



NPO法人

食科協ニュースレター 第170号

9

目 次

【 食科協の活動状況 】	2
1. 2017年8月～2017年9月の主な活動(先月報告以降)	
	関澤純
【 行政情報 】	3
1. 腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒患者の発生について通知	
2. 加工食品の原料原産地表示制度の変更に関する食品表示基準の一部を改正する内閣府令の公布	
3. 腸管出血性大腸菌による食中毒等の調査及び感染予防対策の啓発について通知	
4. 平成28年度「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表	
	森田邦雄
9. 食品安全委員会提供情報	
2017年8月22日第662回から2017年9月5日第664回までの開催分	6
	関澤純
【 海外食品安全情報 】	9
食品添加物として使用する際のアナトー着色料成分ビキシシ、ノルビキシシ(E160b)の暴露評価	
	伊藤澄夫
【 その他 】	10
「添付」加工食品の原料原産地表示制度に係る食品表示基準等の改正に対する要望	

平成 29年9月13日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麺連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-Mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1. 2017年8月～2017年9月の主な活動

- 8月22日 平成29年度第5回常任理事会・運営委員会を開き、平成29年度第2回理事会を11月6日（月）11時から日本橋社会教育会館で開催し、平成29年度公開講演会を同日13時から日本橋社会教育会館ホールで持つことにした。テーマは「食品衛生規制の見直しについて（仮）」とし、講師に厚生労働省医薬生活衛生局食品安全監視課課長道野英司様に、内容は、①HACCPによる衛生管理の制度化、②営業届出制度創設及び許可制度の見直し、③食品リコール情報を把握する仕組みの創設、その他をお願いするとした。また食品用器具・容器包装の規制の見直し（ポジティブ制度の導入）に関連し容器包装等における合成樹脂規制の問題点と課題を厚生労働省食品基準審査課近藤卓也課長補佐をお願いするとした。平成29年8月10日消費者委員会発内閣総理大臣宛「加工食品の原料原産地表示制度に係る規定及び別表の一部改正について」に関し、日本生活組合連合会様及び日本チェーンストア協会様から意見書に賛同して欲しいとの生協連鬼武氏からの依頼について討議の結果、賛同するとし仲介した森田満樹常任理事に取りまとめを依頼した。
- 8月22日 合成樹脂容器のポジティブリスト制度化を中心に（株）明治参与の太田進氏を講師に迎え、常任理事会・運営委員会後に勉強会を開催した。
- 8月23日 ニュースレター169号を発行した。
- 8月25日 食科協かわら版 No. 114 を発行した。
- 8月25日 「加工食品の原料原産地表示制度に係る食品表示基準等の改正に対する要望」を日本生活協同組合連合会、日本チェーンストア協会他と共同で、江崎鐵磨内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全担当）に送付した。
- *本ニュースレターの末尾に掲載した。なお「食品表示基準の一部改正に関する答申について」は下記サイトを参照
http://www.kokusen.go.jp/g_link/data/g-20170825_18.html
- 8月27日 食の安全と安心を科学する会（SFSS）主催のリスクコミュニケーションフォーラム2017「第3回放射線被ばくのリスクを議論する」で関澤理事長が「リスク・コミュニケーションのパラダイムシフトが必要だ！」と題して講演した。

- 8月28日 食品衛生監視員の有志によって書かれた「食品衛生監視員のための“実例から学ぶ食中毒”」が日本食品衛生協会から定価4100円で発行された。詳しくは以下のサイトから。
<http://suishinka.shop15.makeshop.jp/shopdetail/000000000209/>
- 8月28日 SFSS:食の安全と安心通信 Vol.26に「アニサキス食中毒の原因と対策」を笈川運営委員が寄稿した。
- 9月5日 フードサニテーションパートナー会第47回講演会東京会場で北村専務理事がコーオディネーターを務めた。
- 9月1日 食科協かわら版 No.115を発行した。
- 9月8日 食科協かわら版 No.116を発行した。
- 9月13日 ニュースレター170号を発行予定。
- 9月19日 常任理事会兼運営委員会を開催予定。

