

食品安全委員会 in 豊橋市 地域の指導者を対象としたフォーラム

～もっと知りたい！食品添加物のこと～

平成 26 年度 3 月 7 日（金）

於：橋市保健所・保健センター（ほいっぶ）内研修室

参加者の皆様からのご意見・ご質問とその回答

○・△：食品安全委員会

□・■：豊橋市

Q 1 日本の添加物や農薬の基準と海外の基準の違いについて聞きたいです。

- 基準については日本では厚生労働省等が決めているが、欧米等の海外に比べ確かに違いがある。基準は国際基準をもとに、各国がそれぞれの食習慣を考慮して決めている。日本に流通する場合は日本の基準に適合したものしか流通できないことになっている。海外では、その海外の基準が適用される。国内に入る前に検疫所で水際検査を実施している。日本の基準を違反すれば、国内に流通しないようにその場で船に積み戻して返すことになる。

Q 2 海外のものの方が農薬が多く、またポストハーベストの問題等があると思いますが、それでも安心でしょうか

- 水際検査で、違反が見つかったものは、日本には入ってきません。

Q 3 食べていても安心だということですか。

- 食べる前に水際で検査されるはずです。

Q 4 日本に入ってきたものは安心だと考えていいということですか？安全だと考えていいですか。

- 多くの方から「輸入品は本当に安全なんですか？」という質問をいただきます。すべての輸入品を検査することはできません。すべてを検査すると食べるものがなくなります。したがって検査はサンプル検査になります。輸入実績がある業者で信頼できる業者であれば、同じような工場で食品を製造していて、それを検査し、問題がないとされたものが入ってきています。

過去には、餃子事件のような検査をすり抜けたものがある。これは検査できなかったからであり、輸入品は 100%安全かと言われたら、実際に事件も起こっていることからそうではないということになります。ただ、過去に違反を出したような業者については命令検査という形で、厚生労働省の指示で検査の数を増やしたり、書類の提出を義務づける等を課しています。

- △ 全部検査すると食べるものがなくなってしまうので、統計学的に調査を行い、危険を察知できる頻度で検査が行われているということですね。

Q 5 豊橋市の検査件数が 153 検体という説明がありましたが、たくさんのお店がある中でたったのこれくらいしかないという印象である。やはり検査をすり抜けるものがたくさんあると思うのでこの 153 という数字に安心しちゃいけないと思いますが、検体数についてどう考えていますか。

□ 言われるとおりに豊橋に出ているもの全部から比べると 150 数検体は本当に少ないので、それを持って安心してくださいと言われても無理かもしれません。ただ、その選び方は違反があったときに影響が大きいと考えられる広く流通しているものを優先的に選びます。

また、豊橋市で作られているものについても優先的に選んでいます。違反事例があった時は食品の流通を止めたり、原因究明を行ったりと迅速な対応が必要になりますので豊橋市内で製造されている食品を優先的に収去しています。件数が多い少ないについては難しいところではあるが、少ない中でも効率的にできるよう実施しています。検査は豊橋市だけでなく、県や国も行っており、さまざまな機関がチェックしている状況です。

Q 6 放射能検査や PM2.5 について豊橋市ではどのように考えていますか。

□ 放射能検査においては、豊橋市に放射能の測定する機械を持っていないので、県に委託して検査している状況になります。

PM2.5 の測定に関しては保健所ではなくて、環境保全課の方で管轄している項目になりますので、ホームページ等見ていただければ、データとか公表されているかと思しますので、そちらの方で確認していただきたいと思います。

あと、放射性物質の検査については、豊橋市では年間、これも少ないと思われるかもしれませんが、30 検体を検査しております。過去に放射性物質が検出された 17 都道府県については、国からこれだけのことを計画的に検査していくよう指示がいています。東北 6 県はもちろん、一番近いところだと静岡が該当するが、これらは各自治体が計画を立てて、放射性物質を検査し、その結果を報告することになっているので検索してもらえればすぐわかると思います。そうは言っても豊橋市民の方からも不安があるとの声があるので、30 検体ではあるができるかぎりやっています。

