

# 答 申

平成20年4月30日

東京都消費生活対策審議会

食品の原料原産地表示のあり方について

## 目 次

- 1 はじめに
- 2 食品に関する表示制度の現状について
- 3 消費生活条例に基づく食品の原料原産地表示について
- 4 原料原産地表示を行うべき加工食品について
- 5 表示すべき原材料の種類について
- 6 表示すべき原材料の範囲について
- 7 表示の方法について
- 8 その他留意すべき事項について

## 1 はじめに

輸入冷凍餃子を原因とする健康被害の発生により、調理冷凍食品に対する国民の不信感が高まったことを契機にして、食品全体の安全性についても社会的な不安が高まっている。

一方、カロリーベースで見ると、平成18年度のわが国の食料自給率は39%であり、調理冷凍食品はもちろんのこと、国産の原材料だけを使用して加工食品を作ることはもはや困難な状況がある。

こうした状況を背景にして、国内で製造される加工食品についても、消費者が安心して食品を選択するために、その原材料の原産地を知りたいという要求が高まってきている。

現在、加工食品の原料原産地表示は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下、「JAS法」という。）に基づき、加工度が低く生鮮食品に近い20食品群及び個別の品質表示基準で表示の方法と内容が規定されている4品目についてのみ義務づけられているにすぎず、加工度の高い加工食品には原料原産地表示が義務づけられていない。（別紙「資料1」参照）

このような現状を踏まえ、東京都消費生活対策審議会（以下、「審議会」という。）は、平成20年3月27日、知事から「食品の原料原産地表示のあり方について」の諮問を受けた。

審議会では、食品の製造や流通に関係する事業者団体から意見を直接聴取するとともに、関係団体や都民から広く意見の募集を行った上で、都が示した「食品の原料原産地表示に関する東京都の考え方」について検討を行った。

このたび審議会では、都民が適切かつ安心して食品を選択するための方策として、原料原産地を加工食品に表示する場合の基本的な考え方を取りまとめたので、答申する。

## 2 食品に関する表示制度の現状について

食品に表示すべき事項を具体的に規定している法律には、JAS法及び食品衛生法がある。また、東京都消費生活条例（以下、「消費生活条例」という。）でも、一部の食品について表示事項を規定している。

これらの法律、条例では、消費者が安全で適正な食品を選択できるようにする観点から、いくつかの表示事項を定めているが、そのうち、原産地（原産国）及び原料原産地の表示については、JAS法により以下のようなルー

ルが定められている。

- (1) 野菜、肉、魚等の生鮮食品については、その「原産地名」の表示が必要

【例】北海道産たまねぎ アメリカ産アスパラガス

- (2) 外国で製造された加工食品については、それを製造した「原産国名」の表示が必要

【例】イギリスで製造されたキャンデーの場合  
原産国名 イギリス

- (3) 国内で製造された加工食品のうち、加工度が低いことから原材料が品質を左右することになる20の食品群と個別の品質表示基準が規定されている4品目(うなぎ加工品等)については、その原材料の「原料原産地名」の表示が必要(別紙「資料1」参照)

【例】ノルウェーで漁獲されたさば(原材料)を国内で塩さばに加工した場合 原料原産地名 ノルウェー

しかし、国内で製造されたその他の加工食品(別紙「資料1」に記載されている食品以外の加工食品)については、法律や消費生活条例で原料原産地表示を義務づける規定はない。

### 3 消費生活条例に基づく食品の原料原産地表示について

食品の表示制度は、すべての国民にかかわる全国的な問題であるから、本来、国がそのあり方を検討すべきものである。

しかし、はじめに指摘したように食品の安全性に対する国民の不安が高まり、消費者が適正な選択をすることに支障が生じているにもかかわらず、現行の食品表示制度が上記の内容に止まっている現状を踏まえると、国が十分な対策を講じているとはいえない状況となっている。

加工食品、特に調理冷凍食品は、今日の食生活に欠かせないものの一つであり、大都市東京においては日常的に大量に消費されており、調理冷凍食品に対する信頼が損なわれることは、都民の食生活に大きな影響を与えることになる。

都民の安心かつ適正な食品選択を確保するためにも、国に先駆けて都が原料原産地表示義務づけの対象となる加工食品の拡大に取り組むことは、大きな意義があるとともに、国の施策を動かす原動力ともなり、結果的には都民にさらなる安心かつ適正な食品選択の方途を提供することにつながる。

他方、消費生活条例第1条第2号は、都民の消費生活の安定と向上を図る

ことを目的として、適正な表示を行わせる権利を確立するとしており、この点からも都は条例に謳われている消費者の権利を積極的に擁護、増進する施策を講じる責務がある。

そして、食品の原料原産地表示は、消費者が食品を購入するに当たり、選択を行うための重要な情報提供の手段であると同時に、事業者においては自らが製造、加工する食品の原材料の原産地をトレースし、その記録を整備し、保存することが事実上求められることになり、事業者に対し消費者からみて安全、安心な原材料を調達、使用することを促す効果がある。