(関澤 純)

【行政情報】

1. 腸管出血性大腸菌O157による食中毒患者の発生について通知

8月22日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。その内容は次のとおり

今般、埼玉県が「でりしゃす籠原店」（そうざい専門店）で加工販売されたポテトサラダを喫食した8名が腹痛、下痢、血便、溶血性尿毒症症候群（HUS）等を主症状とする腸管出血性大腸菌0157による食中毒が発生した旨公表しています。

当該ポテトサラダは、別の事業者が製造したポテトサラダをベースに当該店舗でハム、リンゴ等を加え調理したもので、8月7日に提供した「ハムいっぱいポテトサラダ」、8月8日に提供した「リンゴいっぱいポテトサラダ」を喫食した8名が発症し、6名の便から腸管出血性大腸菌0157を検出しています。

現在、関係自治体において原因の調査等が進められているところですが、同様製品による腸管出血性大腸菌による食中毒の被害拡大防止の観点から下記のとおり対応をよろしく願います。

1. 腸管出血性大腸菌による感染症法に基づく届出情報や食品による健康被害の苦情等の相談があった場合は、同様製品の喫食状況を調査し、関連性を確認するとともに、必要に応じて食中毒調査を実施すること。

また、該当する情報を得た場合には当職まで速やかに連絡をお願いしたいこと。

2. 住民等から本事案及び当該販売者、製造事業者の製品との関連が疑われる症状の相談があった場合は、速やかに医療機関の受診を勧奨するなど適切な対応をすること。

3. 腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生した場合は、関連性を確認する観点から、平成22年4月16日付け食安発0416第1号「腸管出血性大腸菌O157による広域散発食中毒対策について」に基づき、患者由来菌株を迅速に収集し、国立感染症研究所へ送付すること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000175046.pdf>

2. 加工食品の原料原産地表示制度の変更に関する食品表示基準の一部を改正する内閣府令の公布

9月1日、消費者庁は新たな加工食品の原料原産地表示制度を定めた食品表示基準の一部を改正する内閣府令（平成29年内閣府令第43号）が公布・施行されたことを公表した。

また、この改正に伴い、食品表示基準の一部を改正する内閣府令（案）に対する意見募集の結果を公示し、関係通知等を改正するとともに、新たな加工食品の原料原産地表示制度に関するパンフレット及びリーフレットを作成した。

原料原産地表示制度に係る相談については、引き続き消費者庁の相談窓口（03-3507-8800（代表））に問い合わせ下さい。なお、今般新たに食品関連事業者等からの相談に対応するため、農林水産省においても原料原産地表示制度専用の相談窓口が設置された。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/pdf/country_of_origin_170901_0009.pdf

食品表示基準の一部を改正する内閣府令新旧対照条文

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/pdf/country_of_origin_170901_0001.pdf

改正後の食品表示基準について

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/pdf/country_of_origin_170901_0003.pdf

改正後の新たな原料原産地表示制度に関するQ&A

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/pdf/country_of_origin_170901_0004.pdf

[f_origin_170901_0004.pdf](#)

食品表示基準の一部を改正する内閣府令（案）に対する意見募集の結果について
[http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080039
&Mode=2](http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080039&Mode=2)

また、今回の改正に関する説明会が、北海道、宮城、東京、石川、愛知、大阪、岡山、福岡及び沖縄で開催することを公表している。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_170901_0019.pdf

3. 腸管出血性大腸菌による食中毒等の調査及び感染予防対策の啓発について通知

9月1日、厚生労働省は健康局結核感染症課長及び医薬・生活衛生局食品監視安全課長の連名で各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。その内容は次のとおり、

平成29年8月の感染症発生動向調査における腸管出血性大腸菌0157（以下「0157」と

いう。）の患者数は例年より多く、特に、関東地方を中心に0157VT2が、直近5年間で最

も流行した年のピーク時を超える水準（※第33週（8/14～8/20）の0157VT2株報告数は144件で、過去5年で最も流行したのは2016年の第33週（8/15～8/21）123件（件数は暫定値）となっています。また、国立感染症研究所における検査の結果、同一遺伝子型の0157

