

11. ミルク・乳製品を取り巻く諸問題 (3)

～ミルク・乳製品の食品事件と食品偽装の問題～

現代社会では、乳製品をはじめ多くの食品で加工処理が行なわれている。こうした加工食品にからんだ食品事件は、先日も中国で鶏肉加工業者の不適切な管理が報道されるなど多発しており、食の安全神話が揺らいでいる。今回は、特にミルク・乳製品に関係した過去の食品事件や2013年に問題となった食品偽装問題を取り上げ、食の安全について考えてみる。

中国・期限切れ鶏肉：食品・流通、広がる不安 輸出量不明

毎日新聞 2014年07月22日 22時00分（掲載更新 07月22日 07時18分）

中国で発生した期限切れ食品の問題は、国内にも影響が広がっている。日本マクドナルドは一部店舗でナゲットの販売を中止したほか、ファミリーマートも一部店舗の販売中止に踏み切った。問題の食材がどの程度、日本に入ってきたかは判明しておらず、さらに不安が広がる可能性もある。

発端は、中国・上海のテレビ局の20日の報道。食肉加工会社「上海福喜食品」の工場で、品質保持期間を半月近く過ぎた鶏肉を煮詰めてナゲットを生産し、不適合品を5%の割合で生産ラインに戻してミンチにしていた。期限を7カ月も過ぎた牛肉を使ったケースもあり、出港の際には生産日時も改ざん。着入食材の配管に対し、同社の従業員が「期限切れを食べても死にはしない」となどと発言していた。

中国メディアによると、上海市の食品監査部門は期限切れの材料の使用を指示する同社の内部文書を押収。同社の品質管理担当者も工場長らの関与を認め、会社ぐるみの疑いが濃厚となっている。

上海福喜は、米食肉加工大手OSIグループの現地法人。OSIの中国の統括会社「歐喜投資」（上海市）は毎日新聞の取材に「日本への輸出量や納入先は現在調査中ではない」と答えた。



日本マクドナルドでは21日から上海福喜で作られたナゲットの販売を中止。仕入れ先の切り替えに時間がかかり、全店舗の約1.6%に当たる約500店舗でナゲット販売そのものを中止した。同社は世界のマクドナルドと協力し、現地工場において安全管理をチェックする「重案」を実施しているが、安全管理体制の強化が求められそうだ。

中国国内ではケンタッキーフライドチキンやスターバックスにも問題の食材が供給されていたとみられるが、同社とも日本での使用はないとしている。

【神崎修一、北京・井田晋平、上海・熊俊之】

12.1 ミルク・乳製品に関する過去の事件

①森永ひ素ミルク中毒事件

昭和30年に森永乳業株式会社徳島工場製造の調製粉乳にひ素を含む有毒物質が混入したことに起因して、近畿、中国地方を中心に乳幼児に数多くのひ素中毒患者が発生した。

昭和32年3月現在で、患者数は、約12,300人にのぼり、そのうち**130名の方が亡くなった**（平成26年3月末現在の被害者数は、13,437人）。また、事件の影響で、現在でも数多くの方々が知的発達障害や身体障害など、支援を必要とする状態にある。

（被害者支援）

昭和48年10月に発足した、厚生省（現厚生労働省）、被害者団体及び森永乳業株式会社による三者会談において、問題解決の方途の検討が始められ、昭和48年12月に合意（確認書）に達した。

確認書には、国の責務として、被害者対策について、「森永ミルク中毒の子どもを守る会」（現森永ひ素ミルク中毒の被害者を守る会）が提唱する「森永ミルク中毒被害者の恒久的救済に関する対策案」の実現のために積極的に援助し、確認書に基づき設置する救済対策委員会（現公益財団法人ひかり協会）が行政上の措置を依頼した時はこれに協力することが盛り込まれている。

また、昭和49年4月には、被害者の救済事業を実施する団体を設立すること、救済事業に要する費用は、森永乳業株式会社が負担することなどを骨子とする具体案が合意され、救済事業を実施する団体として、財団法人ひかり協会（現公益財団法人ひかり協会）が発足した。現在、被害者の方々に対する支援は、この確認書を基に、国、森永ひ素ミルク中毒の被害者を守る会、森永乳業株式会社及び公益財団法人ひかり協会の話し合いにより進められている。

（厚労省HP: http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kenkoukiki/morinaga/index.html）

②牛乳へのメラミン混入事件

2008年(平成20年)、中国乳業メーカー製造の牛乳から、化学物質メラニンが検出された。丸大食品の中国子会社が製造している商品の一部にこのメーカーの牛乳が使用されており、丸大食品は商品の自主回収を決めた。**これによる健康被害は報告されていない。**さらに中国で同年起きたメラニン粉ミルク混入事件では、5万人を超える多くの乳幼児が腎臓結石などの被害を受け、5人の死者も発生した。この事件は、**中国産乳製品全般の安全性に疑いを抱かせ、国際的にも大きな影響を及ぼす事態となった。**

