結直前加熱」というふうに出していくだけということで、これは記号よりもいいのかなと思います。

それから消費者からすると、今までだと、例えば資料4の9ページのところにあるのですが、凍結前加熱の有無、加熱調理の必要性に関して事項名が並んでいて、そして加熱してあります、加熱して召し上がってくださいと書いてあるところが分かりにくいと思います。これを上に出すことで、消費者にとって大事な加熱調理の必要性はきちんと事項名に残し、そして監視の記号である凍結直前加熱の有無に関しては、上に置いていただいているというのは妥当な判断だと思いますので、こちらの今回示していただいた次長通知で補記していただけるという案についても賛成いたします。

その問題とは少々違うのですけれども、先ほど表示可能面積がどんどん多くなってきてている中で、少しでも表示可能面積を確保しようという観点からいいますと、やはりこの凍結直前加熱というふうなところというのは今後QRコードですとか、デジタルツールの活用で、これからお話ししていくだろうところでも代替できるものだというふうにも思いましたので、そういうことも含めて、今後の検討いただければと思います。

それから少々気になる点ということで、先ほども今川様がおっしゃっていたのですが、この衛生規格に関して、食品衛生法の規格基準に関して、こちらは検査よりもHACCPの監視指導というふうなことに力を入れて行きたいというふうな方向性を示していただきました。

食品衛生法の規格基準の規定は昭和の時代にできたものだと思います。その当時は、冷凍食品は冷凍食品でというふうに、消費者から見てもきちんと類別できていたと思います。ところが、今スーパーに行くと、例えば冷凍食品の横に置いてあるメンチカツが実は冷凍食品ではなくて、凍結品であって、そして10年ぐらい前だったと思いますけど0-157に汚染されていたというような事例がありました。

そういう場合は、それは冷凍食品ではなくて冷凍品なわけですけれども、そういった冷凍食品以外の惣菜半製品のようなものとか、食肉もそうですがローストビーフもこの中の特定加熱食肉製品になるかと思いますが、ローストビーフもどきというか、ローストビーフのような惣菜加工品のようなものもあると思います。そちらは規格基準に入らないというものがあって、そういった規格基準がないものというものが、いろいろと問題を起こしていることも多いのではないかというふうに思っています。こうした凍結品で0-157が出たので、次の年はそちらを重点的に監視指導していくことになっていくと、これはその他の食品のカテゴリーで検査をすることになるのか、そういう場合は検査の規格基準がない場合は、違反ではなくて不良検体のようになっていくのかということなのかと思うのですが、まずその点を少々教えていただければと思います。

この話は表示から離れてしまうのですが、この監視状況の中での不良検体の分類のところで、そういった、冷凍食品もどき、ローストビーフもどきのようなものに関して、どうやって監視されているのか教えてください。

○厚生労働省食品監視安全課・今川課長 厚生労働省の今川でございます。ありがとうございました。規格がない場合、規格ですか規格基準、あるいは規制値などがない場合は、基本的には最終商品での検査はしないという状況です。そういう場合には、やはり製造工程での衛生管理を指導していく形になろうかと思っています。

森田委員のご指摘のとおり、ほとんどの規格基準、微生物の基準は、やはり昭和の時代にでてきて、ずっとそれを維持しているとおっしゃられましたように、今、ずっと時代が変わって、食品のグローバル化や多角化などの中で、いろんな商品が出てきました。事業者の皆様が工夫しておいしく食べようということで、いろんな商品が出てきて、今の規格に当てはまらないものなどが、昔に比べて、今はそういったものができると思っています。そういうことも含めて、やはり最終製品での検査よりは、そういったグローバル化、国際化を踏まえてHACCPが導入されておりますので、そのHACCPでのそれぞれの工程における管理というのは今後ますます重要になってくると思っております。その中には工程管理をして最終商品として出荷する直前の定期的な微生物の確認なども、それぞれの工場ごとに工程を考えながら実施するというふうに思っておりますので、中長期的には、やはりHACCPの考え方をしっかりと規格があろうがなかろうが、それぞれの事業者様に実施していただくということをを目指してやるべきというふうに思っております。以上でございます。

○森田委員 ありがとうございました。今のご質問に関しましては、食品表示とは関係はないのですが、ご教示いただき参考になりました。収去のための表示ということを考えた時に、そもそもその収去というのは、なかなか議論される場があまりないといいますか、今の収去がどのような形で行われていて、どのような違反があり、何に問題があるのかということを聞く機会が少ない状況です。しかし表示が必要ということになったものですから、やはり収去について、今回大きく見直すわけですから、一度お聞きしたいと思い、ご説明をお願いした次第です。ありがとうございました。