全国的なものは国からの公表をみてもあれば、かなりの件数を検査していることがわかります。現在はほとんど検出されず、検出されても検出限界に近い値になっているので、通常、流通されているものは安心してもらえると思っています。

Q 7 食品添加物について、一日の摂取許容量とかを定めているという話だが、一度定めたら変わらないものが、何年かに一度に見直すのか知りたい。また新しい添加物ができた場合はどのように定めているのでしょうか。

○ ADI については、新たな知見が出てきたり、毒性が認められるような事例が出てきたりしたら再評価します。新たな添加物の場合は農林水産省や厚生労働省から依頼を受けて、最初

の試験から全て実施し設定していきます。

参考までに、昔使われていた色素で、新たな知見が出てきて、発がん性があるということで使用禁止になった色素があり、アカネ色素という。平成16年の再評価で遺伝毒性があることがわかり、ADIを設定できなくなりました。そのため使用基準も定められず使用できなくなりました。

△ 食品安全委員会としましても最新の知見については常に調査をしているので評価を見直す必要があるということがあれば、随時動くような体制になっています。

Q 8 (配布資料の) 食品安全36に記載されている調理器具に用いられているシリコーンですが、成分が油分の酸化に移行するとか言われています。家庭での使用は人によってたいへん差があるが、油分の多いものを一日毎回三回使ったりとか、何年も使用して劣化したものなどを使い続けますとどうなるのでしょうか。

○ 結論から言うとまだよくわかりません。最後のところに書いてありますが、人間の健康に影響がないと思われまます。引き続き調査がしていくが、一般的に関心が高いので載せています。

△ 非常に新しい調理器具ですので、まだまだわからないところが多いかと思えます。シリコーン自体は非常に安全な物質なので、人体に影響があることは考えにくいかと思えますが、いろいろな業者さんが作るようになってきますと、作り方によっては色々な恐れが出てくるかもしれませんので、引き続き調査をしていくこととなります。

○ 補足ですが、2013年6月のファクトシートと記載してあります。これは現況をまとめたシートで評価結果ではありません。ファクトシートも食品安全委員会のホームページに載っているので、見ていただければと思います。

△ リスク評価というのが食品安全委員会で評価書としてまとめているものになりますが、これ以外にも評価書という形までにはっていないが、皆様の関心の高いもので最新のリスクの情報、知見をまとめた方がいいものというものをファクトシートという形で、それについてなにか見解を食品安全委員会としてまとめているものではないのですが、最新の知見をわかりやすい形で情報発信しています。評価書の場合、評価が長期間にわたる場合もありますが、ファクトシートですともう少し短いタイミングでとりまとめられて、情報も随時最新のものに更新されているので、こういった情報などもご活用いただければと思います。

Q 9 話の中で食品添加物は必要とあったと思います。例えば、保存料を使わないと食品ロスが増えるという説明だったと思います。自給率の低い日本としては確かにそういう気持ちはあるが、甘味料、着色料、香料が本当に必要かと考えたときに、私はそうじゃないという考えに近いです。たとえば、「きれいなものおいしい」というように私たちの子どものころはそういうふうになんとなく教えられてきた感じがあったのですが、きれいでなくてもこれが本来の色や香りであることを子供たちに教えていけば、わざわざきれいな色の食品

を買ったり、良い香りのものを買ったりしなくなると思います。こういう食品添加物を少しでも減らす方向へ持っていくことはできないものかと思うのですが、そのあたりはどうでしょうか。

- まず誤解を解きたいのは添加物が必要と言ったのではなく、避けられないと言いました。世の中にこれだけいろんな食品があって、食品添加物をまったくなしで今の食生活をするとはまず無理だろうということです。自分たちがいくら避けようとしたって、加工食品にはほとんど必ずと言っていいほど含まれている。ただ、食品添加物を考える際、ひとくくりに考えてしまう傾向がありますが、その食品添加物ごとに考えるべきです。昔から使われているものとして豆腐を作るのににがりという食品添加物が必要です。