メラニンは、メラミン樹脂の原料として使用されている。毒性（耐容一日摂取量）は、米国食品医薬品庁（FDA）が0.63 mg/kg 体重/日（メラミンとして）、欧州食品安全機関（EFSA）が0.5 mg/kg 体重/日（メラミン及び関連化合物全体として）と定めており、食品からメラミンが検出された場合又は食品へのメラミンの使用が確認された場合には、当該食品は食品衛生法第10条違反として輸入を認めないことになっている。（厚労省報道発表

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/09/h0920-1.html>）

③雪印乳業食中毒事件

2000年(平成12年)6月に雪印乳業(株)大阪工場製造の低脂肪乳などにより食中毒事件が発生した。6月27日大阪市保健所に最初の食中毒患者の届け出があった。調査の結果、雪印乳業(株)大樹工場(北海道大樹町)で製造された脱脂粉乳が停電事故で汚染され、それを再溶解して製造した脱脂粉乳を大阪工場で原料として使用していたことがわかった。**その脱脂粉乳に黄色ブドウ球菌が産生する毒素(エンテロトキシン)が含まれていたことが原因**だった。

雪印乳業(株)は事件直後の対応に手間取り、商品の回収やお客様・消費者への告知に時間を要したため、**被害は13,420人に及んだ。**この事件によって、**社会に牛乳、乳製品をはじめとする加工食品の製造に、不信と不安を抱かせるだけでなく、乳等省令についての乳業界の解釈と社会の理解との乖離が明らかになるなど、社会に対して大きな影響を与えた。**はからずも昭和30年に発生した「雪印八雲工場食中毒事件」を風化させてしまい、その教訓を活かすことが出なかったことが、この食中毒事件の発生につながったといえる。

さらに**2001年(平成13年)9月、グループ企業の雪印食品による牛肉偽装事件が起きた。**国内でBSE感染牛が発見されたため、国はBSE全頭検査開始前にと畜された国産牛肉を事業者から買い上げる対策を実施しました。雪印乳業(株)の子会社であった雪印食品(株)がこの制度を悪用し、**安価な輸入牛肉と国産牛肉とをすり替えて申請し、交付金を不正に受給した詐欺事件**である。事件は2002年(平成14年)1月23日の朝日、毎日両新聞の報道で表面化した。

背景には、食肉業界で「原産地ラベル張り替え」が日常化していたことや雪印乳業(株)の食中毒事件の影響により雪印食品の売上が減少し経営が悪化していたことに加えBSE牛発生に伴う消費者の牛肉買い控えにより大量の在庫を抱えてしまっていた、などの状況があった。しかし、最大の原因は、当事者の考えや上司の指示がコンプライアンスや企業倫理に反するものであった。**事件が顕在化してから3ヶ月後の2002年(平成14年)4月末に、雪印食品(株)は解散した。**その後の2003年(平成15年)、雪印乳業(株)より分離した市乳事業部門・全国農協直販(株)・ジャパンミルクネット(株)が統合し日本ミルクコミュニティ(株)を設立、2009年(平成21年)には日本ミルクコミュニティ(株)と雪印乳業(株)が経営統合し、共同持株会社「雪印メグミルク(株)」が設立された。

雪印メグミルクHP (<http://www.meg-snow.com/>)より抜粋

12.2 食品偽装問題

有名なホテルや外食産業チェーンなどが、実際の表示と異なっている商品を提供していた問題で、2013年問題が顕在化した。

食品偽装の要因

- 1.偽装が意外に簡単
- 2.同じようなものでも、産地や種によって価格が全く異なる
3. 外食の料理は、法的には原材料の産地表示義務なし
- 4.消費者側がそのものをよく知らない

(有路昌彦、日本経済新聞web版, 2013.12.6)

①不二家 消費期限切れ問題

大手洋菓子メーカー不二家の商品で、洋菓子に自社で定める消費期限切れの原料を使用していた問題が、2007年1月に発覚した。過去7年間で合計18件の使用が見つかり、内訳は消費期限切れの牛乳、生クリームの使用が9件、同様の加糖卵黄、生卵白、生卵黄などの使用が6件。これに加え、賞味期限切れのブルーベリージャム、チョコビッツ、アップルフィリング(りんご加工品)の使用が3件見つかった。また、埼玉工場で2004年6月～2006年10月の期間、プリンとシュークリームの消費期限を社内基準より長く表示する行為が頻発していたことも明らかにした。現場担当者、製造課長、生産管理課長、工場長と関係者全員がその事実を容認していた。これに加え、シュー生地でクリームなどを巻いた洋菓子「シューロール」について、細菌数が1グラムあたり1万個以下という社内検査基準に対し、実際にはその640倍の細菌がついた状態で出荷したことがあった(2006年6月)。**基準を超える細菌のついたシューロールの出荷数は、当初113個としていたが、実際には約6倍の678個を出荷していた。**