○森光座長 よろしいですか。どうでしょうか。阿部さん、お願ひいたします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。今の森田委員と今川課長のお考えと全く同感でございます。

当面の策として、やはり収去のために、規格基準の分類を書くというのは、致し方ないと思います。長期的には、先ほど今川課長がおっしゃったとおり、やはり各事業者が内部で規格基準よりも厳しい基準できちんとした製品を作る方向に持っていくのが良いと思っていて、そうなればまた違う議論になると思います。ご紹介いただいたとおり、収去でもやはり0.5%ほど不良検体が出ているという実態を踏まえると、現行のこのような表示を入れるのは致し方ないのではないかというふうに思いました。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。その他の全体通してはいかがでしょうか。小川さん、お願いします。

○小川委員 小川です。ご説明どうもありがとうございました。森田委員、阿部委員がおっしゃってくださったことと重なるのですが、やはり今回、食品衛生法に由来する表示というのは、あって然るべきと、今川課長、丸山課長の話も聞いて思った次第です。

ここからはコメントですが、消費者の安全を考えると、食中毒を引き起こしている件数は、飲食店が比較的多いというのが実態です。飲食店では加工食品を使ってメニューを作っているいらっしゃる場合もあります。今回、食品表示ということで、主に消費者向けの容器包装された食品の表示を議論する会でしたが、消費者の安全という視点では、HACCPに沿った衛生管理では、食品工場だけでなく、飲食店を含む全ての事業者が対象です。保健所の方も大変だと思いますけれど、監視業務での表示の活用も考えていかなければいけないですし、業務用の食品表示なども含めて、いろいろ考えていかなければいけないと思った次第です。食品表示に関して、少々話が逸れてしましましたが、皆様の話を聞いて思ったことをコメントさせていただきました。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。澤木さん、お願ひします。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木です。今回の維持については賛成いたします。また、先ほども森田委員がおっしゃっていた冷凍食品については、やはり凍結前加熱の有無と加熱調理の必要性が並べて書いてあると分かりにくいので、枠外に凍結直前加熱と記載していただけるということで、消費者にとっては食べるときに加熱することが分かりやすくなると思います。

○森光座長 ありがとうございます。その他はいかがでしょうか。よろしいでしょうか。2回にわたって説明を聞いた上で、私も大変勉強になった次第です。どうもありがとうございました。

では、消費者庁からのご提案通り、4の関心の観点から維持が望ましいと考える事項については維持ということで取りまとめたいと思います。どうもありがとうございました。
それでは、最後の議題に移ります。資料7です。食品表示基準の改正スケジュール案について、消費者庁にご説明いただきます。お願ひいたします。

○坊衛生調査官 消費者庁食品表示課の坊でございます。食品基準改正のスケジュール案ということで、資料7でございます。

今、令和7年1月から11月まで、この分科会でご議論いただいた内容について、取りまとめていただいたところだと思っております。この内容を令和7年12月19日の親の食品表示懇談会においてご報告させていただくことを考えておりまして、ご報告内容につきましては、今回の分科会の個別品目ごとの表示ルール、旧JAS法由来の方と旧食品衛生法由来、今までまとめさせていただいたものの見直しについてご報告となります。

また、3においては、その他今年度行う改正事項といった形で、これからアレルギーの方は、アドバイザーミーティングがありますので、その内容を踏まえながら、アレルギーの改正についてご報告させていただくことを考えているところです。

親懇談会でご了承いただけましたら、準備が整い次第、基準の改正についてパブリックコメントをさせていただくのと同時に、食品表示基準改正案について消費者委員会、食品表示部会の方へ諮詢していくという形でございます。そこで議論を経て、答申いただいた後に、食品表示基準を改正していくというのが今後のスケジュールになっております。

今回の経過措置期間につきましては、昨年改正したものと合わせて令和12年3月31日を予定しているところです。説明は以上でございます。

○森光座長 ありがとうございます。ただいまのご説明について、何かご意見はございますか。よろしいでしょうか。では、よろしくお願ひいたします。この対応等をお願いする次第でございます。活発なご議論、ありがとうございました。本議論の結果については、12月