たとえば、その香りや色等を添加するのが、やはり良くないという意見の方、それはそれでそういう意見の方たくさんいらっしゃると思いますし、それはそれでまったく否定するものでもありません。ただ、私たちの生活の中で考えなければいけないのは、ではその食品添加物をどういうふうにするのが、使うのであれば、どういう使い方をするのが一番いいのか、また、安全なのかです。

実際、摂取量だけ考えると天然由来の食品添加物が多く、人工のものだけではありません。ただ、必要なものもたくさんあるので、食品添加物とひとくくりにくくらないほうがいいと思います。

- △ 伝統的な豆腐といった加工食品を作るために使っている食品添加物と例えば、色をつけるために使われているものがあります。色はいわゆる見た目であり、食べる人の嗜好ですね。同じイチゴ味の飴を作っても、透明なものと赤く色をつけたもので、食べると味の感じ方が違うようです。色がついてないと違う味に思えたりするそうです。したがって人間は食べ物をいろんな感覚で味わってるといえるようです。人の好みによって食べられているので、そういう意味では皆さんの嗜好によって、使わなくて良いような添加物は使わないといった食生活の選択をされるのも1つのライフスタイルだと思います。

Q10 添加物ごとに、一日にどのくらい食べたらいいか、食べてもいいのかとか、今どのくらい食べているのかっていうことが話にありましたが、今日本人が一日にだいたい平均何グラムくらい添加物をとっているというふうに推定されているのか、もしそういうデータがあれば教えていただきたいです。添加物は安全、ゼロリスクではないけれども安全というふうにいわれています。でも、離乳食の冊子とか、妊娠期の食事とか、アレルギーのための食事という指針とかを見ると、なるべく添加物の少ないものにしましょうとか、農薬の少ないものにしましょうってことが書いてあり、矛盾を感じています。それはどういう風に考えたら良いのでしょうか。

- 事前にその質問は受けていて調べてみました。巷ではいろいろ言われているようです。年間4kgくらい摂っていると言った数字もありました。先ほどの続きになりますが添加物とひとくくりにしない方がいいと思います。たとえば、4kgの添加物を摂っているとします。で

は、それは危険でしょうか。食品添加物は全て危険でしょうか、悪いでしょうか。にがりを摂ってるのも全て悪いでしょうか。ソルビン酸はどれだけの害があって、誤解を恐れずに言えば、ADIとか基準を決めているということは、それは、ある程度、危害があるから基準を決めているのです。害がないなら基準を決める必要はないですね。完全に安全なんて言っていないわけです。それぞれの物質ごとに、どれだけ害があるかっていう基準を決めているのです。摂取量を積み上げたときに、食品添加物とひとくくりにくくって、4キロとってるから危険である、そんな乱暴な言い方はないと思います。

ただ、具体的にどれだけ摂取しているかを調べました。厚生労働省で平成12年から調査をしていて一日あたりのおおよそ推定摂取量があります。A群とB群の2つあり、A群は人工甘味料等の人工のもの、B群は天然由来のもの。A、Bそれぞれを測るとB群の天然由来ものが多い。総量で年間7kgくらい摂っているが、天然由来のB群が6.8kgある。硝酸塩が多く、これは野菜に含まれている。そういうものをカウントしている。細かく見ていくと、では何が問題なのか、数字だけみると天然でない添加物は1kgも摂っていない。ただ、年間添加物を何キロとっているってことが、そんなに重要なことなのか、というふうに思いません。総量で年間でだいたい7キロくらい摂っていることになるのですが、そのうちの6.8kgは、天然にもともと存在するものです。硝酸塩が多く、もともと野菜に含まれているものです。そういうものもカウントされています。細かくこうやって見ていくと、じゃあ何が問題なのかという、天然に存在しない添加物でいうと1kgもとってないです。ただ、年間添加物を何kgとっているってことが、そんなに重要なことなのか、というふうに思いません。

△ アレルギーの問題は添加物もあるかもしれませんが、それ以外もあると思います。添加物だけが問題ではないです。我々の食生活がいろいろ変化してきて、また生活が変わってきて、食物アレルギーが増えているのかは、まだ原因がわかっていないところです。そういう意味では添加物に関してなんらか言える知見は今のところないと言えらると思います。