このような趣旨からすれば、都民の食品に対する安心で適正な選択を確保するための方策として、消費生活条例第16条第1項に基づく表示規定を活用し、事業者に対し加工食品について一定の限度で原料原産地表示をさせることとすべきである。

#### 4 原料原産地表示を行うべき加工食品について

ところで、原料原産地表示を事業者に行うこととさせる場合、加工食品全体を対象にしてかかる方策を導入すべきとの考え方もあるが、加工食品に使われている原材料は非常に多種、多岐にわたる産地のものが利用されている現実がある。

また、加工食品の製造、加工にかかわる事業者の対応能力によっては、原材料の原産地を的確にトレースし、情報を整理、記録し、それを正確かつ適時に表示することが困難な現実もある。

このような現実を踏まえ、すべての加工食品に原料原産地表示を義務づけることは、表示の実行可能性と正確性の確保の観点から、結局のところ消費者の利益につながらない結果となるとの意見も考慮すべきものとする。

とすれば、原料原産地表示を義務づける食品は、限定せざるをえない。一般の食品に対する安全、安心の揺らぎの原因となった加工食品が調理冷凍食品であること、加工食品の中で特に調理冷凍食品は、利便性が高く都民に広く利用されていること等を勘案すると、対象とする加工食品は、当面、調理冷凍食品に限定するのが適切である。

なお、輸入冷凍餃子を原因とする健康被害の問題を契機に、都民・消費者の間には、加工食品、とりわけ調理冷凍食品の原料原産地表示を求める声が増大したことに対応するため、調理冷凍食品業界では、既に個々の企業による自社ホームページでの原料原産地の公表などの自主的な取組も始められている。

これらの取組については、製造業者から消費者への情報提供の充実という点から評価すべきものである。しかしながら、すべての事業者が以上のような取組を行っているわけではない現状があることから、調理冷凍食品に対する消費者の不安を解消し、製造業者の取組をさらに確実なものとするためにも、上記3でも述べたように、都としても早急に消費生活条例に基づく表示の制度化を行い、一定のルールを定める必要がある。

## 5 表示すべき原材料の種類について

調理冷凍食品の原材料には、野菜や肉等の生鮮食品のほか、ソーセージや小麦粉のような加工食品が数多く使用されている。

これらの加工食品は、さまざまな原産地の原材料によって作られており、調理冷凍食品の製造業者がそうした原材料の原産地まで遡って把握することは、現実には困難な場合があるものと思われる。

例えば、調理冷凍食品に幅広く使用されている小麦粉は、一般に単純な加工品と思われがちであるが、実際には強力粉や薄力粉といったそれぞれ的小麦粉の特性を保つために、複数の産地の小麦がそのつど複雑に混合されて製造されている。したがって調理冷凍食品の製造業者が、小麦粉の原材料である個々の小麦の原産国を正確に把握することは難しいことが少なくないと考えられる。

また、JAS法に基づく原産国表示の考え方からすれば、外国産の小麦を使用して国内で小麦粉を製造すると、その小麦粉の原産国は「日本」となる。仮に、このようなJAS法の考え方を形式的に当てはめると、調理冷凍食品に原材料として使用されている小麦粉が、本来は外国産の原材料（小麦）を使用した加工品であるにもかかわらず、小麦粉の製造地である「日本」が原料原産地として表示されることになるが、その場合、消費者に「国産小麦を使用したもの」との誤解を与えかねない。

したがって、原材料によっては適正に原料原産地の表示を実行できるのか否かを十分考慮する必要があるし、また消費者にも誤解を与えないよう、表示すべき原材料の種類を定める必要がある。

これらのことから、原料原産地表示をすべき原材料は、生鮮食品及び生鮮食品に近い加工食品（JAS法で原料原産地表示が必要な20食品群及び個別の品質表示基準で規定されている4品目）に限って表示すべきとの考え方は、JAS法の規定との整合性も考慮されており、妥当であると考えられる。（別紙「資料2」参照）

## 6 表示すべき原材料の範囲について

消費者の立場からは、調理冷凍食品に使用されているすべての原材料の原産地を表示することが情報入手の手段としては最も望ましい。しかし、限られた表示スペースに多くの情報を表示することは物理的にも困難であり、また、原産地が頻繁に変更される原材料についてすべて表示することを製造業者に求めることは、必ずしも合理的とはいえない。

したがって、消費者が求める情報量と製造業者にとっての実行可能性の2つの面を十分に考慮した上で、わかりやすい原料原産地表示制度となるように、表示すべき原材料の範囲を定めることが重要であり、かつ現実的である。

具体的には、消費者が食品を選択する際には、その食品を特徴づける主な原材料についての情報が重要であるため、その情報を提供することが求められていると考える。

原料原産地表示が求められている主な原材料の範囲については、既に、「JAS法の野菜冷凍食品の品質表示基準において、「原材料の重量に占める割合上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上」とされている。この考え方を調理冷凍食品における原料原産地表示に援用することは、消費者による適正な選択の確保という観点並びに法律上の表示制度との整合性の観点からも妥当である。