19日の第2回食品表示懇談会にて報告させていただきます。最後に井上審議官よりご挨拶をお願いいたします。よろしくお願ひいたします。

○井上審議官 消費者庁審議官の井上でございます。個別品目ごとの表示ルール見直し分科会の閉会にあたりまして、一言申し上げたいと思います。

森光座長をはじめとしまして、委員の皆様方には、これまで16回にわたる分科会において、それぞれの立場から真摯かつ精力的にご議論をいただきました。心から御礼を申し上げます。ありがとうございました。

今年度の分科会におきましては、昨年度に引き続いて、横断的な基準に沿った見直しを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえて、17品目についてご議論いただきました。

今後は、先ほどの説明にもありましたように、令和6年度末にご議論いただいて、食品表示基準への反映がまだできていない5品目と合わせて、本年末の同基準の改正に向けて所要の手続きを進めてまいりたいと考えております。

また、今年度は旧JAS法由来の個別ルールの見直しに加え、先ほどご議論いただきました旧食衛法由来の個別ルールについても、衛生上の危害防止や監視指導の観点を踏まえて取りまとめていただきました。この旧食衛法由来の個別ルールについても、旧JAS法由来と合わせて、所要の改正手続きを進めてまいりたいと考えております。本日は、厚生労働省の今川課長、そして東京都の丸山課長におかれましては、専門的な見地からご意見を賜るために、お忙しい中ご指摘をいただきまして、本当にありがとうございました。感謝を申し上げます。本日で、個別品目の表示ルールの見直しにつきましては、一巡したところでございます。委員の皆様から、引き続き検討を行うようご意見をいただいた規定もございますので、消費者庁では全体の横並びを見ながら、引き続き所要の調整を進めてまいりたいと考えております。

委員の皆様におかれましては、今後ともご支援、ご協力、ご指導を賜りますようお願い申し上げます。ありがとうございました。

○森光座長 どうもありがとうございます。少し時間がありますので、委員の皆様から一言ずつお話をいただきたいと思います。なお、並び順はあいうえお順となっておりますので、阿部さんから順番に、短時間でよろしくお願ひいたします。

○阿部委員 時間が余っているので、そうなるのかというふうに予測していました。16回ということで、長い間、検討させていただきまして、私も事業者団体代表のような立場ですが、事業者の要望だけを伝えるのではなく、やはり全体を見ていろいろな議論をしながら、良い方向性を持っていくということが非常に勉強になりました。今後とも、もし機会があればよろしくお願ひ申し上げます。以上です。

○小川委員 海洋大学の小川です。皆様、どうもありがとうございました。特に、この会に参加して事業者の方々が表示をめぐって、様々な業界団体の方、個別の事業者の方がご苦労されていることも分かりました。食品表示が消費者の選択に資するというところに重きを置いて議論してきましたが、改めて行政の方々、飲食店の方々、事業者の方々が、一般の消費者向けの製品を使われていたり、表示を活用されてたりするので、食品表示が世の中にとてすごく大事なものだなと思いながら、改めて、いろいろ議論を反芻しているところです。

なかなか知識不足もあり、委員として微力ではありましたけれども、これからもいろいろ考えていけたらと思います。良い勉強の機会をいただけたことに感謝いたします。森光座長もありがとうございました。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木です。消費者の立場からいろいろと意見を述べさせていただきました。特に、個別ルールが廃止となりました冷凍食品に関しては、「衣の率」など品質に関わる表示については、消費者にとっても見極める上で必要な表示だと思いますので、横断ルールの中でも Q&A などで担保していただきたいと思います。今後は、懇談会の方で諸外国との表示制度の整合性についてしっかり検討していただきたいと思います。表示の専門家ではない私にとっては 16 回は、とても長く大変でした。会議の都度、事前レクをしていただきありがとうございました。

○島崎委員 JAS 協会の島崎です。16 回の分科会、私自身も非常に多く勉強させていただいたことが改めてあると思いました。僕のイメージといいますか、感想としては、今回横断的ルールに個別表示を揃えていきましょうという議論があったと思うのですが、それと合わせて、今日のように定義の中の細かい議論も含めると、なかなか難しい。JAS 法において規定されていた時は、5 年ごとに必ず見直しをしてきたということがあったのですけれども、それをしなくなつて、細かい議論についてはもう少し詳しい情報なりが必要だというふうに改めて思いました。

つまり、例えば今日あった酵母エキスの問題だとしたら、酵母エキスが例えばドレッシングに与える影響だとか、そういったものも含めた議論を、今後は JAS の見直しと同じような形で進めていくという必要があると思います。データも含めた定義の見直しになると時間がある程度必要だと思った次第です。