アレルギーの原因はたんぱく質ということですから、そういった特定のたんぱく質がアレルゲンとなるということはある程度は言われているようですが、そういったものと、添加物とはあまり関係がない。離乳食や妊産婦の食事では添加物を避けた方がいいというような情報がというのは、私も2回ほど妊娠して出産しておりますけど、そのたびごとに、病院の栄養士さんから、たとえばそういったような情報がありますけれども、本来はですね食品添加物が危ないということは、おそらく公的機関が言っていることはないと思うのですが、おそらくそれぞれの栄養士さんの中での知識や考え方で動かれているということで、そういった書物が出ていることもありますが、やはりその情報の出所を、しっかり確認された方がよろしいかと思われます。ただいずれにしても妊娠中ですか離乳食、お子さんについてはみなさんご心配になっているので、余計なものはとらないほうがいいというような基本的な感覚から、「添加物を避けましょう」といった記述につながっているところがひょっとしたらあるかもしれないですね。

Q11 ほとんどの専門書では、そういうアレルギーとか、添加物はなるべく、絶対とは書いてないですけど、そういう書き方が絶対どの本にも書いてあるし、専門書であっても、添加物は極力避けましょうということは絶対書いてあります。離乳食とかそういった食事の専門書も、絶対それはポイントとして書いてあります。だから専門家の方々、栄養士だけではなく、医学博士が書いた本とか、そういった方の本を見てもやっぱりそういう書き方がしてあります。だけどそれを客観的にとらえると、どうなのかなってというのが、正直疑問なところですよ。

△ アレルギーに関しては本当に研究が途中段階かと思しますので、一人のお医者様のおっしゃっていることが、ひょっとして全員に当てはまるかどうかはちょっとわからないこともございますし、お子さんの場合には、本当は人間がアレルギーを起こすたんぱく質は誰でも血液に直接注射すればアレルギーを起こすけれども、食べてお腹の中で消化されて腸管から吸収する分にはアレルギーが起きないというのが大人の体のしくみですけれども、非常に小さいお子さんの場合には、まだ消化管が未熟で、そのたんぱくが直接影響してしまって、食物アレルギーになるというようなことも言われております。しかし、まだまだ未解明な部分があるので、なかなか統一された見解が出ていないのではないかと思います。

Q12 食品安全委員会からの報告ということだったと思いますが、安全性の確保が守られていることを、主に言ってみえたと思いますが、くどいですがけれども、やはり海外の輸入品に対する検査体制についてですが、私たちとしてはやはり、「これは安全だよ」というものが、商品としてスーパーなどで出回っているものを消費しているわけですから、特に、やはり今公害問題例えばPM2.5も含めて、中国うんぬんではないですが、輸入食品の検査体制が心配ですよ、それから水際でということをおっしゃっていたと思うんですが、名古屋港を1回見せていただいたときにですね、やはり検査体制が少ないということをお聞きしました。そういうことを安全委員会としてどういうふうに評価というかそのへんについてされているのか、それからどれだけの人でどれだけのものを、検査したらってというのは、言えないですすべてできるわけではないと理解はしておりますけれども、そのへんどういうふうに考えてらっしゃるのかちょっとお聞きしたいと思っております。

○ 基本論からいくと食品安全委員会が輸入検査に関して何か言うことはないです。そういう機関ではありません。輸入食品に対する検査を行っているのは厚生労働省です。厚生労働省が計画を立てて、違反事例が多いものに関しては検査命令を出して、モニタリングの頻度をアップし、体制を整えています。どこまで検査すればいいかというところですが、違反事例も厚生労働省のホームページにも事例出ておりますのでそういうのをご覧いただければ、そのヒントがあるかもしれませんが、中国だけではなく、逆に最近では中国の違反事例が多くないです。中国は全体量がとても多いので、すごく多いように見えますけど、件数的にはそんなに多くない。完全に安全なものを求める消費者がいるのですが、正直、輸入品は全て安全だとは、信用しない方がいいと思います。結局今の体制は、どこまで十分かどうかというところ

