

消費者と食品事業者との情報共有による  
信頼関係の構築を目指して

- J A S法に基づく加工食品の原料原産地表示の拡大に向けた  
表示の方法と品目の考え方について -

報告書

平成 2 1 年 8 月 2 8 日

食品の表示に関する共同会議

厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
表示部会食品表示調査会 及び  
農林水産省農林物資規格調査会表示小委員会  
の共同開催

## はじめに

本会議では、加工食品の原料原産地について、平成15年8月（「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」）及び平成18年4月（「加工食品の原料原産地のさらなる推進について」）に報告書を取りまとめ、JAS法に基づく義務表示対象品目の選定の基準や選定方法の基本的な考え方を整理するとともに、任意での原料原産地情報の開示についても消費者に誤認を招かないような手法や留意事項を示すことにより、消費者が適切な商品選択を行えるよう努めてきた。

この結果、現在では、これらの報告書に示された品目横断的なルールに基づいて選定された20食品群（平成16年9月に加工食品品質表示基準を改正、平成18年10月から完全施行）及びそれ以前に義務付けられていた4品目（うなぎ加工品、かつお削りぶし、農産物漬物及び野菜冷凍食品）に原料原産地の表示が義務付けられた。さらに、緑茶飲料及びあげ落花生が20食品群に追加され（平成19年10月に加工食品品質表示基準を改正）、平成21年10月から完全施行されることとなっている。

また、平成18年4月の報告書において「品質表示基準を改正して、少なくとも3年経過した後に検討を開始することを基本とする」としたこと、20食品群を検討した際に実行上の問題から義務表示対象品目とされなかったものについて、「表示方法の変更なども含めて更に検討する必要がある」としたこと、さらに、消費者の原料原産地表示への関心の高まり等を受けて、平成20年7月に議論を再開した。

再開後の議論では、

- ・消費者が原料の原産地情報を必要と考えている品目、あるいは加工食品を構成する原料の中で原産地情報を知りたいものは何か等の消費者の原料原産地情報への関心
- ・表示の実行可能性等も考慮する必要があることから、様々な品目における原料原産地表示への取組や課題

等についてできる限り把握するよう努めた。

このため、事業者・消費者団体へのヒアリング、一般の消費者の意見を得るための全国2,000人を対象としたウェブ調査や農林水産省ホーム

ページを通じたアンケート調査、さらに全国7か所においてそれぞれの地域で活動する消費者・生産者・事業者の参加による意見交換会の開催等、様々な場を活用して意見を聴取した。

その上で、加工食品の原料原産地表示における問題の解消につながりうる新たな表示方法として、切り替え産地を列挙する可能性表示、「国産」・「外国産」又は「輸入」といった大括り表示及び輸入中間加工品の原産国表示を示して検討を行ってきたところ、これらの方法に対して様々な意見があった。

これを踏まえ、本会議として、表示の具体的なイメージを示しつつ、それぞれのメリット・デメリットを勘案して、引き続き議論を重ね、加工食品の原料原産地表示についての考え方をとりまとめた。

また、第171回通常国会において「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」が成立したが、その審議において、政府が検討すべき事項として、「加工食品について、速やかに、その主要な原材料の原産地表示を義務付けることについて検討を加え、必要があると認めるときは、その結果に基づいて所要の措置を講ずるものとする」(同法附則第5条第2項)が追加された。

本会議においても、加工食品の原料原産地表示のあり方について一定の方向付けを行うべく、従来の検討の蓄積を踏まえながら検証を行った。

## 原料原産地情報の表示方法について

### 1. 表示方法の検討

#### (1) 加工食品の原料原産地表示を行う際の課題

これまでの本会議での検討において、加工食品の容器包装への原料原産地表示について以下の課題が指摘されている。

##### 課題1：頻繁な原材料産地の切り替えへの対応

- ・複数の原産国の原材料を使用している場合には、重量の多い順に記載する必要があることから、主原料の原産地が季節によって変動したり、複数の原産地のものを混合使用したりする際に、その都度重量順が入れ替わったり、国名が変わることに対応して、その都度包材を切り替えるのは不可能。
- ・仮に対応可能な場合だとしても、複数の包材を用意するために表示コストが上昇するのみならず表示ミスを招きかねない。

##### 課題2：物理的スペースの制約

- ・容器包装の面積は限られており、多種の原料の産地を表示することは困難。
- ・限られた表示欄に多種の原料の産地を表示した場合、商品購入時に必要な情報を直ちに探し出すのが困難な、分かりにくい表示となる。

##### 課題3：原料原産地情報の分からない輸入中間加工品への対応

- ・原材料に輸入された中間加工品を使用している場合、海外では原料の産地を伝達するルールがないため、輸入国は分かっても原料の産地までは正確な情報を入手できない場合がある。

