

食品表示をめぐる主要な論点

平成22年3月

消費者庁食品表示課

加工食品の原料原産地表示の拡大

JAS法に基づく加工食品の原料原産地表示については、平成13年から個別品目ごとに順次対応してきたが、平成18年10月に20食品群に義務付け対象が拡大され、昨年10月には緑茶飲料とあげ落花生が追加。

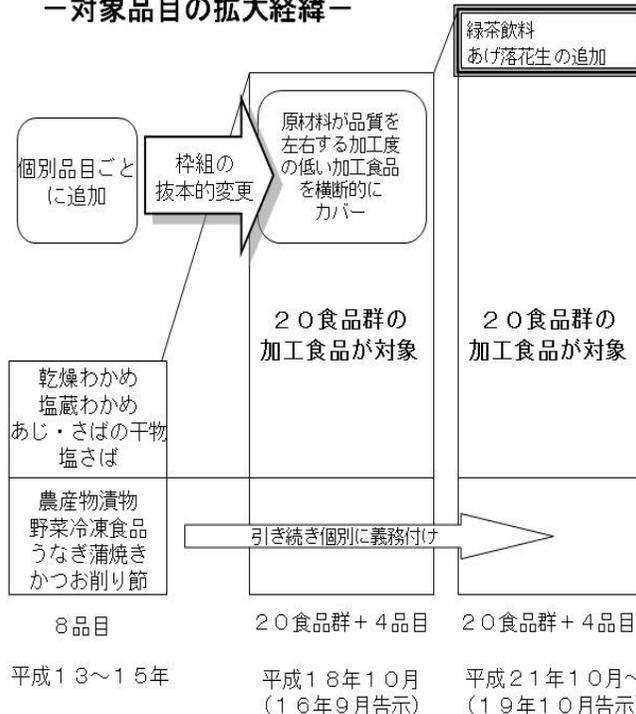
加工食品の原料原産地表示の拡大については、厚生労働省・農林水産省が「食品の表示に関する共同会議」を昨年8月末まで開催し、国産・外国産といった大きく表示の是非等について検討されたところ。

昨年9月の消費者庁の設立に伴い、今後、消費者庁が表示基準等の企画立案を行うこととなった。

対象品目の拡大の経緯

○加工食品の原料原産地表示

一対象品目の拡大経緯一



- ※20食品群
- 乾燥さのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
 - 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
 - ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
 - 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
 - 緑茶及び緑茶飲料
 - もち
 - いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
 - こんにやく
 - 調味した食肉
 - ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
 - 表面をあぶった食肉
 - フライ種として衣を付けた食肉
 - 合挽肉その他異種混合した食肉
 - 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
 - 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
 - 調味した魚介類及び海藻類
 - ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
 - 表面をあぶった魚介類
 - フライ種として衣を付けた魚介類
 - 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

①原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品として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、
②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%以上である商品に表示を義務付け

※20食品群については、日本標準商品分類(総務省)の分類に基づき制定

検討するに当たっての論点

加工食品の原料原産地表示を行う際の課題

- 課題1: 頻繁な原材料産地の切り替えへの対応
- 課題2: 物理的スペースの制約
- 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

食品の表示に関する共同会議報告書No.7(平成21年8月)より

参考: 民主党及び社民党のマニフェスト

民主党 政権政策Manifesto(抄)

3.2. 食の安全・安心を確保する

原料原産地等の表示の義務付け対象を加工食品等に拡大する。

社民党 衆議院選挙公約2009「マニフェスト」(抄)

食の安全・安心に向けて、すべての飲食料品に流通経路を明確にするトレーサビリティを導入し、外食・中食など原料原産地の表示を義務化します。

遺伝子組換え食品の表示義務拡大

遺伝子組換え食品の表示については、食品衛生法及びJAS法に基づき、遺伝子組換え農産物及び組み換えられたDNA等が検出できる加工食品について、「遺伝子組換え」又は「遺伝子組換え不分別」との表示を義務付け、非遺伝子組換え農産物を分別生産流通管理して使っている場合には、任意で「遺伝子組換えでない」と表示することが可能。