このほか札幌工場でも、2006年5月中旬～7月下旬に製造した洋菓子のうち、6件が細菌検査基準を超えていた。

その後、**工場の操業停止や洋菓子店の休業などに追い込まれ、消費者の信頼を失った。**2007年3月期、2008年3月期は巨額の営業赤字を強いられた。

Nikkei BP net(<http://www.nikkeibp.co.jp/news/biz07q1/522614/>)

② 石屋製菓 賞味期限切れ改ざん問題

2007年8月14日、北海道の土産品として知られる「白い恋人」を製造する石屋製菓(札幌市)は、賞味期限を改ざんして販売していたと発表し、商品を自主回収した。偽装の内容は、白い恋人の30周年キャンペーン限定商品が大量に売れ残ったため賞味期限を延長した包装紙に包み直して販売したというもの。さらに、自主検査を実施したほかの商品からは、大腸菌群や黄色ブドウ球菌を検出した。同月17日、石水勲・元社長は引責辞任を決め、後任に北洋銀行元常務取締役の島田俊平氏が、8月23日付で就任。行政処分を受けた同社は約100日間営業を停止し、11月22日に販売を再開した。
Nikkei BP (<http://coin.nikkeibp.co.jp/coin/nis/sample/gisou.pdf>)

③ 外食産業の偽装(不適切表示)

2013年、各地の外食産業などでも、表示偽装や不適切表示が相次いだ。全国に展開する「コメダ珈琲店」などを運営するコメダ(名古屋市東区)は店内や公式ホームページの飲み物とデザートメニューで「表記に不適切なものがある」と発表した。社内調査の結果として2013年11月にホームページに載せた。

「不適切な表記」は、「コメダ珈琲店」527店の4品目と、甘味喫茶「おかげ庵」9店の2品目であった。ウイナコーヒーやココアなどに使う乳製品由来の「生クリーム」は、実際は植物性原料を使う「ホイップクリーム」だった。「チョコレートケーキ」に使う「自家製チョコレートクリーム」は委託先で製造。「100%みかんジュース」では、オレンジを使ったという。

コメダによると、「生クリーム」と表記するには、乳製品由来の原料で店頭でホイップクリームを作らないといけなかったが、あらかじめホイップされた植物性の原料を使用。広報担当者は「メニュー作成者と品質管理担当者らの意思疎通が欠け、認識が足りなかった」と説明している。

コメダはホームページに「事態を重く受け止め再発防止に努める」と記す一方、「産地の偽装などでなく、品質の差があったと考えない」(広報担当者)として返金しない。これまでの製造の実態に合わせメニューを変えていくという。

朝日新聞デジタル 2013年11月7日

(<http://www.asahi.com/articles/NGY201311070008.html>)

阪急阪神ホテルズの高級ホテルで起きた偽装食材事件

ホテル名など	問題
第一ホテル東京シーフォート	鮮魚のムニエル⇒冷凍もの含む
吉祥寺第一ホテル	旬鮮魚のお造り⇒マグロ冷凍もの
ホテル阪急インターナショナル	フレッシュジュース類⇒ストレートジュース使用、霧島ポーク料理⇒産地異なる
大阪新阪急ホテル	芝海老料理⇒バナメイ海老使用、ビーフステーキ料理⇒牛脂注入牛肉使用、魚市場直送の鮮魚料理⇒冷凍もの使用、自然卵料理⇒自然卵に液卵混ぜ、津軽地鶏料理⇒地鶏ではない「津軽鶏」使用、九条ねぎ料理⇒普通の青ねぎ・白ねぎ使用、津軽地鶏料理⇒地鶏ではない「津軽鶏」使用、柔らか地鶏のバンバンジー⇒地鶏ではない「津軽鶏」使用、フレッシュマンゴー⇒冷凍カットマンゴー使用 手作りチョコソース⇒既製品使用、レッドキャビア添え⇒トビウオの魚卵(トビコ)使用
ホテル阪神	有機野菜料理⇒一部普通の野菜使用
宝塚ホテル	やわらかビーフソテー⇒牛脂注入牛肉使用、フレッシュジュース類⇒ストレートジュース使用、柔らか牛肉⇒牛脂注入牛肉使用、鮮魚料理⇒冷凍もの使用、サイコロステーキと鮮魚フリッター⇒牛脂注入牛肉と冷凍もの使用 和洋御膳(ステーキ)⇒牛脂注入牛肉使用 手捏ね煮込みハンバーグ⇒市販品使用
六甲山ホテル	鮮魚・自家菜園野菜⇒冷凍ものと一部市販野菜使用 小山農園の焼き野菜⇒一部市販品使用、六甲山ホテル自家菜園野菜料理⇒一部市販品使用、自家菜園サラダ添え⇒一部市販品使用、鮮魚料理⇒冷凍もの使用、鮮魚のテリーヌ⇒冷凍もの使用、鮮魚のボワレ⇒冷凍もの使用、自家菜園サラダ添え⇒一部市販品使用、自家菜園ハーブサラダ⇒一部市販品使用、神戸牛フィレ肉グリエ地元産野菜を添え⇒一部地元外品使用、自家菜園ハーブサラダ⇒一部市販品使用 ホテル菜園の無農薬野菜料理⇒一部市販品使用 鮮魚料理⇒冷凍もの使用、地元産野菜を添え⇒一部地元外品使用、自家菜園のサラダ⇒一部市販品使用 フレッシュジュース類⇒ストレートジュース使用 ホテル自家菜園野菜⇒一部市販品使用
京都新阪急ホテル	鮮魚の鉄板焼き⇒冷凍もの使用
パティオ(大阪市立大学医学部附属病院内)	沖縄まーさん豚⇒沖縄産外の豚使用 天ざるそば(信州)⇒信州産外の蕎麦使用