#### (2) 新たな表示方法の導入について

このため、本会議においては、切り替え産地を列挙する可能性表示、「国産」・「外国産」又は「輸入」といった大括り表示及び

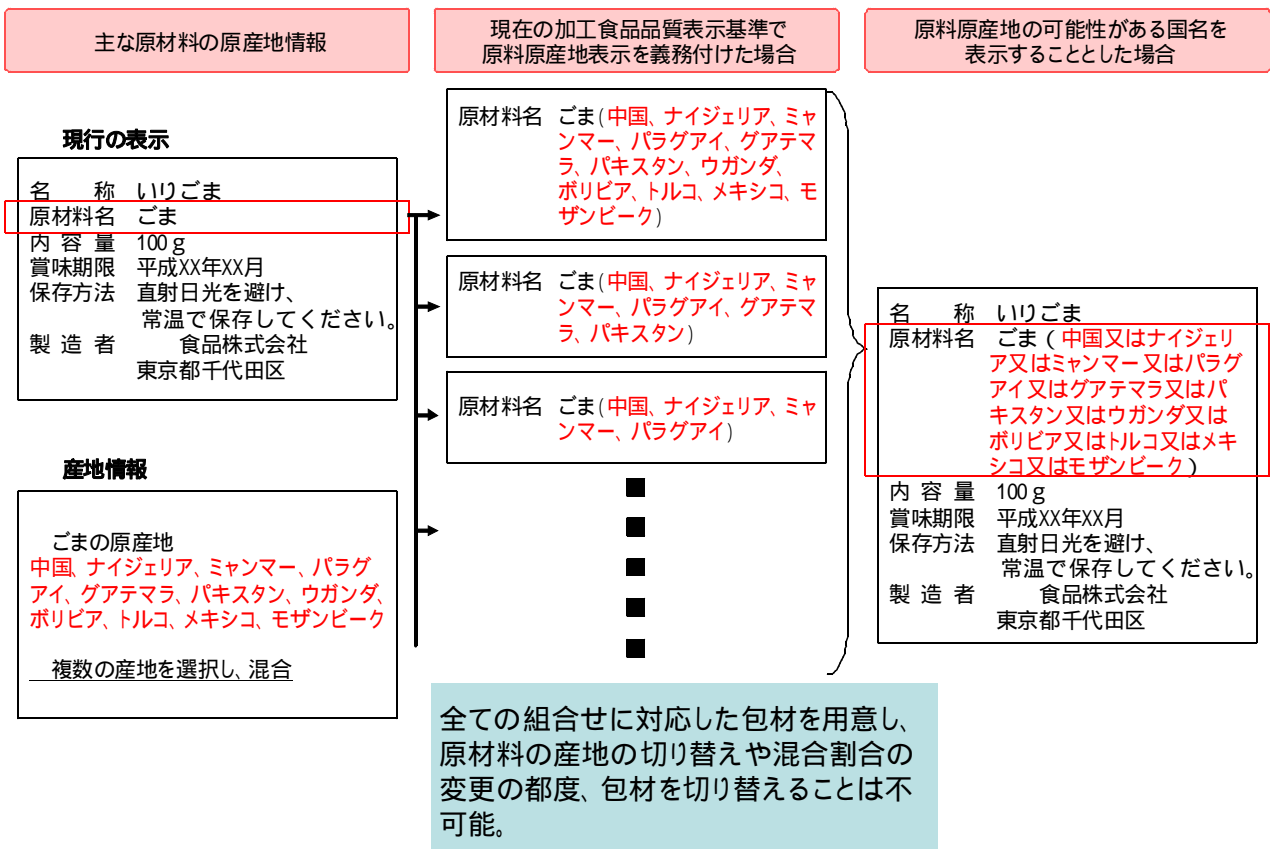
輸入中間加工品の原産国表示の方法の導入により、加工食品の容器包装への原料原産地表示の課題への対応を検討してきた。