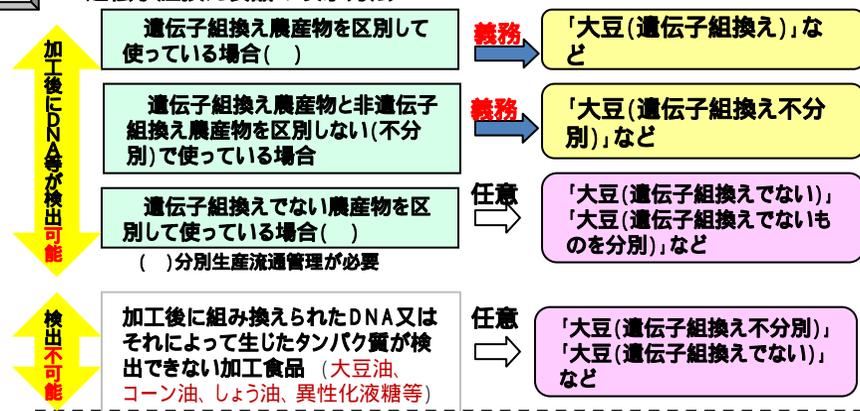
諸外国においては、米国では、遺伝子組換えによって食品の組成等が変化する場合を除き、表示義務を課していない、EUでは、食品全般にトレーサビリティ制度を導入するとともに、遺伝子組換え農産物に由来する食品にも表示を義務付けているなど、様々な対応が見られるところ。国際的な統一規格の議論においても、各国の意見が鋭く対立している状況。

我が国の表示制度

義務表示対象農産物と加工食品

農産物 (7作物)	加工食品 (32食品群)
大豆	1.豆腐・油揚げ類 2.凍豆腐、おから及び湯葉 3.納豆 4.豆乳類 5.みそ 6.大豆煮豆 7.大豆缶詰及び大豆瓶詰 8.きな粉 9.大豆いり豆 10.1.~9.を主な原材料とするもの 11.大豆(調理用)を主な原材料とするもの 12.大豆粉を主な原材料とするもの 13.大豆たん白を主な原材料とするもの 14.枝豆を主な原材料とするもの 15.大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	16.コーンスナック菓子 17.コーンスターチ 18.ポップコーン 19.冷凍とうもろこし 20.とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 21.コーンフラワーを主な原材料とするもの 22.コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く) 23.とうもろこし(調理用)を主な原材料とするもの 24.16.~20.を主な原材料とするもの
ばれいしょ	25.冷凍ばれいしょ 26.乾燥ばれいしょ 27.ばれいしょでん粉 28.ポテトスナック菓子 29.25.~28.を主な原材料とするもの 30.ばれいしょ(調理用)を主な原材料とするもの
アルファルファ	31.アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	32.てん菜(調理用)を主な原材料とするもの
なたね	主な原材料:全原材料中、重量が上記3品目以内かつ5%以上
綿実	

遺伝子組換え食品の表示方法

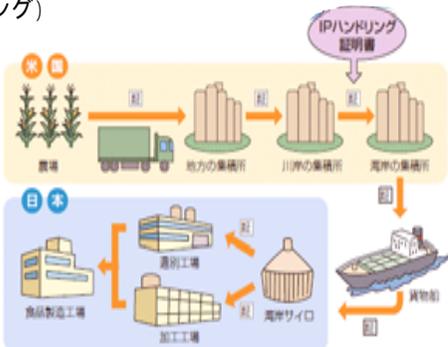


従来のものと組成、栄養価等が著しく異なるものを原料とした加工食品 → 義務 → 「大豆(高オレイン酸遺伝子組換え)」「とうもろこし(高リシン遺伝子組換え)」など

分別生産流通管理(IPハンドリング)