徳島県でも、食の安全にかかわる事件が・・・

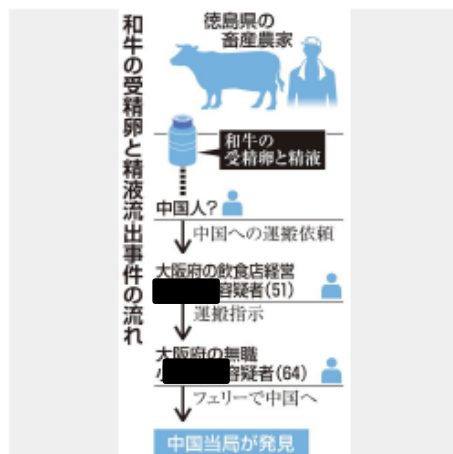
2019年3月10日
徳島新聞朝刊

和牛受精卵不正輸出
(2019年)

鳴門わかめ偽装(2016年)

「国の地位低下招く犯罪」 検察、和牛資源の中国流出批判

2019.5.30 20:53 | 社会 | 裁判 | 和牛受精卵不正輸出



貴重な遺伝資源を「まあ、いいか」と軽々しく持ち出し、中国に流出させていた。30日の大阪地裁での初判では、和牛の受精卵と精液が不正に持ち出された事件で起訴された被告らが目先の利益につられて軽率に行動していた様子が明らかに。検察側は「わが国の国際的地位の低下を招きかねない犯行だ」と厳しく批判した。

「中国で影響力のある人」。家畜伝染病予防法違反などの罪に問われた焼き肉店経営、被告(51)は被告人質問で、流出を持ちかけられた中国・海南島の中国人の男をこう表現した。検察側の冒頭陳述によると、前田被告は平成21(2009)年ごろ、食品関係の仕事の取引先でこの男と知り合った。もともと海外でのビジネス展開を目指していた前田被告は「男と接近することで、海外でのビジネスがより拡大する」と考えたという。

外国産ワカメを「鳴門産」産地偽装容疑で捜索 徳島県警

ツイート 反応 シェア

徳島県警は15日、外国産ワカメを「鳴門産」と偽り販売したとして、食品表示法違反の疑いで、同県鳴門市の加工販売会社「XXXXXXXXXX商店」の社屋など関係先を家宅捜索した。県はこの日、家宅捜索に先立ち、同容疑で会社側を鳴門署に告発し、受理された。



県は1月、平成26年11月～27年12月に鳴門市の店舗に出荷した乾燥ワカメ65袋計3・9キロを偽装したとして、同社に食品表示法に基づき是正と再発防止を指示。同社の半田忠史専務は相次ぐ産地偽装の防止のため地元業者約20社で設置する「鳴門わかめブランド対策部会」の部会長だった。

