

## 第9回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  
農林水産省 農林物資規格調査会表示小委員会

日時：平成15年9月3日（水）

10：00～12：00

場所：日本郵政公社本社（旧郵政事業庁）

2階共用会議室A～D

### 議事次第

#### 1. 開会

#### 2. 議事

(1) 生鮮食品の原産地表示について

(2) 製造・加工等の定義について（その4：JAS法における生鮮・加工の分類）

#### 3. 閉会

### 配付資料

資料1 生鮮食品の原産地表示に関する現状と課題

資料2 製造・加工等の定義について（その4：JAS法における生鮮・加工の分類）

参考資料1 生鮮食品品質表示基準

参考資料2 水産物品質表示基準

参考資料3 刺身盛り合わせの原料原産地等表示自主指針

机上配布資料

- 参考資料4 第2回配布資料2（製造・加工等の定義について（その1））
- 参考資料5 第4回配布資料2（製造・加工等の定義について（その2））
- 参考資料6 第5回配布資料1（本日議論していただきたい事項）
- 参考資料7 加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向 報告書
- 参考資料8 今後の開催日程（案）

# 生鮮食品の原産地表示に関する現状と課題

資料1

## I 生鮮食品の表示の現状

### 1. JAS法に基づく表示

JAS法に基づき、全ての生鮮食品に、名称と原産地の表示が義務付けられている。

### 生鮮食品の原産地の表示方法

	国産品	輸入品
農産物	・都道府県名を記載(市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができる。)	・原産国名を記載(一般に知られている地名を原産地として記載することができる。)
畜産物*	・国産である旨を記載(主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができる。)	・原産国名を記載
水産物	・水域名又は地域名(主たる養殖場が属する都道府県名をいう。)を記載。水域名の記載が困難な場合は水揚港名又は水揚港が属する都道府県名を記載することができる。)	・原産国名を記載(水域名を併記することができる。)

\* 生体を輸入した場合に、輸入をした日から牛は3ヶ月、豚は2ヶ月、牛又は豚以外の家畜は1ヶ月を超えてと畜して生産したものは国産品扱い。

# 生鮮食品の表示例

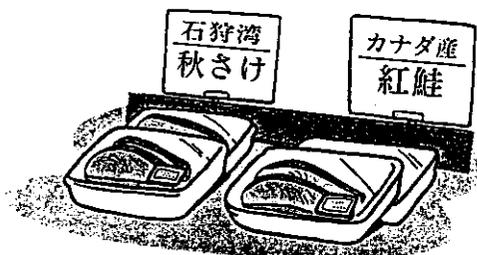
農産物

〇〇県産	たまねぎ
(1個)	〇〇〇円

畜産物

国産牛もも肉	
	正味量(g) 100g当たり 〇〇〇 〇〇〇円
	加工日 価格(円) 〇〇〇〇 〇〇〇
保存温度 4℃以下	
(株)〇〇〇〇店 消費期限 〇〇県〇〇市〇〇 〇〇〇〇	〇〇〇