以下、それぞれの表示方法について、表示のイメージ、メリット及びデメリットを示す。

### 可能性表示について

#### a. 表示のイメージ

#### 原料原産地の表示のイメージ(可能性表示)



(注) 上図で挙げた品目は、表示のイメージを説明するための一例であり、当該品目について表示義務化することを意味しない。

#### b. メリット

- ・課題1が解決できる。

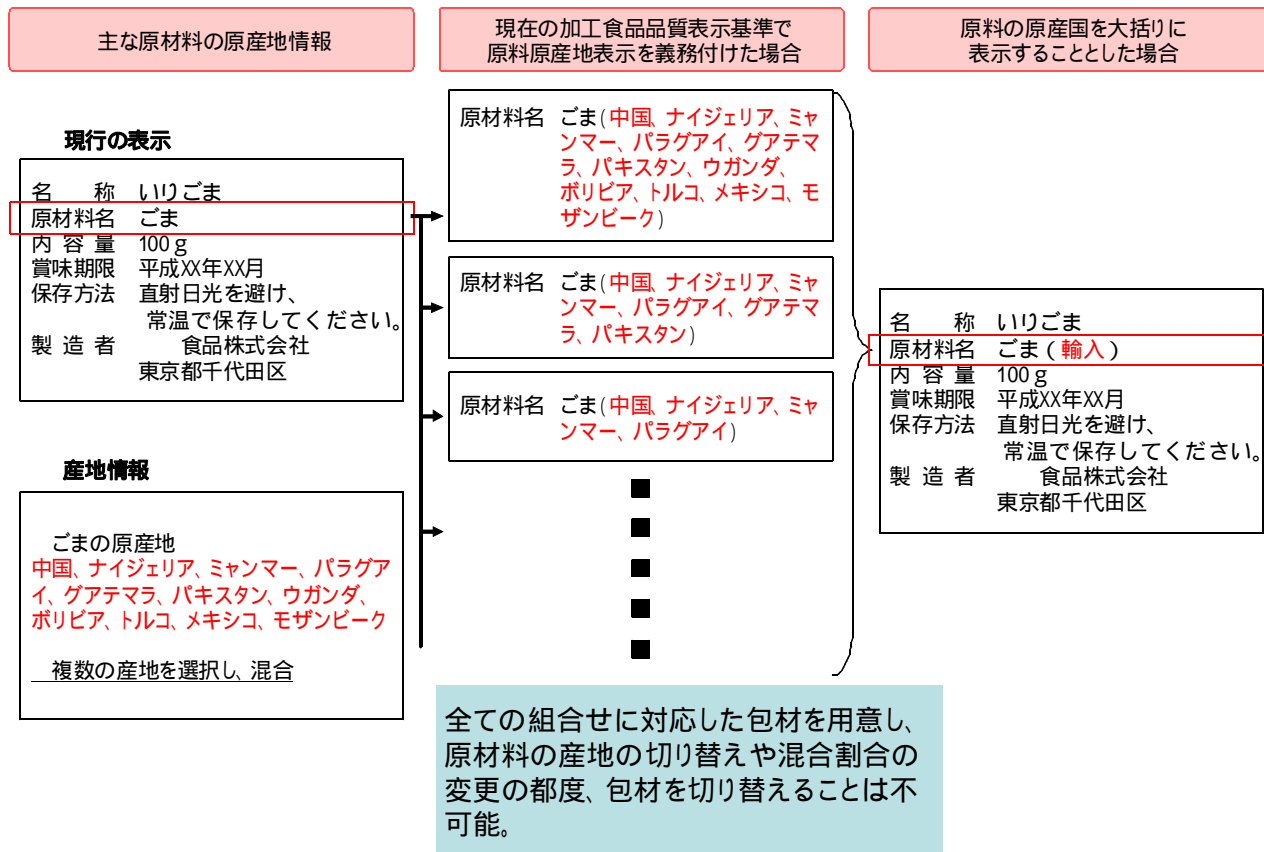
#### c. デメリット

- ・「A国又はB国又はC国」と表示されている場合、実際には商品にA国産の原材料が含まれていないケースが発生する。この場合、商品の内容と表示の内容に不整合が生じることになる。

# 大括り表示について

## a. 表示のイメージ

### 原料原産地の表示のイメージ(大括り表示)



(注) 上図で挙げた品目は、表示のイメージを説明するための一例であり、当該品目について表示義務化することを意味しない。

## b. メリット

- ・ 課題 1 及び 2 が解決できる。
- ・ 原料原産地情報などの食品の情報開示の仕組みに係る検討が行われているが、事業者が消費者に対しウェブサイト等を通じて情報提供を行うことにより、消費者はより多くの情報を入手することが可能になる。

## c. デメリット

- ・ 「購入した商品にはどの国で作られた原材料が使われているかまで知りたい」という消費者の要望には応えきれない。
- ・ 国産原料と輸入原料を両方使用している場合は、「 (国産、外国産)」などになってしまう。

(なお、食品情報のウェブサイト等を通じた開示の仕組み方によってはこれら2点の課題を補完することが可能とも考えられる。)