（0157VT2株）が多くの患者から広域、散発的に検出されていることが判明しています。

このため、広域的な発生に対する詳細な情報を収集する必要があることから、当分の間、0157VT2株が検出された場合には腸管出血性大腸菌曝露状況調査票（添付）を用いた調査を行います。当該調査票を国立感染症研究所感染症疫学センターまで提出されるようお願いいたします。また、0157による食中毒等の原因究明にあたっては、国と関係自治体間の情報共有及び調査協力が重要なことから、当方からの個別の要請等について迅速に対応されるようお願いいたします。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000176274.pdf>

4 平成28年度「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表

8月31日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課 輸入食品安全対策室及び生活衛生・食品安全企画課 検疫所業務管理室の連名をもって標記統計等を公表した。その主な内容は次のとおり。 注 [] カッコ内は平成27年度の数値

(1) 輸入届出時における法違反の有無の確認

届出件数約234万件 [約226万件]、届出重量約3,230万トン [約3,190万トン] について、法に基づく規格、基準等への適合性について審査を実施。

(2) モニタリング検査（※件数については延べ数）

① モニタリング計画：95,929件 [95,090件]

② 実施件数：98,164件 [97,187件]（実施率：約102% [約102%]）、うち違反件数：136件 [173件]

(3) 検査命令

① 全輸出国の17品目及び31カ国・1地域の69品目（平成29年3月31日現在）

② 実施件数：56,877件 [58,874件]（延べ86,629件 [延べ93,859件]）、うち違反件数：235件 [239件]（延べ235件 [延べ239件]）

(4) 違反状況

① 違反件数：773件 [858件]（違反率：届出件数の0.03% [0.04%]、検査件数：約20万件 [約20万件]）

（違反件数：微生物規格190件 [222件]、有害・有毒物質及び病原微生物176件 [153件]、残留農薬120件 [135件]、添加物108件 [121件]、器具、容器包装規格50件 [31件]、腐敗、変敗、異臭及びカビの発生等46件 [106件]、残留動物用医薬品44件 [52件]、他42件 [39件]）

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11135000-Shokuhinzenbu-Kanshianzenk a/0000176075.pdf>

（森田 邦雄）

5. [食品安全委員会提供情報](#)

本欄は食品安全委員会の会議開催実績（第662回：8月22日開催から第664回：9月5日開催分）の委員会議事概要をほぼそのまま参考にして記載させて頂いていますが、

正確には食品安全委員会 HP (https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html) の当該箇所でご確認ください。

5-1 第 662 食品安全委員会 (2017 (平成 29) 年 8 月 22 日)

主な議事事項及び審議結果から

議 事 : 佐藤委員長ほか委員 6 名出席

議事概要

(1) 農薬専門調査会・「トリフルメゾピリム」に関する審議結果報告と意見・情報の募集について吉田委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入るとし、得られた意見・情報の整理、回答案作成及び評価書案への反映を農薬専門調査会に依頼する。

(2) 遺伝子組換え食品等専門調査会「絹糸抽出期における高雌穂バイオマストウモロコシ MON87403 系統」審議結果報告と意見・情報の募集について山添委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案につき意見・情報の募集手続に入るとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を遺伝子組換え食品等専門調査会に依頼する。

(3) 委員会の意見・農薬「アミスルブロム」食品健康影響評価について吉田委員及び事務局から説明。本件は、意見・情報の募集は行わないとし、以前の委員会で決定した評価結果と同じ結論の「アミスルブロムの一日摂取許容量 (ADI) を 0.1 mg/kg 体重/日、急性参照用量 (ARfD) は設定する必要がない。」との審議結果を了承厚生労働省に通知する。「フェニトロチオン」「フルバリネート」に係る食品健康影響評価を事務局から説明。「フェニトロチオンの一日摂取許容量 (ADI) を 0.0049 mg/kg 体重/日、急性参照用量 (ARfD) を 0.036 mg/kg 体重と設定」「フルバリネートの一日摂取許容量 (ADI) を 0.005 mg/kg 体重/日、急性参照用量 (ARfD) を 0.06 mg/kg 体重と設定」 との審議結果を了承厚生労働省に通知する。