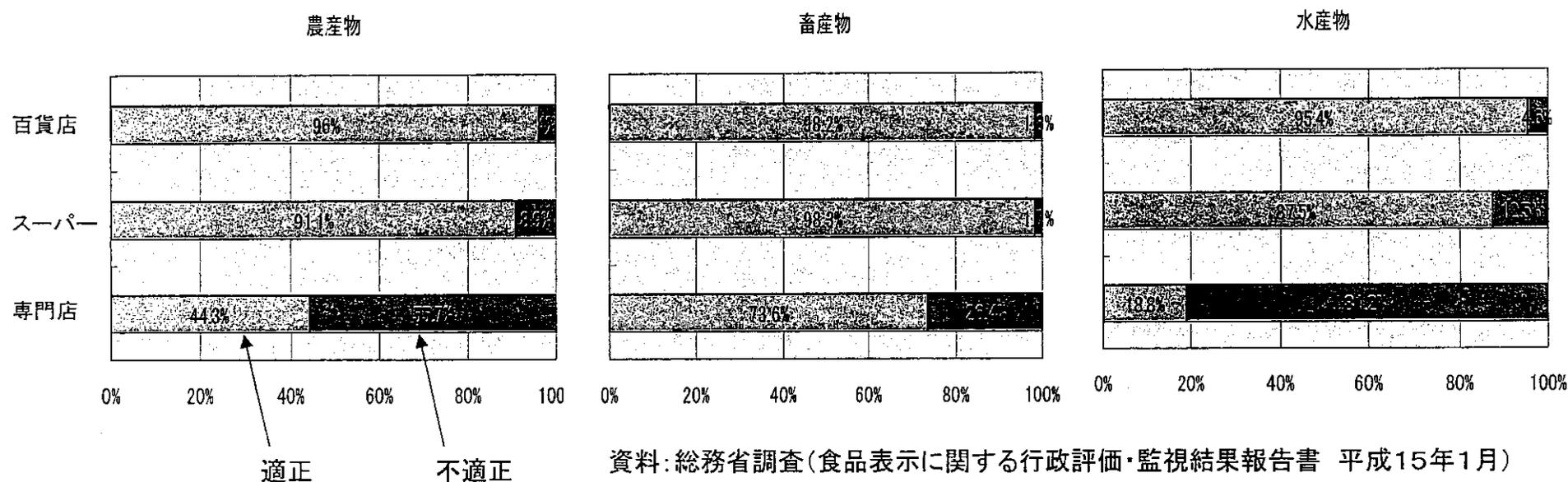
水産物



## 2. 表示の実施状況

表示の実施状況は確実に向上しているが、専門店等の中には表示が十分でないものも見られる。

### 生鮮食品の名称、原産地の表示の実施状況



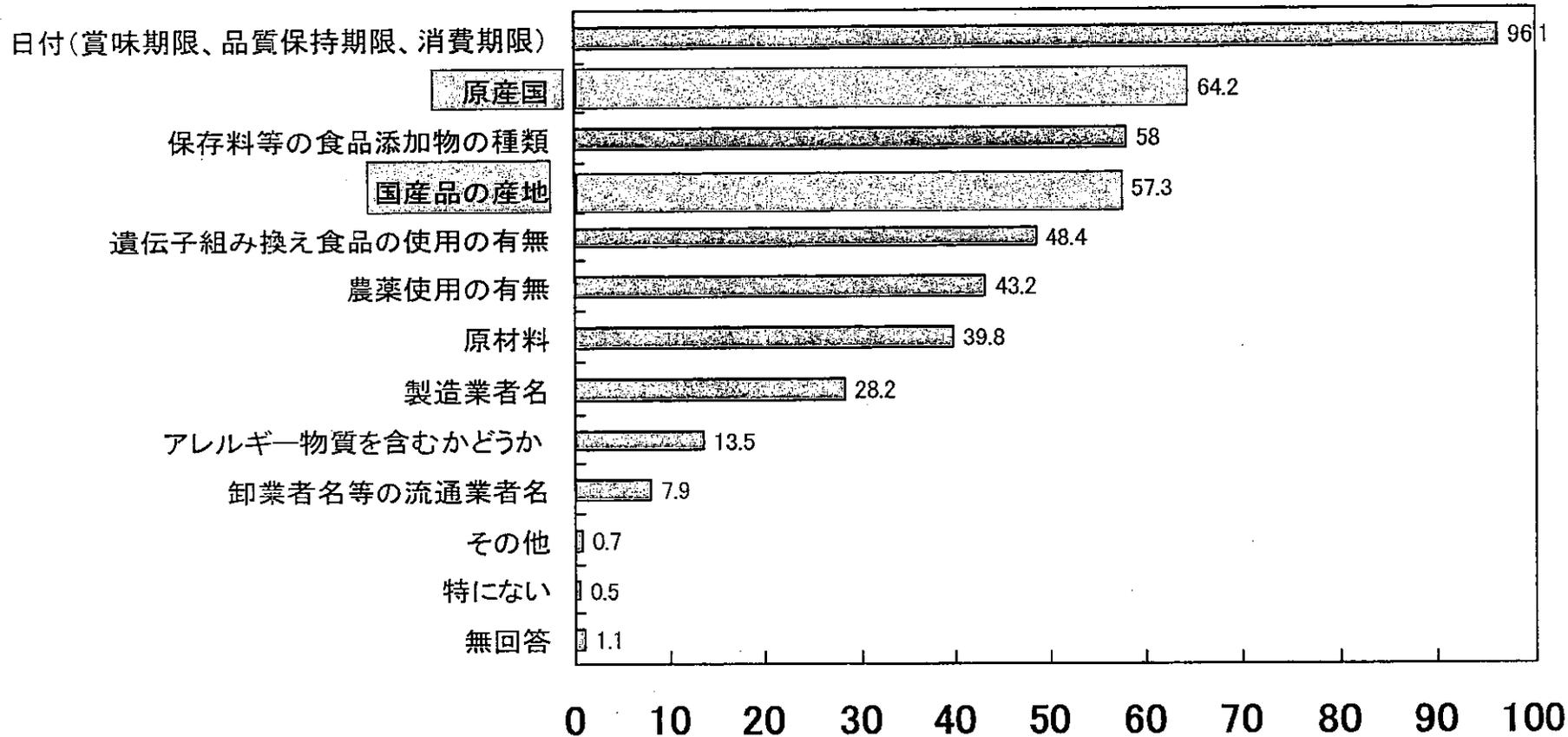
製造業者、販売業者等における適正な表示の実施を徹底させるために、今後とも引き続き品質表示基準等について周知、指導等が必要。特に、中間流通業者段階の適切な情報伝達が必要。