## 輸入中間加工品の原産国表示について

### a. 表示のイメージ

#### 輸入中間加工品の原産国表示のイメージ

主な原材料の原産地情報	現在の加工食品品質表示基準で原料原産地表示を義務付けた場合	輸入中間加工品の原産国を表示することとした場合																																				
<p><b>現行の表示</b></p> <table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>清涼飲料水</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>500ml</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>平成XX年XX月XX日</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直接日光や高温をさけて保存してください。</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>食品株式会社 東京都千代田区</td> </tr> </table>	名 称	清涼飲料水	原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC	内 容 量	500ml	賞味期限	平成XX年XX月XX日	保存方法	直接日光や高温をさけて保存してください。	製 造 者	食品株式会社 東京都千代田区	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>清涼飲料水</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>500ml</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>平成XX年XX月XX日</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直接日光や高温をさけて保存してください。</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>食品株式会社 東京都千代田区</td> </tr> </table>	名 称	清涼飲料水	原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC	内 容 量	500ml	賞味期限	平成XX年XX月XX日	保存方法	直接日光や高温をさけて保存してください。	製 造 者	食品株式会社 東京都千代田区	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>清涼飲料水</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>りんご果汁(ドイツ加工)、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>500ml</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>平成XX年XX月XX日</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直接日光や高温をさけて保存してください。</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>食品株式会社 東京都千代田区</td> </tr> </table>	名 称	清涼飲料水	原材料名	りんご果汁(ドイツ加工)、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC	内 容 量	500ml	賞味期限	平成XX年XX月XX日	保存方法	直接日光や高温をさけて保存してください。	製 造 者	食品株式会社 東京都千代田区
名 称	清涼飲料水																																					
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC																																					
内 容 量	500ml																																					
賞味期限	平成XX年XX月XX日																																					
保存方法	直接日光や高温をさけて保存してください。																																					
製 造 者	食品株式会社 東京都千代田区																																					
名 称	清涼飲料水																																					
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC																																					
内 容 量	500ml																																					
賞味期限	平成XX年XX月XX日																																					
保存方法	直接日光や高温をさけて保存してください。																																					
製 造 者	食品株式会社 東京都千代田区																																					
名 称	清涼飲料水																																					
原材料名	りんご果汁(ドイツ加工)、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC																																					
内 容 量	500ml																																					
賞味期限	平成XX年XX月XX日																																					
保存方法	直接日光や高温をさけて保存してください。																																					
製 造 者	食品株式会社 東京都千代田区																																					
<p><b>産地情報</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>加工地と原料原産地</th> <th>加工地</th> <th>原料原産地</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>りんご果汁</td> <td>ドイツ</td> <td>不明</td> </tr> </tbody> </table>	加工地と原料原産地	加工地	原料原産地	りんご果汁	ドイツ	不明	<p>果汁の原料原産地が不明なため、原料原産地表示を行うことができない。</p>	<p>中間加工地であれば表示が可能。 この場合、ドイツはりんごの産地ではなく、果汁の加工地であることがわかる工夫が必要。</p>																														
加工地と原料原産地	加工地	原料原産地																																				
りんご果汁	ドイツ	不明																																				

(注) 上図で挙げた品目は、表示のイメージを説明するための一例であり、当該品目について表示義務化することを意味しない。

### b. メリット

- ・ 課題3が解決できる。

### c. デメリット

- ・ 当該中間加工品の原料の原産地の表示であると誤認されないよう工夫する必要がある。

## 2．まとめ

切り替え産地を列挙する可能性表示については、頻繁に原材料の産地の切り替えが行われる加工食品にも対応でき、事業者から見ても、包材のロスや表示確認のコストの問題が小さいというメリットがある。しかし、商品に含まれていない原材料があたかも含まれているように表示されることになり、商品の内容と表示の内容が一致しないケースが生じうるために、かえって消費者に誤解を招く情報を与えかねないことから、「表示」方法としては導入することは不適切と考えられる。

大括り表示は頻繁に原材料の産地の切り替えが行われる加工食品にも対応でき、輸入中間加工品の原産国表示は、原料原産地情報が不明な場合でも対応できることから、いずれの方法も限られたスペースの中に消費者に一定の大まかな情報を提供することが可能となる方法であり、包材のロスや表示確認のコストの問題が小さいというメリットがある。このため、今後加工食品の原料原産地表示対象品目を拡大する場合の表示方法として、これらを導入することは適切と考えられる。一方、大括り表示等は実行可能性の問題から国名表示ができない品目に対し適用されるものであることから、その適用に当たっては、表示の意義、必要性も含め、十分な検討が必要である。

また、現在、食品情報の開示の仕組みについて検討がなされているところであるが、事業者は自らが取り扱う食品に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならないことを踏まえ、大括り表示や輸入中間加工品の原産国表示にあわせ、このような仕組みを利用したより多岐にわたる産地情報を消費者に提供していくことが求められる。



## 原料原産地表示の義務対象品目を選定する際の基本的な考え方について

### 1. 義務対象品目選定の際の考え方に係るこれまでの検討の経緯

本会議では、以下のとおり原料原産地表示の義務表示対象品目を選定する際の考え方について検討がなされてきた。

#### (1) 平成15年8月報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」のとりまとめに向けた検討

第3回(平成15年2月)から第8回(平成15年7月)まで検討し、報告書を取りまとめた。

報告書においては、加工食品の原料原産地表示の目的を、「消費者の適切な選択に資する観点から、商品の品質に関する情報を適切に提供し、加工食品の原産地に関する誤認を防止する」とことと位置づけ、