5-2 第 663 回食品安全委員会 (2017 (平成 29) 年 8 月 29 日)

主な議事事項及び審議結果から

議 事 : 佐藤委員長ほか委員 6 名出席

議事概要

(1) 委員会の意見の聴取に関する説明 ペグボビグラスチムを有効成分とする牛の注射剤 (イムレスター) 農林水産省から説明、動物用医薬品専門調査会で審議するとした。・飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令改正 (バージニア マイシン及び硫酸コリスチン) 農林水産省から説明、今回の改正は家畜に使用するで人の健康への影響が懸念される飼料添加物としての指定の取消しに伴い基準及び規格を廃止することから、人の健康に悪影響を及ぼすおそれはなく、人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる旨を農林水産大臣に通知する。他

5-3 第664回食品安全委員会（2017（平成29）年9月5日）

主な議事事項及び審議結果から

議 事：佐藤委員長ほか委員6名出席

議事概要

(1) 江崎内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）挨拶

(2) 食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて・食品、添加物等の規格基準プロファム試験法の改正（厚生労働省から説明）。本件は試験方法の見直しであり、規格そのものを変えるわけではなく食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当すると確認された。

(3) 委員会の意見聴取 [1] ジチアノン [2] フルエンシルホン [3] フルキサピロキサド [4] メトキシフェノジド（厚生労働省から説明）「オルビフロキサシン」（厚生労働省から説明）「フルエンシルホン」は、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるとは認められないので専門調査会による調査審議を経ることなく、今後委員会において審議、必要に応じ評価書を改定する。「ジチアノン」、「フルキサピロキサド」、「メトキシフェノジド」は現時点で評価結果に影響を及ぼす可能性があるため農薬専門調査会で調査審議する。動物用医薬品「オルビフロキサシン」は現時点で評価結果に影響を及ぼす可能性があり肥料・飼料等専門調査会で調査審議する。めん山羊又は馬に由来する肉骨粉等の養殖水産動物用飼料への利用再開。農林水産省から説明、プリオン専門調査会において審議するとした。

(4) 農薬専門調査会における審議結果・「シアゾファミド」「シアノホス」「ピフルブミド」「メタラキシル及びメフェノキサム」に関する審議結果の報告と意見・情報募集は吉田委員及び事務局から説明。意見・情報の募集手続に入るとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を農薬専門調査会に依頼する。

(5) 委員会の意見・遺伝子組換え食品等「PRF株を利用して生産されたホスホリパーゼC」に係る食品健康影響評価について事務局から説明。『遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準』に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断した。」との審議結果を了承、厚生労働省に通知する

(6) 平成28年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果(案)について山本委員及び事務局から説明。報告があった6課題の事後評価結果を該当する研究者に通知し議題番号1501に関連し、農薬の食品健康影響評価におけるイヌの慢性毒性試験の取扱いを農薬専門調査会で検討する。

(7) 平成29年度食品安全確保総合調査追加課題(案)について山本委員及び事務局から説明。平成29年度食品安全確保総合調査の追加課題は案のとおり決定。

本欄は食品安全委員会の会議開催実績(第657回:7月11日開催から第661回:8月8日開催分)の委員会議事概要をほぼそのまま参考にして記載させて頂いていますが、

正確には食品安全委員会 HP (https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html) の当該箇所
でご確認ください。

(関澤 純)

【海外食品安全情報】

食品添加物として使用する際のアナトー着色料成分ビキシン、ノルビキシン (E 160b) の暴露評価

Exposure assessment of annatto colouring principles bixin and norbixin (E 160b)
when used as food additives
10 August 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4966>