また、消費者の適正な選択の確保という意味では、重量比率は低い場合であっても、例えば「海老グラタン」とか「海老ピラフ」と表示のある調理冷凍食品における「海老」という表示のように、商品名に冠されている原材料もまた、消費者の食品の選択に大きな影響を与えるものである。

したがって、上記の重量比率による基準に加えて、その商品の特徴づける原材料を商品名に冠した場合には、その原料原産地を表示することとすべきである。

## 7 表示の方法について

表示の方法としては、原料原産地を容器包装に直接表示することを原則とすべきことに審議会では異論はなかった。

一方、意見募集に寄せられた意見では、同じ種類の原材料であっても、その産地は、季節、農産物の豊凶、国際的な相場の影響で頻繁に切替えが生じるものであり、原材料の調達先が変わる度に容器包装の印刷を変更することは、実現性に乏しいとの指摘もあった。このような場合には、確かに容器包



装への印刷という方法では、表示方法として現実的な対応が困難となる場合も生じることから、一定の配慮は必要であると考えられる。

そこで、容器包装への表示を原則とすべきであるが、それが極めて困難である場合には、代替的な表示方法でも足りるとする必要がある。例えば、ホームページやファックス、電話等により消費者が簡便に原料原産地を知ることができたり、さらに、原料原産地に関する問い合わせが可能な対応窓口などを容器包装に明記した上、消費者がそこに問い合わせをすれば、製造業者が正確な情報を提供するなど、適切に対応する仕組みを用意してあれば足りるとすることなども手法として考えるべきである。

## 8 その他留意すべき事項について

都民からの意見募集の結果、消費者が販売店の店頭で表示を見られるようにすべきとの意見があった。実際、売場で商品を手にとって直ちに確認したいとする消費者の求めに対しては、製造業者のホームページでの情報提供のみでは対応することは難しい。このような消費者のニーズに対応するためには、今回の制度に基づいて製造業者が提供する情報を、販売業者も消費者に提供するような取組が望まれる。

また、製造業者からの意見聴取の結果、容器包装材の切り替えのための準備、原材料の調達先の変更など、原料原産地表示の実施体制を整えるためには、準備期間が必要であるとの意見があり、経過措置についても一定の配慮が必要である。

さらに、広く事業者向け説明会の実施やリーフレット作成など制度の周知に努めることが重要である。また、消費者に対してもこの制度の周知を図る必要がある。

なお、今回の調理冷凍食品の原料原産地表示に関する取組は、現時点では都独自のものである。しかし、食品表示は国民一般の消費生活にかかわる重要な問題であることに鑑みれば、今後、都としても、国に対し、食品の原料原産地表示について対象品目を拡大する等、抜本的に取組むよう働きかけていくべきである。

## 原料原産地名表示対象 20 食品群等の概要

	20 食品群	対象加工食品の例
農 産 加 工 品	1 乾燥したきのこと類、野菜、果実	乾しいたけ
	2 塩蔵したきのこと類、野菜、果実	塩蔵きのこ
	3 ゆで、又は蒸したきのこと類、野菜及び豆類並びにあん	ゆでたたけのこ、生あん
	4 異種混合したカット野菜、カット果実及び、野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの	カット野菜・カットフルーツミックス
	5 緑茶及び緑茶飲料	煎茶及びその飲料
	6 もち	まるもち、切りもち
	7 いり（さや）落花生、あげ落花生及びいり豆類	いりさや落花生、いり大豆
	8 こんにゃく	板こんにゃく、玉こんにゃく
畜 産 加 工 品	9 調味した食肉（ ）	タレ漬けした牛肉
	10 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵	蒸し鶏、ゆで卵
	11 表面をあぶった食肉	牛肉のたたき
	12 フライ種として衣をつけた食肉（ ）	衣をつけた豚カツ用の食肉
	13 合挽肉その他異種混合した食肉	牛豚合挽肉
水 産 加 工 品	14 素干・塩干・煮干魚介類及び、こんぶ、干のり、焼きのり等の干した海藻類	あじ開き干し
	15 塩蔵魚介類・海藻類	塩かずのこ、塩わかめ
	16 調味した魚介類及び海藻類（ ）	まぐろしょうゆ漬け、もずく酢
	17 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類	ゆでだこ
	18 表面をあぶった魚介類	かつおのたたき
	19 フライ種として衣をつけた魚介類（ ）	衣をつけたフライ用のかき
そ の 他	20 農・畜・水産物間での生鮮食品の異種混合品	鍋物セット（魚介類と野菜のセット等）

加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く

## 個別の品質表示基準で表示が規定されているもの（4 品目）

	他に原料原産地表示を規定する個別の品質表示基準	対象加工食品の例
1	野菜冷凍食品品質表示基準	冷凍野菜ミックス
2	農産物漬物品質表示基準	ぬか漬け、しょうゆ漬け、梅干し
3	うなぎ加工品品質表示基準	うなぎ蒲焼
4	削りぶし品質表示基準	かつお削りぶし

# 調理冷凍食品において、原産地を表示すべき原材料