ワカメ産地偽装容疑で「半田聖治商店」の社屋に家宅捜索に入る、徳島県警の捜査員ら＝15日、徳島県鳴門市

県警の捜査員約30人は15日午前9時ごろ、社屋や近くの倉庫、同社幹部宅などに一斉に入った。

県安全衛生課は「偽装を防ぐ側の立場だったことや、過去にも不適正表示で厳重注意を受けていたことを重く受け止めた」としている。

消費者の食に対する不安が増大し、 安全・安心が叫ばれる中で消費者庁が発足した

* 2007年は食品の偽装表示事件のオンパレード

2007年1月 不二家の期限切れ牛乳使用の問題が発覚

2007年6月 ミートホープの牛ミンチ偽装問題事件

* 2008年は食の安全を大きく揺るがす事件が勃発

2008年1月 輸入冷凍餃子の中毒事件

2008年9月 事故米の流通問題

* 2009年9月に消費者庁発足

食品表示行政が消費者庁に移管

* 2011年に消費者不安が高まる

2011年3月 原発事故後、食品の放射能汚染の不安高まる

2011年5月 ユッケ問題を受けて生食の規制強化検討

2011年9月 食品表示一元化検討会開始

* 2013年 食品表示法成立

10月 メニュー表示問題が起こる

偽装表示多発



中国餃子事件



消費者庁と消費者
委員会が発足



食の不安
高まる

食品表示一元化検討会報告書の概要

平成24年8月 消費者庁

検討会(座長:池戸重信宮城大学特任教授)は、平成23年9月から12回開催

食品表示の機能:適切な商品選択のための情報提供と、実際にその食品を摂取する段階での安全性の確保
今日の課題への対応のための食品表示制度の見直し
・我が国の食生活をめぐる状況変化への対応
(食生活の多様化、高齢化の進展、様々な情報伝達手段の普及)
・諸外国の食品表示制度の動向を踏まえた対応

新たな食品表示制度の基本的な考え方

現行制度の枠組みと一元化の必要性

- 食品衛生法、JAS法、健康増進法のうち、表示部分の一元化
- 分かりやすい食品表示が必要～現行制度は複雑で、消費者、事業者、行政にとって問題

消費者基本法の理念と食品表示の役割

消費者基本法において消費者の権利とされている安全の確保と自主的かつ合理的な選択の機会の確保の両方を実現するために重要な機能

新しい食品表示制度の在り方

- 新制度の目的は、
・食品の安全性確保に係る情報の消費者への確実な提供(最優先)に併せて、
・消費者の商品選択上の判断に影響を及ぼす重要な情報の提供を位置付け
- 食品衛生法とJAS法で定義が異なる用語の統一・整理
- より重要な情報が、より確実に消費者に伝わるようにすることが基本
- 食品表示の文字を見やすく(大きく)するための取組の検討が必要

義務表示事項の範囲

- 表示の義務付けは、表示により情報が得られるというメリットと、表示に要するコストというデメリットを、消費者にとってバランスさせることが重要
- 現行の義務表示事項について、長年の議論も踏まえつつ、情報の確実な提供という観点から検証
- 新たな義務付けを行う際には、優先順位の考え方を活用
～容器包装以外の媒体での情報提供を前提とした容器包装への表示省略も考慮
- 将来的にも必要に応じて見直しできるような法制度とすることが必要

新たな食品表示制度における適用範囲の考え方

中食、外食等におけるアレルギー情報の取扱い } 専門的な検討の場を別途設け検討
インターネット販売の取扱い

新たな食品表示制度における栄養表示の考え方

健康・栄養政策における課題

栄養表示が、健全な食生活の実現に向けて重要な役割を果たすことを期待
～生活習慣病の増加等に対応

国際的な栄養表示制度の動向

2012年コーデックス委員会総会において、栄養表示の義務化に向けた見直しを合意

栄養表示に関する基本的な考え方

栄養表示の義務化は、消費者側・事業者側双方の環境整備と表裏一体

新しい栄養表示制度の枠組み

<義務化の対象>

- ・原則として、全ての加工食品、事業者に義務付け
- ・対象とする栄養成分は、義務化施行までに幅広く検討

<表示値の設定方法>

- ・計算値方式の導入、低含有量の場合の許容範囲の拡大等

栄養表示の義務化に向けての環境整備

- ・計算値方式等の先行導入及びそれらを活用した表示拡大(食品、成分)の推奨
- ・栄養に関する情報についての消費者への普及啓発
- ・公的データベースの整備、計算ソフト等の支援ツール等の充実

義務化導入の時期

新法の施行後概ね5年以内を目指しつつ、環境整備の状況を踏まえ決定

本報告書で示された基本的考え方を踏まえ、新法の立案作業に着手
⇒成案を得た後、速やかに法案を国会に提出することが適当

加工食品の原料原産地表示 } 一元化の機会に検討すべき項目とは
遺伝子組換え表示など } 別の事項として位置付け

2013年6月21日食品表示法成立

JAS法、食品衛生法、健康増進法の表示部分が一つに

- 食品表示一元化検討会の報告書(2012年8月発表)を基本に消費者庁が食品表示法案を2013年4月5日、国会に提出
- 2013年6月21日、食品表示法が成立
- 2013年6月28日 食品表示法公布(2015年6月までに施行することが決定)

