

第3回商品情報の効率的なやりとり研究会

開催日時：平成22年12月3日（金） 14:00～17:00

開催場所：農林水産省 4号館会議室

出席者：17事業者/組織 18名

<議事次第>

1. 開会ご挨拶
2. 研究会の進め方・本日の作業内容説明（事務局）
3. グループディスカッション
—休憩—
4. グループディスカッション結果発表
5. ファシリテーターまとめ
6. 閉会ご挨拶

<議事概要>

はじめに、農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）の神井チームリーダーより、ご挨拶をいたしました。つづいて、事務局より配布資料（資料2）を使い、研究会の目的と進め方、本日の作業についてご説明いたしました。

その後、ファシリテーターの杉浦様の進行で、6つのグループに分かれてグループ作業を行い、作業結果の発表を行いました。

<グループ作業及び作業結果について>

今回のグループ作業は、消費者へ発信、提供する商品情報を場面別に抽出した各情報項目について、消費者の食への信頼確保の為にやりとりされる情報の持つ特性に応じて分類する作業を行いました。具体的には、機密性（情報を発信する立場として）、完全性（情報を受信する立場として）、更新頻度（情報を発信する立場として）、参照頻度（情報を受信する立場として）の4つの特性別に分類を行いました。

作業につづいて、各グループより作業結果の発表を行いました。

各グループからの作業内容の発表は以下のとおり

A グループ

- 機密性、完全性については、難しいところもあるため更新頻度、参照頻度から行った。
- 常に更新がないか確認している訳ではなく、更新があった際には、連絡をもとに参照している。
- 原材料原産地、アレルゲン、GMOのお客様相談窓口については、頻度は多い。
- トレーサビリティ情報で、法律に関連する場合は、変更時更新が必要。
- 機密性に関しては、製造工場名、配合割合などノウハウ関わるものは開示できないもの

もある。これらは開示には条件が必要とした。36～38食経験情報など把握していないために、開示できない情報もある。

B グループ

- 情報の目的別に作業を行った。目的が法令遵守の項目は、常時開示可能であり、取引期間完全でなくてはいけない。目的が発信したい情報も常時開示可能であり、これも法令遵守と同様に完全でなくてはいけない情報。
- 法律上義務表示でないものは、要請により開示とした。情報受信時に完全で良いと考える。要請により開示の項目は、対応できるよう準備が必要。
- FCP では、中小企業にもわかりやすい形で整理しないとイケない。実際の情報のやり取りの際にも中小企業に関しては、わかるところのみを出してもらっている。今後は法律に対する理解を深めて頂くことも考えていかななくてはいけない。

C グループ

- 情報の場面が商品包装（パッケージ）の場合、情報の目的が法令遵守の場合は、常に開示が可能。
- 原材料の3,4次の情報はもっていない事業者もあり。要請により開示する場合は正しい情報を提供する必要がある。
- 81, 82 REACH 情報、83, 84 キャッチオール規制情報などは、添加物メーカーであれば把握が必要だが一般的には有事の時の情報とした。場合によっては開示が困難。
- 製造工程などは、開示には条件が必要だと思われる。
- 本来調べても無しに決まっているものとして99～101未認可添加物 不使用の確認、88, 89放射線による殺菌の有無は、項目として、そもそも不要と考える。

D グループ

- 原材料原産地を全て把握するのは難しい。可能性がある国を全て書くことで消費者は納得してもらえるのか疑問もある。
- 納入業者の開示は、基本的にノウハウ。開示には条件が必要になる。
- MSDS、キャッチオールは法律に該当する場合もある。輸出先がヨーロッパだと REACH 情報も該当する。原料としてどうかということであり、最終製品として要求されることはまずない。
- 59, 60原産国情報は輸入食品についてであると理解し表示に書かれているため、常時開示可能であり、取引期間で完全である情報だと考える。
- 61, 62乾物換算は、カップラーメンの卵やカップスープの具材など。ウェットな状態の仕込時でなく、乾物換算での情報が必要なため開示している。

- 95 添加物由来原料（コーシャ情報）は、添加物だけでなく食品も必要。またコーシャに限定するのはおかしい。ハラールも必要では。
- 99～101 未認可添加物は、規格書で求められることはなく、安全証明という位置づけでは？
- 製造工程図、工程検査は、ノウハウに関わる部分。必要最低限の開示が良いのではない。温度や時間は開示できない。
- 情報が手に入らず開示が困難なものもある。基本的に情報は開示していくべきと考えるが、全て消費者が必要としているかは別問題と思われる。全てを網羅するというのではなく、基本的に必要な情報とオプションを分けて考える。