ころは、そこはなんとも今の厚生労働省の担当しているところで、この場で議論できることではないのです。

平成24年度でいえば、検査員の体制もここ10年くらいで1.5倍くらいに増えていきますね。何百人単位です。検査数、検査率でいうと、24年度は10%くらい検査していることになっています。そのうちの、違反件数10%と言うと、件数で言うたとえ20万件くらい検査をしているうちの、1000件くらいの違反が出ている。0.05%の違反が出ているということです。これをどう見るかということですね。フォローしますと、100%安全を求めるのは無理ということ。実際に違反が出ています。でもそれは輸入食品に限らず、国内も同じことです。

■ 私、たまたまその名古屋港の水際の検査を行っていた経験がありまして、やはり厚労省が先ほど言われました命令検査っていうのを指示しますので、その命令検査に従って検査を行いますけれども、やはり命令検査でやりなさいって言われた項目っていうのは違反がでやすいです。やはりその命令検査以外の項目はでたことがないです。ですから、なかなかその、「指摘が的確だな」というのは認識としてありました。ですから水際検査の体制も、そういった点では間違っていないと思います。

□ 聞いたところによると、命令検査は過去に違反の事例があったものが命令検査になる、検査は命令検査とモニタリング検査があって、命令検査は必ずそのものが入ってくるとやらなくてはならない検査です、それをやるには、どこのメーカーのものが決まっていて、それを検査している間はその物は出回らない、留め置かれます。留め置かれると結局倉庫の保管料がかかたりするので、メーカーの方が、そういったものは入れない、入れてこないことがあるらしいです。そういった意味で命令検査があって、一回違反が出ると、命令検査に回されるので、そういったところのものは今言ったような裏事情があるので、業者も損はしたくないから、どんどん排除されていくことがあるらしいです。検査していくと、命令検査の対象になっていくこともあるので、そういったところでせばまっていくっていうのもあります。

しかし、水際の検査だけでは、補完しきれない部分があるので、全国で我々保健所とか県のところでも輸入食品、先ほど言った収去検査で、輸入食品を検査していて、国だけでなく、我々保健所、全国47都道府県あって保健所それぞれもいっぱいあるので、そういったところでも輸入食品、すべてではないですけど、足りない部分を補っているのが現状です。あとはやっぱりみなさんがそういったものを聞いたうえでどう判断するかで、そのために表示もあると思うので、表示で、輸入者、輸入食品であれば輸入者が書いてあるので、(消費者が)ご自身で判断するしかないのかなというのは思っているところです。

Q13 今日のお話を聞きまして、添加物がかなり安全だということが理解できました。個々にADIですか、その基準が定められていて、何グラムっていうことが設定されているみたいですが、たとえばハムをもってみても、いろんな種類の添加物がいっぱい裏に書

いてあるじゃないですか。それで、その、添加物同士が複合されて、危険が増すとかそういうことはないのかなと、疑問に思いました。だから、単純にその個々に足し算すればいいのか、それともこれとこれはちょっと倍増するとか、そんな危険はないでしょうかね。

- 複合影響については、資料の中でもちょっと最後に説明させていただいたと思いますが、それぞれの基準が、かなり影響がないところから100分の1という数字まで低いところに抑えられています。それがその、相互に悪い影響を及ぼすっていうのは今のところ知見としては出ていないという調査結果が食品安全委員会のホームページにも公開されますのでぜひご覧ください。

Q16 全然添加物に関係ないですけどいいですか。保健所さんにお伺いしたいのですが、食べるお店で、食中毒を出して、一度出して、またそれからも出してるんですね。2回目に。そういうお店への対応というか、普通で言えば一度あると検査を厳しくするというのを聞いたのですが、現に食中毒を出して、二度も出してるんですね、そういったことについてどのように保健所さんは指導されるかお伺いしたいです。