要件 : 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、

要件 : 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

との品目横断的な基本的な要件を示した。

報告書のとりまとめ後、これに基づき具体的な品目の選定が行われた。平成15年11月に原料原産地表示を義務づけるべき加工食品の品目(品目群リスト)を公表し、パブリックコメントを実施するとともに、平成15年12月から平成16年2月に全国9か所で公開ヒアリングを実施した。その結果を踏まえ、第13回(平成16年2月)から第15回(平成16年4月)まで検討を行い、平成16年9月に加工食品品質表示基準が改正された(完全施行は平成18年10月)。

#### (2) 平成18年4月報告書「加工食品の原料原産地表示の更なる推進について」のとりまとめに向けた検討

第24回(平成17年7月)から第28回(平成18年3月)まで

検討を行い報告書を取りまとめた。

報告書においては、上記の要件 及び要件 について検証を行った。  
要件 については、

加工食品は、その製造段階が多段階にわたり、また、多くの原料から製造され、原料の産地も変動する場合があるなど、全ての加工食品に原料原産地表示を義務付けることには無理があり、一定の考え方で線引きを行う必要があること

加工食品には、原料素材の産地による違いが製品の品質に大きく影響するものもあれば、一方で、一定の品質の商品を高度な加工技術により実現し、年間を通じて安定的に提供するなど、必ずしも原料の産地が製品の品質にあまり係わらない品目もあること

要件 は、参考（加工食品の原料原産地表示の義務付けの経緯・変遷）にまとめたように、個別品目毎に品質表示基準を検討していた当時から今日まで継続しており、ある意味では普遍的な考え方であること

から変更の必要はないと結論づけた。

また、要件 については、当時、20食品群への原料原産地表示の義務付けの移行期間中であり、準備中の時点で表示すべき原料の要件を変更することは無用な混乱を招くことから行うべきでないとした。

## 2．義務対象品目選定の際の基本的な考え方の検証

第171回通常国会において、JAS法の目的規定が改正され、「農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって、一般消費者の選択に資し、もって農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与することを目的」となった。このような改定はあったが、JAS法における品質表示の第一義的な目的の「一般消費者の選択に資」することは変わっておらず、具体的な表示義務事項については、消費者の関心を踏まえ、これに添えていくことを旨として検討する必要があることは言うまでもない。

また、今回、本会議において、新たな表示方法の導入について検討してきたが、これは、これまで本会議において整理してきた要件 及び要件 を前提とした上で、原料原産地表示についての課題の解決策を模索したものであり、本会議は、要件 及び要件 を基本的に維持すべきものとする。

このうち、要件 については、加工食品の原料のうち主要なものについて原産地情報を提供するとの考え方を具体化したものであり、この考え方に基づけば、使用割合が多い原料のほか、使用割合は必ずしも高くないが、一般的にその加工食品になくてはならない原料やその加工食品を特徴付けているような原料についても情報提供することが望ましいと考えられる。

しかし、

平成20年3月19日付けで発出した推奨通知に基づいて、原料原産地表示を義務付け対象品目以外であっても、情報を有している場合は任意で表示することを求めたところ、現在、これを踏まえた事業者の取組が広がりつつあり、この取組が推進される中で、実際に表示を行う上での課題や問題点が明らかになると考えられること

中間的な論点とりまとめにおいて示したとおり、別途食品情報の開示の仕組みに係る検討を行うこととしていること

から、現時点で直ちに直視すべきではないが、今後、推奨通知の浸透状況・食品情報の開示の仕組みの検討結果等に応じて、加工食品の主要な原材料のとらえ方に関して何らかの評価が必要と考えられる。

## 具体的な義務対象品目の選定について

### 1．義務対象品目の候補について

大括り表示や輸入中間加工品の原産国表示の導入による表示義務対象品目の追加に当たっては、加工食品の原料原産地表示の目的が「消費者の適切な選択に資する観点から、商品の品質に関する情報を適切に提供し、加工食品の原産地に関する誤認を防止する」ことを踏まえ、新たに追加される品目においても要件及び要件を満たす必要があることに留意すべきである。

このため、候補となりうる品目としては、過去に義務表示品目を検討した際、消費者等からの義務化の要望が強く、要件及び要件を満たすと認められたものの、原料の産地の切り替えが頻繁である、原料として一般的に輸入中間加工品が使われている等、実行可能性の観点から表示義務を課せられなかった品目が考えられる。

ただし、具体的な品目の選定に向けた検討に当たっては、第171回通常国会におけるJAS法改正により、原料原産地の偽装については、直罰規定が設けられたことを踏まえ、原料の使用実態、生産工程等に基づく表示の実行可能性を十分勘案する必要がある。

### 2．義務対象品目の選定方法について

表示は消費者が商品を選択する際の重要な要素であることから、消費者の要望を第一に考えることが必要である。また、直罰規定が設けられている表示を義務づける以上、規模を問わず全ての事業者が遵守可能なものでなければ制度の信頼性が確保できないことから、実行可能性を担保しなければならない。

