

加工食品の原料原産地表示について

本日議論していただきたい事項

1. 全ての加工食品(の原材料)を対象とする必要があるか

2. 対象品目の選定方法について

①従来どおり個別品目ごとに検討し、追加する方法

②一定基準を満たす品目群をまとめて検討対象とする方法

のいずれが適切か。

3. 選定基準について

現行の表示対象品目選定の考え方について、見直す必要があるか。

○ 議論の整理 (前回までの議論を今回の論点ごとに整理したもの)

(今回の論点)

(前回までの議論)

1. 全ての加工食品
(の原材料)を対象とする必要があるか。



・表示をむやみに難しくするのは、消費者にとってよくないのではないか。
・安全性を判断するための情報として原料原産地表示を行うべき、との指摘。
→食品衛生法では、安全性は原産地と直接結びつく問題ではなく、個々の食品ごとに対応すべきであるという考え方をとっており、また、科学的に検証可能なものに表示を行ってきたことから、同法で表示の義務付けをする必要はないのではないか。

2. ①従来どおり個別品目ごとに検討し追加する方法、
②一定基準を満たす品目群をまとめて検討対象とする方法のいずれが適切か。



・従来方式では、同種の品目でも表示対象品目とそうでないものに分かれており、わかりにくいため、②のように一定の基準(考え方)に該当する品目群をまとめて検討対象とした方が、消費者にとってわかりやすいのではないか。

3. 現行の表示対象品目選定の考え方について、見直す必要があるか。



・原形をとどめていないものでも対象とすべき品目もあるのではないか。
・製造技術で原料の品質を補う場合もあり、最終製品の品質に影響を及ぼさない場合、必要ないのではないか。