E グループ

- 定義をまず明確にしていくことから詰めていった。
- 情報提供の場面を切り口に見ていった。パッケージ、HP は既に関示しているものであり、常時開示が可能。
- 46～48 一次原料加工国・加工者（最終加工国、加工者の情報）は、加工国は開示できるが加工者は開示できない場合もある。項目として分けた方が良い。
- 情報提供の場面で、たとえば HP のみの場合と HP+商品包装が含まれている場合では分類は異なる。

F グループ

- シーンはあるが、シチュエーションがわかりにくいものが多い。シチュエーションによって分類が異なるものがある。
- 開示困難にも2種類ある。一つは、機密によるものであり、これは企業の意思であるのに対し、もう一つは、調べようがなくわからない情報、これは企業の意思ではない。
- 情報の受信側からすると完全な情報が欲しいが、発信側からすると難しいものもある。
- 更新頻度で斜線を引いているものがあるが、これは、提供情報変更時、新規取り扱い時のどちらにも該当しないものであり、不要なもの。ただし、参照頻度として考えると聞かれた場合には答える必要がある。

ファシリテーターまとめ

- ・ 質問に対する受け止め方の違いによってバラつきや違いが出たと思う。今回は情報の持つ特性についてそれぞれ、多い、少ない、高い、低いという単純な整理ではなく尺度を広げようとしたことで、かえって定義づけがはっきりしなくなった。準備について課題もあったかもしれない。
- ・ シーンとシチュエーションという意見があった。シーンとはここで言う場面だろう。場面と目的のどちらを軸に議論したかによって、分類の結果も違いがあった。更にはシチ

ューションによっても違いがでてくるということ。

- ・ ただ項目を並べるだけで整理は難しいだろう。今回の議論で、共有できる部分もあるが、一覧表ではアウトプットできないものも多そうだとわかった。
- ・ 最終的には消費者のためになる情報を効率的にやり取りするためにどうすれば良いかという大前提に立ち戻りながら議論を進めていく。
- ・ 第4回の議論の整理に対する材料をもらえたと思っている。

事務局連絡

- ・ 次回第4回は1月21日、第5回は2月24日を予定している。成果報告会は3月8日を予定。
- ・ STEP4として、情報共有のために必要なマネジメントについて検討をしていただく予定。

最後に神井チームリーダーより、以下の内容でご挨拶をし、第3回研究会を終了しました。

- ・ 過去3回の研究会の中で、今回は、どう議論し、どう整理するか最も難しかったと思っている。
- ・ いったん成果をまとめたいと考えているが、全ての議論の内容が一覧表の中できれいに整理され、網羅的にカバーする形にするのは難しいのではないかと考えている。
- ・ 議論を進めていく中で、より効率的な情報の取り扱い方法があるのではないかという提案として、いくつかのオプションが出来るのではないか。理想で言えば次回、次々回の議論の中で、情報の取扱いについて一定の傾向が出ているところについて、取扱いの提案オプションとして、まとめるための議論が出来るのが良いと考えている。この研究会で出た議論を詰めていけば、具体的にこういう提案が出来て行くんだというイメージを共有していきたい。
- ・ 当研究会では、消費者の方に伝える情報をいかに効率的に企業間でやりとりしていくかということの話をシステムではなく、どうコミュニケーションを進めていくのかという意味で議論が始まっている。効率化に対する別の解決方法があるはずだということ。
- ・ 次回は、皆様からの提案を頂いて方向性を出していく重要な部分となる。次回も積極的な参加をお願いしたい。