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設。

(現行、任意制度となっている栄養表示についても、義務化が可能な枠組みとする)

整合性の取れた表示基準の制定

消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示

消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進に寄与

効果的・効率的な法執行

目的 消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大

【新制度】

- 食品を摂取する際の安全性
- 一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保

【現行】

- 食品衛生法…衛生上の危害発生防止
- JAS法…品質に関する適正な表示
- 健康増進法…国民の健康の増進

○ 基本理念 (3条)

- 食品表示の適正確保のための施策は、消費者基本法に基づく消費者政策の一環として、消費者の権利(安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供)の尊重と消費者の自立の支援を基本
- 食品の生産の現況等を踏まえ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響等に配慮

食品表示基準 (4条)

- 内閣総理大臣は、食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するため、食品表示基準を策定
 - 名称、アレルギー、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が表示すべき事項
 - 前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項
- 食品表示基準の策定・変更
 - ～厚生労働大臣・農林水産大臣・財務大臣に協議／消費者委員会の意見聴取

食品表示基準の遵守 (5条)

- 食品関連事業者等は、食品表示基準に従い、食品の表示をする義務

指示等 (6条・7条)

- 内閣総理大臣(食品全般)、農林水産大臣(酒類以外の食品)、財務大臣(酒類)
 - ～食品表示基準に違反した食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、遵守事項を遵守すべき旨を指示
- 内閣総理大臣～指示を受けた者が、正当な理由なく指示に従わなかったときは、命令
- 内閣総理大臣～緊急の必要があるとき、食品の回収等や業務停止を命令
- 指示・命令時には、その旨を公表

立入検査等 (8条～10条)

- 違反調査のため必要がある場合
 - ～立入検査、報告徴収、書類等の提出命令、質問、収去

内閣総理大臣等に対する申出等 (11条・12条)

- 何人も、食品の表示が適正でないため一般消費者の利益が害されていると認めるとき
 - ～内閣総理大臣等に申出可
 - ⇒内閣総理大臣等は、必要な調査を行い、申出の内容が事実であれば、適切な措置
- 著しく事実と相違する表示行為・おそれへの差止請求権
 - (適格消費者団体～特定商取引法、景品表示法と同様の規定)

権限の委任 (15条)

- 内閣総理大臣の権限の一部を消費者庁長官に委任
- 内閣総理大臣・消費者庁長官の権限の一部を都道府県知事・保健所設置市等に委任(政令)

罰則 (17条～23条)

- 食品表示基準違反(安全性に関する表示、原産地・原料原産地表示の違反)、命令違反等について罰則を規定

附則

- 施行期日～公布の日から2年を超えない範囲内で政令で定める日から施行
- 施行から3年後に見直す旨規定を設けるほか、所要の規定を整備

(参考)表示基準(府令レベル)の取扱い

- 表示基準の整理・統合は、府令レベルで別途実施(法律の一元化による表示義務の範囲の変更はない。)