2017年8月10日、欧州食品安全委員会(EFSA: European Food Safety Authority)は技術委員会の要請に応じ、食品添加物として使用されるアナトー抽出物(E160b)の新たに提案された使用方法及び使用レベルを考慮した暴露評価に関する報告を行った。

2016年、食品添加物及び食品に添加する栄養素に関するEFSAのパネル(ANS: Food Additives and Nutrient Sources added to Food)は食品添加物としてのアナトー抽出物(E 160b)の安全性についての科学的意見を採択した。この意見でパネルは、得られたビキシンの一日摂取許容量(ADI) 6mg/kg 体重(bw) /日及びノルビキシンのADI 0.3 mg/kg 体重(bw) /日の毒性データベースは十分であると結論づけた。

アナトー(E 160b)、ビキシン-及びノルビキシンベースのアナトー抽出物の食事暴露は、食品企業が提出した使用量や使用拡大申請で提案された使用量に従いEC規則Annex II No 1333/2008 付属文書に設定された最大許容量(MPLs)を考慮して推定された。

ビキシンの暴露推定量は、使用拡大提案を含む全ての人口集団と全ての詳細暴露シナリオで、ADI 以下だった。

ノルビキシンにはいくつかの人口集団の95パーセントイルでの使用拡大に超過が観察された。

現在の推定量ではビキシンの食事暴露はADIを超えない。ノルビキシンの食事暴露は幼児と小児の高摂取群(95パーセントイル)でADIを超過している。

(伊藤 澄夫)

【その他】

「添付」 加工食品の原料原産地表示制度に係る食品表示基準等の改正に対する要望

平成 29 年 8 月 30 日

内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全担当）

江崎 鐵磨 殿

特定非営利活動法人 くらしとバイオプラザ21	専務理事	真山 武志
特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会	理事長	山崎 毅
食のコミュニケーション円卓会議	代表	市川まりこ
NPO法人 食品保健科学情報交流協議会	理事長	関澤 純
日本菓子BB協会	会長	田中 通泰
日本生活協同組合連合会	専務理事	和田 寿昭
一般社団法人日本惣菜協会	専務理事	藤木 吉紀
日本チェーンストア協会	会長	清水 信次

加工食品の原料原産地表示制度に係る食品表示基準等の改正に対する要望

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご指導を賜わり、厚く御礼申し上げます。さて、内閣府消費者委員会食品表示部会における5回の審議を経て、去る8月10日に「食品表示基準の加工食品の原料原産地表示制度に係る規定及び別表の一部改正」について答申がなされました。この審議過程においては食品表示部会委員各位より多くの懸念事項が示され、加えて、消費者や事業者等の関係者から消費者庁に対して過去最多のパブリックコメントが提出されました。このことは関係者の加工食品の原料原産地表示制度に対する高い関心を反映するものであると同時に、数多くの懸念が寄せられる結果ともなっております。それゆえに今回の答申は、消費者委員会委員長が10件の前提条件と3件の付帯意見を付した、異例とも思える形の答申になりました。この答申を踏まえて、近く一部改正された食品表示基準等が告示されると仄聞しています。食品表示部会委員各位の真摯な議論にもかかわらず、答申書に「別紙1の1.～10.の実施を前提として」と明記されたことは、新たな原料原産地表示制度を実施する困難さを物語っているものであり、指摘された懸念等が十分に払しょくされ共通の理解に至ったとは言い難い状況にあることの証左でもあります。このような経緯を踏まえれば、消費者及び事業者の中に未だ残る懸念等が払しょくされ、新たな原料原産地表示制度が適切かつ着実に実施されるためには、前提条件等が確実に実施されたことを確認した上で新たな表示制度を実施に移すという手順を踏むことが道理であります。つきましては、