- 2回も3回も出すとはどうなのかなと思いますが、まず、簡単に、もしあるお店が食中毒を出したとすると、保健所での対応は、まずは原因調査をします。そのお店が、間違いなく、次、引き続きすぐ食中毒が起きないようにということで、一回営業をやめてもらいます。その間に、保健所職員が見る限りとか調査する限りでお店の不足している部分を指導します。たとえば手を洗うための設備が小さい、少ない、これでは十分に手が洗えないとなれば、手洗い設備を直すように指導をします。また、食品の取扱いをみる中で、必要に応じた指導をします。また、施設はもう一回きれいに清掃してね、清掃だけじゃなくて当然使っている器具とかも消毒殺菌の指導をします。そのために営業をお休みしてもらいます。営業停止しますね。その停止も、施設がいいところであれば、全部が整っていれば、一日で停止が終わるかもしれないし、それがすぐできないところであれば、2日とか3日とか一週間とかかかることもあります。一応保健所の方で改善されるまでお休みしてくださいねというような措置をとります。それができたという連絡があったときに本当にできているかどうかを確認するために、われわれがもう一回行って確認して、なおかつその業者さんに対して、衛生教育とか指導講習会をして、再発防止対策が十分にできた状態で、営業再開という形になります。実際に2回も3回も起こすっていうことになってくると、保健所の指導が足りなかったっていうことも一つあるかと思います。逆に2回起きてくるとさらにもう1回前回と合わせて2回今度起きたときに、なにかが足りなかったのか、その足りなかったところをもう1回補ってもらうという形で、後追いになってしまいますけど、再発しないようにというのを一番に考えて措置はしています。それでも2回3回と起きてしまうのは、本当にそうなってくると、個人的な業者さんの問題であるのか、ただその、システム的にね、その恒常的にやっていることがおかしくて、それがまた引き続き2回3回と起きてしまうのであれば、そこを直せばいいということになるので、そこは指導して直してってなるんですけど、事故が

起きてしまうと、一番被害被るのは食べた方とかなので、そこはないように我々はそういった形で指導はしてるんですけど、2回3回起きてしまうのは、再発防止対策が不十分であったということになるので、指導の方法が甘かったのかと思うかもしれませんが、ただそれをもってお店をやめさせるということはないです。ただし、保健所がこの期間休みなさいと言っているにもかかわらず、無視して営業したとか、そういったことになってくると、今度は食品衛生法だけで営業禁停止とかそれだけではなく、刑事罰、傷害ですね、そういったことで社会的に制裁を受けることもございます。

あとは本当に、何回も起こしてしまう営業者さんに対しては保健所から厳しく指導するしかないと思います。ただ、そんなに2回も3回も起こすところってないと思います。(豊橋市内で食中毒事件として複数回処分されている例は過去5年以内にはありません)うちもそういう形でないようには気をつけて指導していきたいと思います。

Q17 野菜や、果物に残る残留農薬とか、いわゆる防かび剤っていうのについて、たとえばキャベツや白菜だったら何枚くらい皮をとればいいのかとか、果物は、バナナの皮とかオレンジの皮をとれば中は大丈夫なのか、それとも中まで入ってるのかということをちょっとお聞きしたいと思うのですが。

○ 今の残留基準値はだいたい今使われている農薬というのは、かけて、実際実がなるまでにほぼ分解されることを想定しているのので、残留に関しても、よっぽど高濃度でかけない限りは残ることはないと思います。気にされる方は皮をむいていただければと思います。中に入るかどうかというのは、高濃度に入れれば中に入る可能性はあるかもしれませんが、そういうときはたぶん検査でもひっかかるくらいのレベルであると思います。ですから、皮をむけばだいたい一枚とれば大丈夫くらいのレベルで、残っていたとしてもですね、普通は、問題のないレベルだと思います。

△ 農薬の使い方、普通に食べる時の状態を考えて、出荷する前までにこのぐらいの期間は農薬を使わない期間を作ることにより、きちんとみなさんの買うスーパーに並ぶような状態のときには残留がないように、生産者さんの指導がされておりますので、過剰にご心配されることはないかと思っています。