毎回大量の資料を丁寧に作っていただきまして、消費者庁の皆様方は大変だったと思います。感謝申し上げます。以上です。

○森田委員 16 回ということで、検討を重ねてまいりました。私たちはいろいろと感想、意見などを述べてきましたが、消費者庁の事務局の皆様、そしてまとめてくださった座長の

皆様、さらにヒアリングに応じていただいた業界団体の皆様や関係者の皆様に、心からお礼申し上げたいと思います。ありがとうございました。

この問題というのは、実は食品表示一元化検討会の時からずっと検討されてきたことでした。一元化検討会の時も委員をさせていただきましたが、この個別品目ごとのルールをできるだけ削ぎ落として一元化していかないと意味がないのではないかということを申し上げた覚えがあります。

そして、その時からの10年越しとなり、ようやくそれが整理されてきたということで、本当に感慨深いものがございます。食品表示一元化検討会の時には時間がなかったために検討が難しく、全部そのまま別表に行ってしまいました。それがようやく2年かかりましたけれども、見直しを一巡できました。

私は実はもっとかかると思っておりまして、特に旧食衛法の個別品目に關しましては、別の検討の場で食品衛生の立場の方から検討されるものと思っておりました。そういう意味におきましては、今回きちんと関係者の方が来ていただきて説明をしていただきました。

これらの見直しのメリットは、まずは食品事業者で表示を作成する方が細かい部分で間違えたりすることで自主回収などが起こらないようになるということ、消費者にとってもっと大事なのは、表示が分かりやすくなることだと思います。

私は常々、「原材料は重量順に並んでいます」と消費者の方に説明をしながらも、「実は例外があるのだけれども」と心の中で言っていたのですが、それがなくなり、シンプルで分かりやすい表示になりました。まだいくつか積み残しているものもありますが、まずは最初の一歩ということで、本当に良かったと思います。この2年間ありがとうございました。御礼申し上げます。

○森光座長 最後は私、森光でございます。お茶の水女子大学で授業する上で、とても大切な資料を皆様方からいただき、勉強させていただいている次第です。今回消費者庁の方からの説明や、実際に事業、実務を担当している方の説明の内容を、授業に活用させていただきます。また、第1回の初めのご挨拶の際に、JAS協会が出版している本をテキストにしているとお話ししましたが、あの分厚いものが、これで1／3ぐらいまで減ってくれるかどうか、価格は安くはないと思いますが、整理されていることを後任の方たちに「このように薄いものになりましたよ」と伝えられます。今日森田さんが言った中で、口に入る直前の実態が知れるというのは、表示でもあり衛生法でもあり、そのことを強く感じた次第です。

それを考えていく中で、決してこれでストップではなく、約2年近く16回進めてきましたが、ちょうど今日、赤崎様が来ていますが、原料原産地表示について検討した時に、検討会終了後に結構バッシングがあり、その時に苦し紛れに「これで終わりではありません」と言って制度を始めてみたけれど、ダメだったらやめればいいし、もっと良くなるなら広げていけばいいじゃないかという考え方で、まさにJAS云々も含めて見直してみて、後ろ側の別表がちょうど京増様と坊様が来た時に、「10年経ったら分かる人がいなくなってしまう」という

ところからスタートしました。整理を始めてみると、業界にとってはえらい迷惑だったと思いますが、改めて見直して、全体で「こういうことも起こる」ということが、結局は消費者に返ってくるであろうということを期待して、この会の最後の言葉とさせていただきます。どうもありがとうございました。

それでは、事務局の方から最後の連絡でございます。お願いいいたします。

○事務局 皆様、本日は誠にありがとうございました。後日メールにて議事録の確認をお願いさせていただきますので、どうぞよろしくお願いいいたします。

また、Webで傍聴されている方々にご連絡です。今回の資料は消費者庁のWebページに掲載されます。また、議事録についても後日消費者庁のWebページに掲載されます。

事務局からは以上です。

○森光座長 ありがとうございます。本当に感謝の限りでございます。ということで、2年にわたる個別品目ごとの表示ルール見直し分科会は、本日をもちましてこれで終了いたします。

円滑な会の進行に対しまして、消費者庁及び業界の皆様方に深く感謝申し上げるとともに、委員の皆様にも心より御礼申し上げます。それでは、本日の議題はこれで全て終了いたしました。終会となります。どうもありがとうございました。