### 3. 消費者の意識

消費者が食品を購入する際に、期限表示に次いで「原産国」表示が重視されている。

食品を購入する際に、価格や量目以外で重視する表示

(複数回答)n=2121



資料: 第33回国民生活動向調査(国民生活センター 平成15年2月)

(%)

## Ⅱ 生鮮食品の表示に関する問題点

### 1. 原産地の考え方

(1) 原産地とは、原則として当該農畜水産物が生産(採捕)された場所。

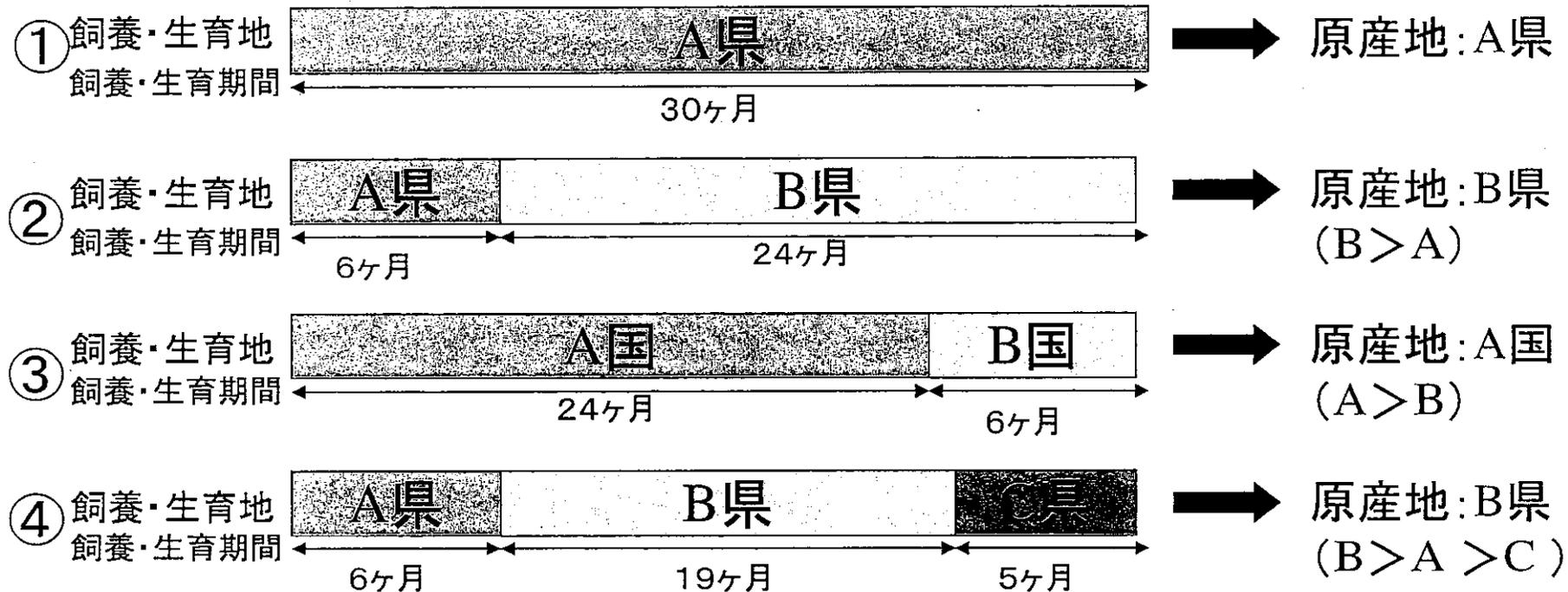
(2) ただし、畜産物、水産物の場合、その飼養過程、育成過程の中で、産地を移動する場合がある。

