

## <一般公開シンポジウム> 食の安全と安心フォーラム第18回

### 『消費者市民の安全・安心につながる食品表示とは ～食品事業者がお客様のためにできること～』

【開催日】2020年1月26日(日) <講演会>13:00~17:50 <懇親会>18:00~19:30

【開催場所】東京大学農学部フードサイエンス棟 中島董一郎記念ホール

〒113-8657 東京都文京区弥生1-1-1 [[農学部キャンパス\(弥生キャンパス\)地図](#)]

【主催】NPO 法人食の安全と安心を科学する会 (SFSS)

【後援】消費者庁、一般財団法人食品産業センター、公益財団法人食の安全・安心財団

【対象、定員】食品関連行政、食品事業者、マスメディア、市民団体、アカデミアなど **定員：90名**

【参加費】講演会：3,000円 懇親会：2,000円(当日会場にて現金で申し受けます)

\*SFSS 会員、後援団体、メディア関係者(取材の場合)は講演会参加費が無料

【参加申込み】WEB 申込みフォームより <http://www.nposfss.com/forum18/>

【お問い合わせ】SFSS 事務局まで (TEL/FAX: 03-6886-4894, email: [info@nposfss.com](mailto:info@nposfss.com))

#### 【本フォーラムの主旨、開催概要】

2020年3月末で加工食品の食品表示基準の基本項目に関する猶予期間が終わり、食品事業者は4月1日より栄養成分表示・アレルギー表示等の遵守が義務付けられます。また今後、食品添加物・遺伝子組換え・原料原産地などの表示基準も追隨して行く中で、食品事業者がお客様の安全・安心につながる食品表示をどう模索していくべきか、会場からのご質問に講師が回答する形で議論します。

#### 【プログラム】 \*講師/演題は予告なく変更する場合があります。

13:00-13:40 『食品表示法に基づく食品表示基準について』

高橋 亨 (消費者庁食品表示企画課 課長補佐)

13:40-14:10 『食品の安全・安心と食品表示について』

～頻繁な食品表示制度の変更と食品の安全性の確保について～』

武石 徹 (一般財団法人食品産業センター 企画調査部 部長)

14:10-14:40 『食品表示における原料原産地情報の位置づけ』

～消費者が知りたい情報と生産者が伝えたい情報～』

中村 啓一 (公益財団法人食の安全・安心財団 事務局長)

14:40-15:10 <コーヒーブレイク>

15:10-15:40 『加工食品メーカーとしてお客様のためにできる食品表示(キューピーの事例)』

藤村 彩子 (キューピー株式会社 品質保証本部 設計品質部 表示チームリーダー)

15:40-16:10 『食品表示に対する生協の基本的な考え方と取り組み』

内堀 伸健 (日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進室)

16:20-17:50 <パネルディスカッション>

テーマ:『消費者市民の安全・安心につながる食品表示とは』

パネリスト: 演者5名、コーディネータ: 山崎毅 (SFSS 理事長)

18:00-19:30 <懇親会(講師を囲む会)> @講演会場ロビー (café agri 101)

<講演要旨は次頁以降>

## 【講演要旨】

### 高橋 亨（消費者庁食品表示企画課 課長補佐）

#### 『食品表示法に基づく食品表示基準について』

食品表示法第4条に基づき制定された食品表示基準は平成27年4月に施行され、一般用加工食品においては5年の経過措置が設けられたが、その経過措置も残すところ2か月余りとなった。食品表示基準は、栄養成分表示の義務化や製造所固有記号の使用要件の見直し、アレルギーの表示方法の見直し等があり、本年4月1日の完全施行に向け、従来の表示制度との変更点及び5年の経過措置期間中に見直された原料原産地表示制度等について説明する。

### 武石 徹（一般財団法人食品産業センター 企画調査部長）

#### 『食品の安全・安心と食品表示について』

##### ～頻繁な食品表示制度の変更と食品の安全性の確保について～』

2015年4月の食品表示法施行から、もうすぐ5年になろうとしているが、この間、現在の食品添加物表示制度も含め、毎年のように食品表示制度の大きな見直しが行われて来ている。これまで検討された表示制度は「加工食品の原料原産地表示制度」など何れも食品の安全・安心に関わるものではなく、消費者の選択に資する制度についての見直しである。一方、来年の東京オリンピックに向けて食品衛生法の改正による衛生管理の強化が進んでいる。食品事業者にとっては、法律は異なるが、いずれも対応せざるを得ない課題である。食品表示の全体像に関する議論が今後具体化する中で、食の安全・安心と食品表示、更には、HACCPなど衛生管理の関係について問題提起を行いたい。

### 中村 啓一（公益財団法人食の安全・安心財団 事務局長）

#### 『食品表示における原料原産地情報の位置づけ』

##### ～消費者が知りたい情報と生産者が伝えたい情報～』

食品表示法は、「自主的かつ合理的な食品の選択機会の確保」「消費者利益の増進」とともに「食品の生産流通の円滑化」「消費者の需要に即した食品の生産の振興」に寄与することを目的としている。すべての加工食品を対象とした原料原産地表示は、使用重量の一番多い原料について、使用量順に原産地を表示することを基本としつつ、「輸入」とする「大括り表示」、「A国又はB国」とする「可能性表示」や大括り表示と可能性表示を組み合わせた「輸入又は国産」という例外表示を認めた。この新ルールは、全ての加工食品に原料原産地に関わる何らかの表示をさせるための方策だったが、食品表示の基本である情報の正確性を犠牲にすることとなった。実効ある食品表示の役割を考えたい。

### 藤村 彩子（キューピー株式会社 品質保証本部 設計品質部 表示チームリーダー）

#### 『加工食品メーカーとしてお客様のためにできる食品表示（キューピーの事例）』

食品表示は、お客様が商品を選択する上で、また安心してお使いいただく上で必要不可欠な情報です。食品表示基準において、一般用加工食品へ栄養成分表示や、原料原産地表示が義務化される中、食品表示の全体像についても議論がされてきました。義務表示においても、加工食品メーカーとしてお客様に伝わる表示を模索していることや、間違いのない表示作成をするための取り組みの他、お客様からのご意見などを商品やサービスの改善につなげる活動について、ご紹介します。

内堀 伸健（日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進室）

『食品表示に対する生協の基本的な考え方と取り組み』

日本生協連では、1982年の総会で「表示の3原則（商品の内容と特性を正しく伝える表示、商品選択に役立つ表示、組合員が利用しやすい表示）」を確認し、それを踏まえた「食品表示の手引き」で表示の基本ルールを確立し、加工食品の栄養表示にも米国の制度を参考にして80年代から取り組んできました。また、食品表示一元化検討会や消費者委員会食品表示部会には委員として参画し、事業者及び消費者の両方の立場から意見を申し上げてきました。これまでの取り組みの経過、食品表示法や原料原産地表示、遺伝子組換え表示、食品添加物表示などの新たな表示制度に対する捉え方と対応状況についてご紹介いたします。

以 上