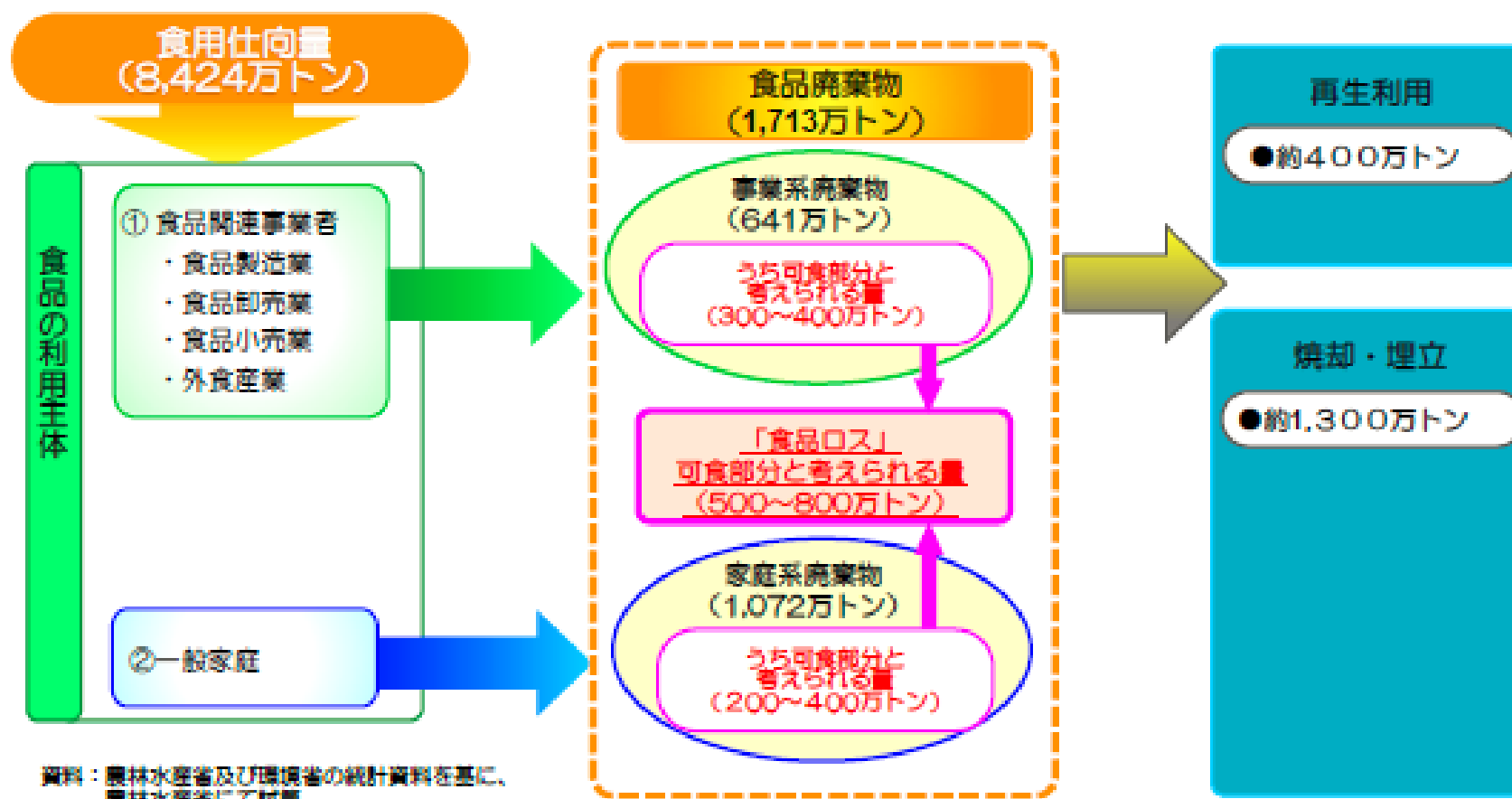
【今後の検討課題】

- 中食・外食(アレルギー表示)、インターネット販売の取扱い～当面、実態調査等を実施
- 遺伝子組換え表示、添加物表示の取扱い～当面、国内外の表示ルールとの調査等を実施
- 加工食品の原料原産地表示の取扱い
 - ～当面、現行制度の下での拡充を図りつつ、表示ルールの調査等を実施
- ～上記課題のうち、準備が整ったものから、順次、新たな検討の場で検討を開始
- 食品表示の文字のポイント数の拡大の検討 等

食品表示法の特徴

- 食品表示基準を決める際の大きな枠組み、「基本理念」「執行体制」「罰則」などの枠組みを決めたもの。表示義務付けの目的を統一・拡大、整合性の取れた表示基準の制定が可能となる
- 消費者視点の観点が強まった
- 執行体制や罰則は強化された

- 日本では、年間約1,700万トンの食品廃棄物が排出。このうち、本来食べられるのに廃棄されているもの、いわゆる「食品ロス」は、年間約500～800万トン含まれると推計。（平成22年度推計）



(参考) 日本の食品ロスの大さ

- 日本の食品ロス（年間約500～800万トン）は、世界全体の食料援助量の約2倍。
- 日本のコメ生産量に匹敵し、日本がODA援助しているナミビア、リベリア、コンゴ民主共和国3カ国分の食料の国内仕向量に相当。

規格外品、期限切れ等により
手つかずのまま廃棄される食品



日本の
「食品ロス」
(500～
800万トン)

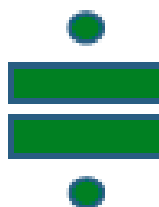
事業系
うち可食部分と
考えられる量
(300～
400万トン)

家庭系
うち可食部分と
考えられる量
(200～
400万トン)



世界全体の
食料援助量(2011)
約400万トン

日本のコメ収穫量
(2012)
約850万トン



ナミビア、リベリア、コンゴ
民主共和国3カ国分の国
内仕向量(2009)
約600万トン

農林水産省作成を基に消費者庁にて作成

資料: WFP, FAOSTAT "Food balance sheets" (2009)

平成24年度作物統計(普通作物・飼料作物・工業農作物)