このため、表示義務対象品目の追加に当たっては、消費者等からの提案があった品目に対し、原料原産地の差が製品の品質に影響するか、生産・加工の実態等を踏まえた上で表示の実行可能性があるか等について、消費者団体、事業者、学識経験者等が公開の場で検討するとともに、地方においても公開ヒアリングを実施したり、パブリックコメントを活用すること等により、幅広い関係者の意見を聴取して検討するという、

これまで実施してきた透明性の高い検討プロセスを維持していくことが必要である。

### 3. まとめ

JAS法では、適正な品質表示は「一般消費者の選択に資し、もつて農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与する」ものとされており、容器・包装への表示は、消費者にとって身近であるとともに、直接個々の商品の情報を確認できるという、店舗での食品の購入時に消費者と事業者をつなぐ重要な手段である。

一方で、原料原産地情報は、食品の履歴を知る一助になることから、消費者の食品に対する安心感を得ることができるという意見は多い。

また、原料原産地表示は国名を表示するのが原則であり、大括り表示等が適用されるのは、原料原産地の頻繁な変更が一般的に行われている等、国名表示を行うのが困難な場合に限られ、具体的に大括り表示等を適用するに当たり、表示の意義、必要性も含め十分な検討が必要である。

このため、製造業者等は、表示やホームページ等を通じ、正確かつ適切な情報開示に取り組むよう努めるべきである。このような事業者の自主的な取組は、消費者の商品選択に資するとともに、消費者と製造業者等が良好な信頼関係を築くために必要な取組である。このような任意での情報提供が推進されていく中で、実際に表示を行う上での課題や問題点が更に明らかとなるものとする。なお、任意での表示を行う際は、原料原産地については国名を示すべきである。

その上で、表示の義務化について検討する際は、消費者の選択に資するという目的と、生産の実態等を踏まえた上で製造業者が対応可能であるかという実効性を検証するために、透明性の高い検討プロセスを維持していくことが必要である。

## (資料) 加工食品の原料原産地表示の義務付けの経緯・変遷

1. 平成12年3月16日

「原料原産地表示のあり方(加工食品の原料原産地表示検討委員会報告)」より、原料原産地表示の義務付けの考え方の部分を抜粋

### (1) 原料原産地表示の基本的考え方

加工食品の原材料の原産地は、品目により、消費者が適切な商品選択を行う上で重要な情報となる場合があり、このような場合にこれを表示という形で消費者に伝えていくことが望ましい。

しかしながら、加工食品は、一般に非常に多くの原材料で構成されているので、製造業者が、これらの全てに原産地を表示することは事実上不可能であるとともに、消費者にとっても必要以上に細かな、見にくく、わかりにくい表示になってしまうおそれがある。

また、国際的にも加工食品の原材料に関する原産地表示の一般的なルールは定められておらず、これを導入する場合には、品目選定に基準を含め合理的な理由に基づく必要がある。

このため、消費者が適切に商品を選択するためにはどのような品目について原料原産地表示が必要か、また、製造・流通の実態から信頼性のある原料原産地表示の実施が可能かという観点から、品目の特性に応じた原料原産地表示の導入について、国内的、国際的に十分説明可能な合理的な判断ルールを設定し、これに基づいて個別品目ごとに精査し、その結果に従って原料原産地表示を実施していくことが適当である。

### (2) 原料原産地表示を行う品目

どのような品目に原料原産地表示を行うかは、消費者が適切に商品を選択するための必要性及び信頼性のある表示の可能性につき、下記の視点を総合的に判断して考えるべきである。

流通、消費段階で商品の差別化がされているか

加工の程度が比較的低くおおむね原形を留めていること、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であること等により、原産地に由来する原材料の品質の差異が加工食品としての品質に反映されると一

般に認識されており、その結果として原材料の原産地により価格等の違いが見られ、商品の差別化がされていることは、原料原産地表示の必要性を判断する基本的な要素である。

消費者に誤認を与えるような表示が行われている実態があるか  
加工食品の原産地が加工地であるというルールを逆手にとって、表示において加工地をことさらに強調することにより、主要な原材料の原産地が別にあるにもかかわらず、加工地として表示された地域が当該原材料の原産地であると消費者に誤解を与えるような表示が行われている場合には、原料原産地表示の必要性が高いと考えられる。

他の方法によって消費者の誤認を防ぐことは困難か  
業界の自主的な取り決め（公正競争規約）等により、加工食品の原産地表示に一定の基準を導入し、原材料の原産地につき消費者の誤解を防ぐことが可能な場合には、あえて原料原産地を表示する必要はないと考えられる。

原材料の安定供給が可能で、原料原産地がある程度一定しているか

製品ごとに使用する原材料が一定しており、混合使用もされていない場合は、原料原産地を表示し易いが、原材料の原産地が時期により変わったり、又は複数の原産地のものを混合使用してその比率が変動する場合には、その度に包装に印刷してある表示を変更することは、技術的・コスト的に困難な場合が多い。