生産、流通、加工の各段階で遺伝子組換えでない農産物を、遺伝子組換え農産物との混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等で証明されていること。

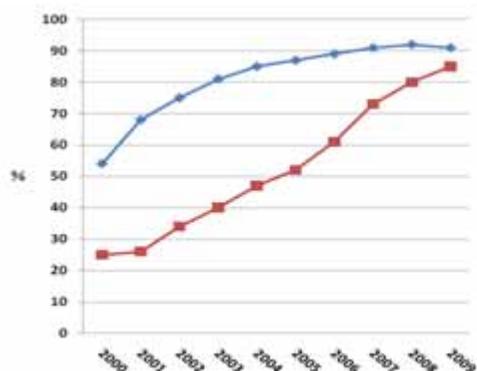
分別生産流通管理が適切に行われている場合には、5%以下の意図せざる混入を認めている。



EUの食品・飼料規則(No. 1829/2003)及び遺伝子組換え表示・トレーサビリティ規則(No. 1830/2003)

- 【トレーサビリティ】**
- 販売者が購入者にGMOの種別等を書面で伝えることが求められる。
 - 事業者は、GMOの種別を含め、GMO関連製品の取扱いに関する記録を5年間保持することが求められている。
- 【表示】**
- GMOを含む产品及びGMOを用いて製造された製品には、GMO表示が必要。
 - GMOの割合が0.9%以下で、混入が意図せざるものかつ技術的に避けられない食品については、GMO表示は不要。

米国における遺伝子組換え作物作付割合の推移



出典:USDA

個別品質表示基準の改正

遺伝子組換えパパイアの表示義務化

農林水産省では、チルドミートボール及びチルドハンバーグステーキにかかるJAS規格の見直しが行われ、昨年11月のJAS調査会部会で了解を得たところ。

その後、パブリック・コメント等の手続も終了ことから、近日中に消費者庁に対し、JAS規格の見直しに伴う品質表示基準の改正について、要請がある見込み。

JAS規格と品質表示基準とは、定義の部分の文言が共通となっているため、農林水産省と消費者庁で同時に改正する必要あり。

改正案の概要

(JAS規格の見直しに伴うもの)

- ・チルドミートボールとチルドハンバーグステーキの品質表示基準の定義について、双方の整合性を図る。
- ・チルドハンバーグステーキの具の場所の範囲を拡大。
- (その他)
- ・品質表示基準の表示の方法について、双方の整合性を図る。
- ・チルドハンバーグステーキの具の原材料の記載方法を明確化。 等

米国(ハワイ)を中心に栽培されている遺伝子組換えパパイアについて、昨年7月、食品安全委員会において安全性が確認された。

遺伝子組換えパパイア及びその加工品に表示義務を課するためには、JAS法に基づく品質表示基準及び食品衛生法施行規則を改正する必要あり。

検討項目

- ・パパイア加工品のDNA検出調査の結果を踏まえ、表示義務を課すべき加工品の範囲を確定。(DNAが検出されない加工品には表示義務を課せない。)
- ・包装されない生鮮パパイアの表示の方法、分別生産流通管理の方式、公定DNA検出法の検討 等

今後のスケジュール(案)

【個別品質表示基準の改正】

農水省のJAS調査会部会でJAS規格の見直しにつき了解(昨年11月(済))

JAS規格の見直しに伴う品質表示基準の改正について、農水省から要請を受理

【遺伝子組換えパパイアの表示義務化】

遺伝子検出法の検証(実施中)

事業者へのアンケート調査、消費者団体との意見交換、実態調査等(実施中)

JAS法に基づく品質表示基準及び食品衛生法施行規則の改正につき、関係省庁に協議するとともに、消費者委員会へ諮問

パブリック・コメント(30日程度)及びWTO通報(60日程度)を実施

パブリック・コメント及びWTO通報の結果を踏まえ、消費者委員会において再度審議

消費者委員会から答申を受理

JAS法に基づく品質表示基準及び食品衛生法施行規則の改正、施行