例) 肉牛: 子牛の飼養→子牛市場→他県で肥育→と畜

はまぐり: 中国で採捕→日本で浜まき→採捕

(3) 複数の産地を経由した場合、もっとも期間の長い場所(主たる飼養地又は主たる養殖場)を原産地として表示するルールとなっている。

(一般的な原産地の考え方(イメージ))



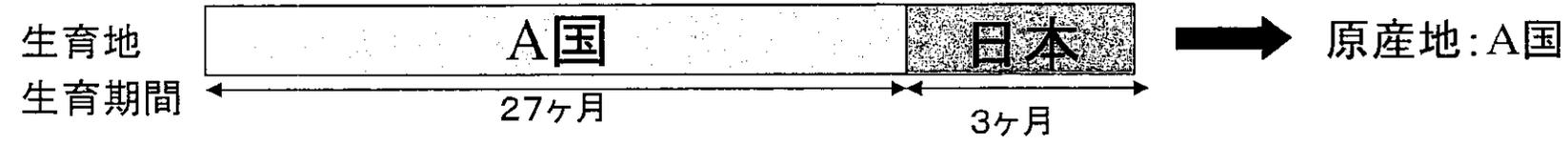
注) 上記イメージは、原産地を「〇県」等としているが、畜産物の場合「国産」表示で構わない。



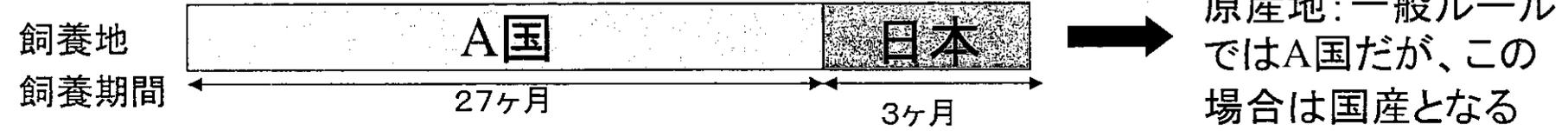
2. 外国から生体を輸入し国内で飼養した畜産物に関する特例

「牛を生体輸入し、3ヶ月(豚では2ヶ月、牛・豚以外では1ヶ月)以上国内で飼養した場合、国産扱い。」(いわゆる3ヶ月ルール)について基本ルールと整合性を図る必要があるか。