【配布資料】

資料1 参加者名簿

資料2 第3回「商品情報の効率的なやりとり」研究会

資料3 消費者への情報提供の場面別情報項目一覧

	開示困難	開示には条件が必要	要請により開示可能	常時開示可能	取引期間完全である情報	情報受信時完全である情報	取引期間大まかな情報	情報受信時大まかな情報	提供情報変更時	新規取扱い時	日々の問い合わせ発生時	情報更新確認時	新規取扱い時	有事の際
39 原材料名	○			○	○	○	○			○		○	○	
40 一次原料		○			○	○	○			○		○	○	
41 二次原料		○			○	○	○		○	○		○	○	*41~43は原料展開で二次・三次止まりもあり！
42 三次原料		○			○	○	○		○	○		○	○	
43 四次原料		○		○	○	○	○	○	○	○		○	○	
44 基原原料 *1		○			○	○	○		○	○		○	○	
45 基原原料の原産地 *1		○			○	○	○	△	○	○	△	○	○	△
46 一次原料加工国・加工者(基原原料原産地ではなく、最終加工国・加工者の情報)	○			○	○	○	○		○	○		△	○	△
47 一次原料加工国・加工者(基原原料原産地ではなく、最終加工国・加工者の情報)		○			○	○	○		○	○		△	○	△
48 一次原料加工国・加工者(基原原料原産地ではなく、最終加工国・加工者の情報)			○		○	○	○		○	○		△	○	△
49 一次原料加工国・加工者(基原原料原産地ではなく、最終加工国・加工者の情報)	○			○	○	○	○		○	○		○	○	
50 原材料原産地(表示義務)		○			○	○	○		○	○		○	○	
51 原材料原産地(表示義務)			○		○	○	○		○	○		○	○	
52 原材料原産地(表示義務)				○	○	○	○		○	○		○	○	
53 原材料原産地(表示義務以外)	○				○	○	○	△		○		○	○	△
54 原材料原産地(表示義務以外)		○			○	○	○	△		○		○	○	△
55 原材料原産地(表示義務以外)			○		○	○	○	△		○		○	○	△
56 原材料原産地(表示義務以外)				○	○	○	○	△		○		○	○	△
57 仕入業者名(原材料)		○			○	○	○	△	○	○		○	○	○
58 複数産地の原料産地		○			○	○	○	△	△	○		○	○	○
59 原産国情報		○			○	○	○		○	○		○	○	○
60 原産国情報			○		○	○	○		○	○		○	○	○
61 原材料組成割合(仕込量でなく、加工工程で乾燥された組成割合(乾物換算))		○			○	○	○		○	○		○	○	*61・62はカップ麺の具とかスープの具とか(カルトン)
62 原材料組成割合(仕込量でなく、加工工程で乾燥された組成割合(乾物換算))			○		○	○	○		○	○		○	○	
79 MSDS情報(GHS対応) *2		○			○	○	○		○	○		○	○	*79~84は食品添加物(乳化剤)がMSDS、REACH、キャッチオール(輸出時)に対象になることがある
80 MSDS情報(GHS対応) *2			○		○	○	○		○	○		○	○	
81 REACH情報 *3		○			○	○	○		○	○		○	○	
82 REACH情報 *3			○		○	○	○		○	○		○	○	
83 キャッチオール規制情報(原料が該当するかの確認) *4		○			○	○	○		○	○		○	○	
84 キャッチオール規制情報(原料が該当するかの確認) *4			○		○	○	○		○	○		○	○	
85 糖度			○		○	○	○		○	○		○	○	
86 原材料のトレース情報		○			○	○	○		○	△	○	△	△	○
87 原材料のトレース情報			○		○	○	○		○	△	○	△	△	○
88 放射線による殺菌の有無(特に香辛料)		○			○	○	○		○	○		○	○	
89 放射線による殺菌の有無(特に香辛料)			○		○	○	○		○	○		○	○	
90 添加物	○				○	○	○		○	○		○	○	
91 添加物		○			○	○	○		○	○		○	○	
92 加工助剤		○			○	○	○	○	○	○		○	○	
93 加工助剤			○		○	○	○	○	○	○		○	○	
94 添加物のキャリアオーバー			○		○	○	○	○	○	○		○	○	
95 添加物由来原料(コーシヤ情報) *5		○			○	○	○		○	○		○	○	*95はハラールも必要では、食品・添加物全てでは？
96 使用添加物の安全性		○			○	○	○		○	○		○	○	
97 添加物製剤の主剤・副剤情報		○			○	○	○	○	○	○		○	○	
98 添加物製剤の主剤・副剤情報		○			○	○	○	○	○	○		○	○	
99 未認可添加物 不使用の確認		○			○	○	○		○	○		○	○	*99~101は安全証明で発行可能
100 未認可添加物 不使用の確認			○		○	○	○		○	○		○	○	
101 未認可添加物 不使用の確認				○	○	○	○		○	○		○	○	
102 配合割合	○				○	○	○	○	○	○		○	○	*102~103は要求度合いにより、開示条件は異なる
103 配合割合		○			○	○	○	○	○	○		○	○	
104 包材素材		○			○	○	○		○	○		○	○	
105 包材素材			○		○	○	○		○	○		○	○	
106 包材仕様			○		○	○	○		○	○		○	○	
107 包材安全証明証(検査証)		○			○	○	○		○	○		○	○	
108 包材安全証明証(検査証)			○		○	○	○		○	○		○	○	
109 品質保持剤の種類、名称		○			○	○	○		○	○		○	○	
110 製造工程図(製造工程フロー)		○			○	○	○		○	○		○	○	*110~111はノウハウに関しては開示出来ないケースあり
111 製造工程図(製造工程フロー)			○		○	○	○		○	○		○	○	
112 工程検査(内容と検証)		○			○	○	○		○	○		○	○	
113 製造工程内の溶剤などの情報		○			○	○	○		○	○		○	○	