世界の食品廃棄の状況 ②

各国における食品廃棄物の発生量

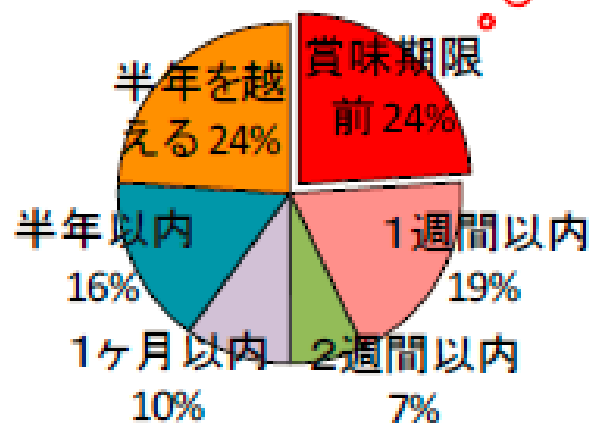
	日本	韓国	米国	英国	ドイツ	フランス	スウェーデン
食品廃棄物の発生量 (万トン)	1,713 (2010年度)	約490 (2010年)	5,540 (2009年)	約1,400 (2006年)	約1,100 (2012年3月公表)	約2,210 ※食品を含む有機性廃棄物	約101 (2010年)
内訳 (万トン)	食品製造業：271 食品卸売業：22 食品小売業：119 外食産業：229 家庭系：1,072	製造業除く	食品製造：292 小売(卸売、飲食店を含む)：1,878 家庭：3,370	食品製造業：約260 流通：約37 家庭系：約630 学校・病院：約260	産業工業製造業由来：185 流通由来：5.5 一般家庭由来：667 外食由来：190	食品製造者：560 その他事業系：130 家庭系：1,520	食品製造業：17 外食産業：約10 家庭：67.4
一人当たりの食品廃棄物排出量 (kg/人)	134	約100	179	約225	約135	約352	約108

下記出典の資料を基に消費者庁にて抜粋

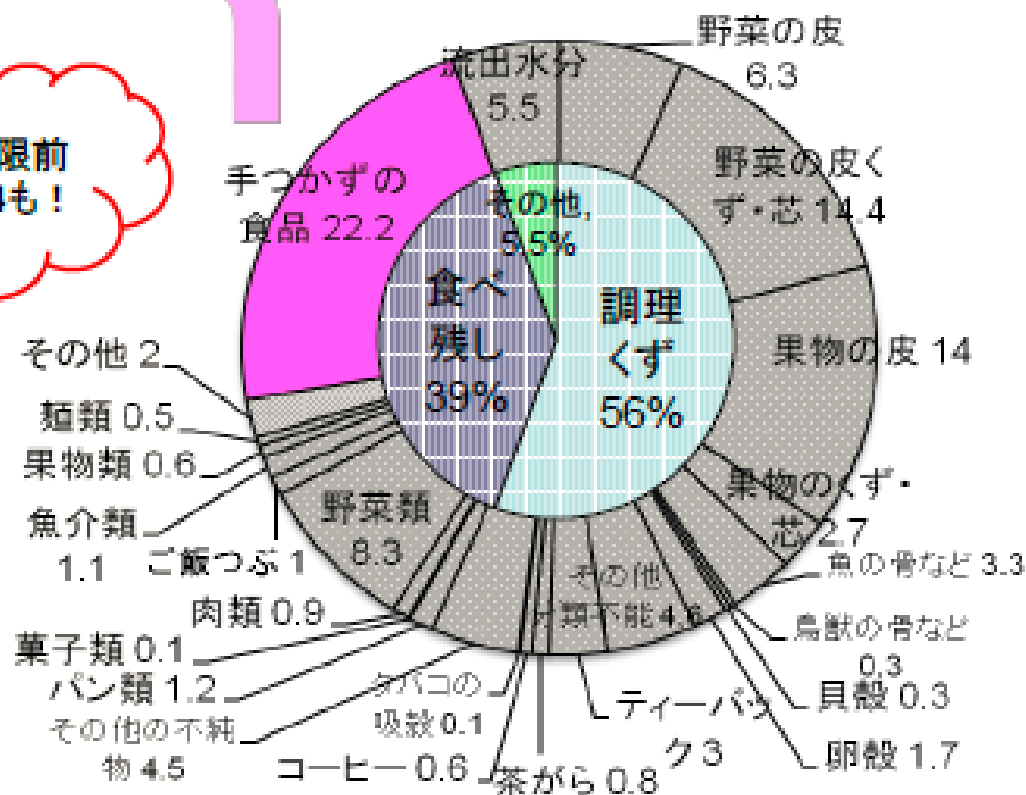
出典：平成25年7月31日 食料・農業・農村政策審議会食料産業部会食品リサイクル小委員会(第8回)及び中央環境審議会循環型社会部会食品リサイクル専門委員会(第7回)合同会合(第7回)における資料1「各国における食品リサイクル等の実施状況」

手つかずで廃棄された
食品の賞味期限の
内訳を見ると……

賞味期限前
が約1/4も！



家庭から出される
生ごみの内訳



資料：平成19年度京都市家庭ごみ組成調査(生ごみ)