Q18 添加物の表示って3つの仕方があると思います。食品添加物の名前そのものを書く方法と、一括名と、それから用途と物質名両方書く方法がありますが、なんで3つに分けているのかということが一つ、また、先ほどもご質問しましたが、添加物の摂取量がどれくらいという質問をしましたが、実は家庭科の教科書に出ています。高校の家庭科の教科書の資料集に、日本人はだいたいどれくらいとっているよ、だからなるべく避けましょうってかいてあります。これは文部科学省の問題ですよ。厚生労働省としては、あんまりそんな心配することはないと言っているながらも、一方家庭科教育の中では、これくらいたくさんとっているんだ、だから（避けましょう）ということがあって、そういう調整はとれ

ていないのでしょうか。

- 基本的には添加物それぞれの名前がすごく長いので、たとえば保存料は保存料で一括表示が認められている（保存料は用途名併記です）ってということです。それを細かく書いてもいいです。
- ご存知だと思いますけど、五感に訴えるもの、味だったり風味だったり、そういったものは、その添加物の用途と物質を書かないといけませんよ、五感に訴えるものについてはそういった形で表示しなさいよ、それ以外については、物質名であったり、物質名だとわかりにくいものもあるので、そういったものについては一括名で一般的に知られているようなもので書いていいという話があります。そうですね、あとは、その他に酸味料については、いちいち細かいもの書かなくても、まとめて書けばいいですよという話になっています。

Q19 それはやっぱりメーカーに対して、メーカー保護みたいな気がするのですが。

- 表示はあくまでも、メーカー保護ではなくて、作った方が、買われるみなさんに対して、この商品、うちの商品にはこういったものを使っているから、どうかこれでみなさん判断してくださいねという意思表示の現れがだと思っています。僕はその表示自体はメーカーさんに対してではなくて、あくまでも、みなさん、買われる方に対して、その商品がどういったもので、こういったものだからこれをみなさんどうぞ判断してくださいっていうそういう自己紹介じゃないですけど、名刺代わりのものが表示なのだと思っています。だからその中で、3つに分けているのも、買われる方が一番わかりやすいように、きめられた方法だと思っています。それがわかりにくいと言うのであれば、言っていただいて、あとは直していくしかないのかなと思いますけど。

Q20 ただ、さっき複合は影響ないということなので、まあそれを思えばいいと思うんですけど、やはり、酸味料であったり、2, 3種類使っていると、pH調整剤を使用している、使っているとこのをわかっている人と、pH調整剤というものがあるのだと思っている人がたぶん大多数だと思います。そうするとそれが本当に消費者にとっていい表示なのかなと思います、たとえば、保存料を使ったら名前も書かなければいけないけれども、pH調整剤って書いてしまえば、pH調整剤だけで済みます。でもたぶんほとんどの消費者は、pH調整剤というものがあるのだという認識の方が多いいのではないかなって思うと、それってやっぱり単なる自己紹介だけでいいのかなという疑問が生じる感じです。

- 同じことですけど、一括表示で、ありますよね、酸味料、調味料、膨張剤とかっていう、今は表示の方は消費者庁がやっているわけですけども、一括表示をしても表示の目的が達成できると認められたっていうふうに書いてありますね、まあ問題がないだろうと。あとはですね、たぶん全部書くとものすごく長くなります。スペースも限られていますから。それが本当にわかりやすいのかどうかっていう議論になるわけです。

現在消費者庁で表示の見直しを議論しています。偽装表示なんかの話で、たとえばその、

原材料、鮭弁当をトラウトサーモン弁当にしようとかですね、いろいろとありますけども、じゃあ本当にそのものの、具体的なものを出した方がわかりやすいのかどうかという議論になりますね。これは現在の制度でやったときに、そういう一括表示と認められていて、ということになるのだと思います。

△ そうですね、現在表示については、表示の一元化ということで消費者庁が担当されていて、いろいろな法律に表示は縛られて書かれているので、そういったものをひとつにまとめて、よりわかりやすい表示にしようということで動いているようです。随時情報が発信されているようですので、よろしければ消費者庁のホームページですとか、意見交換会、リスコミなどもご参考にしていただければと思います。

以上