適正な表示を指導し、また、事後的に確認する手法・体制は十分か

適正表示のモニタリングのため、原料原産地の違いについて書類検査、官能検査、科学的分析を含め、一般的に実施可能であり、かつ、一定の信頼性を持つ識別の方法を持つ必要がある。また、このようなモニタリングを適切に実施していくためには、地方自治体及び事業者団体の積極的な取組みが必要である。

## 2. 平成12年12月～平成15年

1. の報告書で示された考え方に基づき、個別品目毎に検討を行い、原料原産地表示の義務付けを実施した。

具体的には、平成12年12月の梅干しとらっきょう漬けを対象に原料原産地表示を内容とする品質表示基準が策定されて以降、表1の8品目について個別の品質表示基準が策定された。

表1 品質表示基準が策定されて原料原産地表示が義務付けられた品目

品目	品質表示基準施行日	義務付けられた日
農産物漬物 (梅干し、らっきょう漬け)	平成12年12月28日	平成13年10月1日
(上記以外の漬物)	平成13年8月20日	平成14年4月1日
乾燥わかめ	平成13年5月1日	平成14年2月1日
塩蔵わかめ	平成13年5月1日	平成14年2月1日
塩干魚類(あじ・さば)	平成13年5月1日	平成14年2月1日
塩蔵魚類(さば)	平成13年5月1日	平成14年2月1日
うなぎ加工品	平成13年5月1日	平成14年2月1日
かつお削りぶし	平成13年8月24日	平成14年6月1日
野菜冷凍食品	平成14年8月19日	平成15年3月1日

## 3. 平成15年8月6日

「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向(食品の表示に関する共同会議報告書)」より原料原産地表示の義務付けの考え方の部分を抜粋

### (1) 義務表示の考え方



(前文略)

義務表示の対象品目の検討に際しては、従来どおり個別品目ごとに表示対象を選定する方式では、表示対象品目が不明確で消費者・事業者双方にとってわかりにくい、表示対象品目の選定が恣意的になるおそれがある、表示が義務付けられている品目の事業者の不公平感が解消できない、等の状況を踏まえ、まず、対象候補となる品目群をまとめて選定し、その上で表示実行可能性の観点及び消費者の関心の観点から個々の品目の実態を勘案し、表示対象となる具体的品目を確定する方法をとるべきである。

## (2) 義務表示対象品目の選定要件及び選定方法

義務表示対象品目の選定については、(1)で示した目的に照らして、以下の要件を満たす品目群について、表示実行上の問題点も考慮しながら、表示対象とすべきか否か検討するべきである。

原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、

製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

の要件については、客観的に判断されることが必要である。具体的には、加工の程度が比較的低い、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であること、原産地によって原料の品質に違いが見られ、商品の差別化(価格等を含む)がされていること、原料の調達先が海外も含め多様であること等の要素を総合的に勘案する必要がある。そのような判断のもとで考えられる品目群を選定し、当該品目群に含まれる個々の品目について、原料の使用実態、生産工程等に基づく表示実行上の問題点や消費者の関心等を加味しながら精査し、義務表示対象品目を決定すべきである。

## 4. 平成16年9月14日

3. の報告書で示された考え方に基づき、検討を行い、表2の20食品群を原料原産地表示の対象とした。

具体的には、加工食品品質表示基準を改正し、20食品群を一括して原料原産地表示の対象品目としている。なお、約2年間の移行期間を設けており、実際の義務付けは、平成18年10月2日以降製造されるものから適用された。

表2 原料原産地の義務表示対象品目となった20食品群

1	乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実	11	表面をあぶった食肉
2	塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実	12	フライ種として衣をつけた食肉
3	ゆで又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん	13	合挽肉、その他異種混合した食肉
4	異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの	14	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類
5	緑茶	15	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
6	もち	16	調味した魚介類及び海藻類
7	いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類	17	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
8	こんにやく	18	表面をあぶった魚介類
9	調味した食肉	19	フライ種として衣をつけた魚介類
10	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥	20	4又は13に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

注) このほか、農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削り節、うなぎ加工品は従来どおり表示が必要。

5.平成18年4月

「加工食品の原料原産地表示のさらなる推進について（食品の表示に関する共同会議報告書）」の原料原産地表示の義務付けの考え方及び今後の見直しについての概要

（１）義務表示対象品目の選定要件の基本的な考え方

原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、

製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

との20食品群を選定した際の基本的な要件を変更することは必要ない。

（２）見直しの検討時期について

加工食品の原料原産地表示の義務化の考え方や対象品目の見直しについては、品質表示基準を改正して、少なくとも3年経過した後に検討を開始することを基本とする。なお、20食品群選定の際、検討期間として約1年8ヶ月を要していることにかんがみれば、原則として5年ごとに原料原産地表示に係る品質表示基準の改正が行われることになる。