下記のとおり改めて主要な懸念を申し述べますので、諮問された食品表示基準案を適当とする前提条件等に係る具体的な実行計画とそのプロセスを明確にし、それらの着実な実施を確認した上で、食品表示基準等の改正と新たな原料原産地表示制度を実施に移していただくよう強く要望いたします。その上で消費者及び事業者の理解を中心として、諮問された食品表示基準案を適当とする前提条件等の達成が困難と判断される場合には、今般の表示制度を実施に移して社会的な混乱とコスト負担を招いてしまう前に、廃止を含む抜本的な再検討を行っていただくよう合わせて要望いたします。

敬具

記

1. 消費者の理解、誤認について

(諮問された食品表示基準案を適当とする前提条件1. 2. 5. 8. 9. 10. 及び付帯意見1. に関連して)

新たな原料原産地表示制度の実施によって、同じ食品でありながら以下のような表示が現れることとなります。

【A食品】	名称	食パン
	原材料名	小麦粉(小麦(アメリカ、国産、その他))、…
【B製パン】	名称	食パン
	原材料名	小麦粉(小麦(アメリカ又は国産又はその他))、…
【C産業】	名称	食パン
	原材料名	小麦粉(小麦(輸入、国産))、…
【Dベーカリー】	名称	食パン
	原材料名	小麦粉(小麦(輸入又は国産))、…
【Eパン工業】	名称	食パン
	原材料名	小麦粉(国内製造)、…

※第39回食品表示部会「参考資料3(井之上委員提出資料)」より

一番の懸念は、これらの表示の意味と違いについて一般の消費者が容易に理解でき、誤認するおそれがないかについての検証が食品表示部会において十分ではなく、また「例外措置による表示は真に消費者の合理的選択に寄与する方法であるか」について、食品表示部会委員間において共通の認識には至っていない点にあります。前提条件1. に「全ての加工食品に原料原産地表示を義務付ける制度は、消費者の合理的選択の確保から構想されており」とあり、また前提条件10. には「消費者に提供する情報量の拡大というメリットがある」と記述されています。しかしながら、そもそも原料原産地表示に対する「消費者ニーズ」の解析や「合理的選択」の意味に対する共通認識が食品表示部会委員間において不十分なまま、可能性表示や大括

り表示といった例外措置による表示が消費者の合理的選択の確保や消費者に提供する情報量の拡大に対する適切な措置のように提案されていることに大きな違和感を覚えます。すなわち、はじめに全ての加工食品を義務表示の対象とすることありきとしたがゆえに、『消費者が求める（利活用できる）原料原産地表示とはいかなるものか』、『例外措置による原料原産地表示は消費者に何を伝え、どのような合理的メリットをもたらすのか』といった本質的な命題についての議論が決定的に不足していると言わざるを得ません。また、付帯意見1.に「加工食品の原料原産地表示も含めて、今後、義務化される表示が増えれば、状況は更に深刻化し、消費者が安全性に係わる表示を見落としてしまう要因にもなりかねない」と指摘するとおり、新たな原料原産地表示の義務化によって表示する文字がさらに多くなり、本来優先されるべき安全性に係る表示がかえって分かりにくくなってしまふのであれば、消費者利益を阻害する本末転倒な結果にもなりかねません。新たな原料原産地表示制度の実施は事業者のコスト増等の大きな社会的コストを伴うものであるため、消費者の表示誤認を巡る懸念や安全性の確保については、制度施行後の表示誤認理解度調査等によって検証すべきものではなく、上記のような観点から食品表示基準改正や新たな表示制度の施行前に検証すべきものと考えます。