例1) はまぐりの場合



例2) 牛の場合



牛を生体輸入し、3ヶ月(豚では2ヶ月、牛・豚以外では1ヶ月)以上国内で飼養した場合、国産扱い。

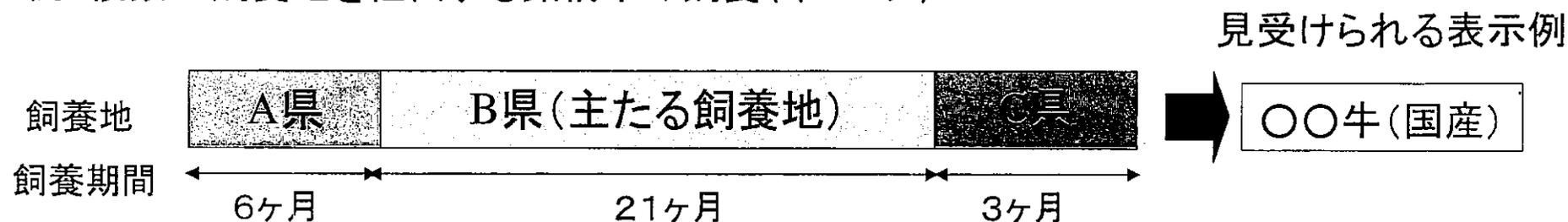
⇕ 不整合

国内での産地移動の場合、飼養期間が最も長いところが原産地

### 3. 地名を冠した銘柄牛の表示

「〇〇牛」「△△牛」等、地名を冠した銘柄牛の場合、主たる飼養地が属する都道府県と銘柄に冠した地名が異なる場合があるが、これについてどう考えるか。

例：複数の飼養地を経由する銘柄牛の飼養（イメージ）



〇〇は、通常C県に関連する地名であることから、消費者は〇〇を原産地と誤認する可能性がある。

(参考)地名を冠した銘柄牛は、それぞれ独自の基準を有している場合が多い。

例) 松阪牛：肥育対象地域(松坂市、津市、伊勢市等22市町村と松阪牛生産者の会会員)で肥育された黒毛和種未経産雌牛

近江牛：滋賀県内で肥育、又は県外から品質の高い牛を集畜した黒毛和種で一定水準以上の肉質を有するもの

## JAS法における生鮮・加工の分類

### 生鮮・加工の分類による表示項目の違い

生鮮食品に加えて、加工食品にも一定の要件を満たす品目について、原料原産地表示を義務付け。



原産地の表示に関しては、生鮮、加工の分類による違いは決定的な問題ではなくなる(生鮮的な加工食品については、生鮮食品同様に原産地表示が必要になる方向)

[共同会議報告書No.2、p5]

刺身盛り合わせについては、義務表示の対象とせず、別途実行可能な方法として指針により対応。

(背景)

- ・消費者からは、原産地表示の要望がある。
- ・事業者にとっては、多種類の魚が使用され、同一日でも入荷状況によってその種類や産地、組み合わせが変動するため、個々の魚の原産地等の表示を行う上で技術上の問題。

[共同会議報告書No.2、p6]



(検討事項)

JAS法における生鮮・加工の分類を、あえて見直す必要があるか。

## JAS法における生鮮・加工の分類の考え方の整理

	切断前	単品	同種混合	異種混合	加工品を混合	加工品
刺身	魚	メバチマグロ赤身	メバチマグロ赤身+メバチマグロ中トロ	メバチマグロ赤身+ミズダコ(生)	メバチマグロ赤身+ゆでだこ	ゆでだこ
カット野菜	野菜	キャベツ千切り	キャベツ千切り+赤キャベツ千切り	キャベツ千切り+カットレタス+タマネギ千切り	キャベツ千切り+カットレタス+コーン(加工品)	コーン缶詰
スライス肉	—	牛ロース肉	牛カルビ+牛ロース	牛カルビ+豚ロース	牛カルビ+牛塩タン	牛塩タン

オプション1    オプション2    オプション3    オプション4    オプション5  
 (現行)

..... : 現行の生鮮・加工の分類の線引き(運用上)

: 生鮮食品扱い

: 加工食品扱い

## オプションごとの問題点の例

(オプション)

(問題点の例)

オプション1: 未切断／切断

- ・一般の認識として刺身や精肉は加工？
- (・食衛法とは整合)

オプション2: 単品／混合品

- ・挽肉は単品か、混合品か？
- ・マグロ赤身のみでは生鮮、赤身と中トロの盛り合わせは加工？

オプション3: 現行どおり(同種混合／異種混合)

- ・マグロのみでは生鮮、マグロとイカの盛り合わせは加工？

オプション4: 加工品混合の有無

- ・サラダのうち、生鮮野菜・果実のみなら生鮮だが、缶詰のコーンやツナを混合すると加工？
- ・刺身盛り合わせのうち、生のミズダコなら生鮮だが、ゆでだこを盛り合わせると加工？

オプション5: 生鮮混合の有無

- ・加工主体で生鮮を一部混合した場合も、生鮮扱いが妥当か？
- ・加工食品の原材料等に関する情報はどうするか？