ただし、移行期間中など途中の期間であっても、製造及び流通の実態の変化の他、Codexなど国際的な規格の検討状況などの状況変化を踏まえて見直しを行うことを否定するものではない。

（３）今後、更に見直しを行う場合に考慮すべき事項

今後、更に見直しを行う場合には、20食品群を検討した際に実行上の問題から義務表示対象品目とされなかったものについて、以下のような表示方法の変更なども含めて更に見直しを検討する必要がある。

（例１）複数の原産国の原材料を混合、切り替えて使用する場合消費者がどの程度詳しい原産地情報を求めているのかにもよるが、例えば、

国名まで表示を求めず「外国産」との表示  
使用する可能性のある国を全て表示

どうしても原産地を特定して表示できない原料については、  
原産地を特定できない旨の表示

(例2) 中間加工原料を使用した場合

原料原産地ではなく中間加工原料を製造した国名を「 国  
製造」等と表示

どうしても原産地を明確化できない原料については、原産地  
が不明である旨の表示

## 6. 平成18年6月～10月

5. の報告書で示された考え方にに基づき、品目の追加に向けた検討を行った。表2の20食品群に、緑茶飲料とあげ落花生を追加することとして、平成19年10月1日に加工食品品質表示基準を改正した。なお、2年間の移行期間を設けており、実際の義務付けは、平成21年10月1日以降製造されるものから適用される。

表3 改正後の20食品群

1	乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実	11	表面をあぶった食肉
2	塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実	12	フライ種として衣をつけた食肉
3	ゆで又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん	13	合挽肉、その他異種混合した食肉
4	異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの	14	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類
5	緑茶及び緑茶飲料	15	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
6	もち	16	調味した魚介類及び海藻類
7	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類	17	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類

8	こんにゃく	18	表面をあぶった魚介類
9	調味した食肉	19	フライ種として衣をつけた魚介類
10	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥	20	4又は13に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

注) 農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削り節、うなぎ加工品は個別の品質表示基準に基づき表示が必要。

## 7. 平成20年4月

「食品の業者間取引の表示のあり方検討会」(平成19年7月～10月)の検討結果を踏まえ、業者間取引についても表示義務の対象とするため、加工食品品質表示基準等の改正を行った。これに伴い、原料原産地表示対象品目については、業者間の取引においても原料原産地表示が義務付けられた。

## 8. 平成21年5月

「消費者と食品事業者との情報共有による信頼関係の構築を目指して原料原産地などの情報開示の制度化に向けて ( - 消費者の原料原産地情報への要請に応えて、販売方法の多様化、情報伝達技術の高度化等を踏まえ、包装への表示のみならず多様な情報伝達手法も視野に入れた消費者への情報提供の充実を図る制度設計の方向性 - (食品の表示に関する共同会議中間的な論点とりまとめ)」の概要

(1) 食品の原料調達グローバル化などにより原料原産地情報を食品選択の重要な要素と考える消費者の要望や、一般化しつつあるインターネット販売などでの情報提供充実の声に応えることが必要。

(2) このため、

ＪＡＳ法に基づく義務表示の対象品目の拡大については、「国産」・「外国産」といった大括り表示、輸入中間加工品の原産国表示、切り替え産地を列挙する可能性表示など、情報の厳密

さにおいては劣るものの包装への表示の実行可能性を高める表示方法導入の可能性について、具体的な表示のイメージを示しつつ、引き続き検討すべきである。

ホームページや2次元コードなど情報提供の高度化に対応し、包装への表示のみならず、これらの情報伝達手段を視野に入れた食品に関する情報開示制度を構築すべきである。その際、中小零細事業者への配慮が必要である。

- (3) これにより、消費者と食品事業者との良好な信頼関係の構築に資する。

厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会食品表示調査会  
及び農林水産省農林物資規格調査会表示調査会（食品の表示に関する共同  
会議）委員名簿（平成21年8月現在）

（五十音順、敬称略）

は座長、 は座長代理

阿久澤	良造	日本獣医生命科学大学教授
上谷	律子	財団法人 日本食生活協会常務理事
宇理須	厚雄	藤田保健衛生大学教授
小笠原	荘一	日本チェーンストア協会常務理事
鬼武	一夫	日本生活協同組合連合会組織推進本部安全政策推進室長
春日	雅人	国立国際医療センター研究所長
神田	敏子	前・全国消費者団体連絡会事務局長
信太	英治	財団法人 食品産業センター企画調査部長
澁谷	いづみ	愛知県半田保健所所長
宗林	さおり	独立行政法人 国民生活センター商品テスト部調査役
田島	眞	実践女子大学教授
手島	玲子	国立医薬品食品衛生研究所代謝生化学部長
原	勝	全国農業協同組合中央会営農・経済事業対策部長
増田	淳子	ジャーナリスト