2. 実行可能性について

（諮問された食品表示基準案を相当とする前提条件1. 3. 5. 6. 8. 9. 10. 及び付帯意見1. 2. に関連して）製品に占める重量割合上位1位の原材料表示を原則としつつ、事業者の実行可能性を確保する方策として例外措置が設けられ、前提条件10.には「今回の原料原産地表示制度は、『全ての加工食品』を対象としたことにより、事業者の実行可能性を確保するために複雑な制度となっている」とも記述されています。確かに事業者の実行可能性を確保するため、主に原材料の頻繁な原産地変更に伴う包材切替えへの対応を中心に議論が進められてきたことは承知しております。「複雑な制度」となってしまったのは「全ての加工食品を対象に原料原産地情報を表示できる方法」を模索してきた結果であり、このことによって、サプライチェーンの各段階において、原料原産地情報を正しく確認・伝達し、適切に保存することの実行可能性やそれに伴う労力やコストとのバランスといった本質的な課題についてはほとんど議論されてこなかったのではないかと思います。一方、付帯意見2.には「加工食品の原料原産地表示制度は、国際的にはほとんど類例のない制度となるため、諸外国との公正な貿易、競争を阻害することのないように」と記述されており、また、第42回食品表示部会においては「世界全体を見た場合、原料の原産地を意識していない原料が多く流通し、通常の原料として取引されている。今回の制度を導入するということは、今後のわが国の食品製造業では、そのような原料は使用できない、という従来とは異なる新しいビジネスをすることになる」との指摘もなされています。特に食品原料の多くを海外に依存しているわ

が国において、全ての加工食品を義務表示の対象とした新たな原料原産地表示制度が適正に実施されるためには、「諸外国も含むサプライチェーンの各段階において正しい原料原産地情報を正確に伝達し、その情報を一定の期間、段階ごとに適切に保存できること」が必須であります。そのためには、諸外国に新たな原料原産地表示制度に対する理解や協力を求めることが必要になるはずであり、このプロセスを丁寧に行うことも重要ではないかと考えます。

3. 国際的な整合性について

(諮問された食品表示基準案を適当とする前提条件3. 4. 8. 及び付帯意見2. に関連して)

加工食品の原料原産地表示に係る規定については、食品の国際的な規格を策定する国際機関であるコーデックス委員会において長年議論されてきましたが、合意には至ることはありませんでした。合意に至らなかったその理由や背景について、食品表示部会の議論の中で十分に検討が行われていたとは言えません。経済のグローバル化の下で食品及び食品原料の国際的な交易が増大する中であっては、原料原産地表示の規定を巡る国際的な動向を踏まえる必要があり、コーデックス委員会での議論の経緯、現時点での判断、国際機関で合意が得られていない理由や背景について十分に検討した上で、制度設計を行うべきであると考えます。食品表示部会に先立つ「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」の議論においても、なぜか国際的な議論の経過については触れられておりません。さらに、第41回食品表示部会において、消費者庁からは「WTO通報の結果として、米国、カナダ、オーストラリアの3か国からコメントまたは質問が寄せられている」との報告がなされました。本件に関連して、既に米国の食肉の原産地表示の義務化に対して、カナダ及びメキシコがWTOに違反として訴え、認められた判例があります。このカナダ・メキシコ対米国のWTO係争を招いた米国の食肉の原産地表示の義務化と、今般のわが国の新たな原料原産地表示制度とは大変良く似ているのではないかと考えられます。両方とも、問題の核心は、規制が要求する情報の入手が、国内産品を使用する場合に比較して国外産品を使用する場合には遙かに困難である（すなわち、労力とコストが掛かり、規制対応コストが高い。）という情報コストの格差にあります。「諸外国との公正な貿易、競争」という視点は、上記の検討会を含むこれまでの検討会や食品表示部会の議論において原料原産地表示制度の問題を国内問題として扱う限り表面化してこなかったものの、新しい表示制度が諸外国との取引に実際に適用される段階で問題が表面化するのではないかと懸念があります。実際の取引への影響を生ずる前に、国際的な議論の内容や判例等との整合性について検証する必要があると考えます。

最後に

食品表示基準改正や新たな表示制度の実施の前に、消費者の理解や誤認を巡る懸念は十分に払しょくされ安全性も確保されているか、諸外国も含めたサプライチェーンの各段階において真に『実行可能性』は確保されているのか、その実行可能性はメリットとデメリットのバランスを踏まえて検証されたものであるか、といった観点から新たな加工食品の原料原産地表示制度のあり方について再度検討していただきますよう重ねて要望いたします。

以上

以上