

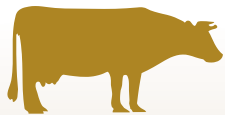
「生産情報公表JAS規格」って？

消費者の「食」に対する信頼回復を図るため、「食卓から農場まで」顔の見える仕組みを整備する必要があります。その一環として、食品の生産情報を、事業者が消費者に正確に伝えていることを第三者機関（登録認定機関）が認定するJAS規格制度のことです。



認定機関名

どんな食品に定められているの？



生産情報公表牛肉

平成15年12月1日から実施されました。

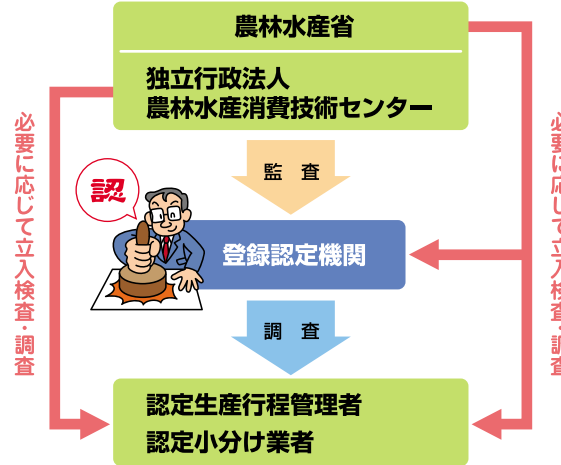


生産情報公表豚肉

平成16年7月25日から実施されました。

※現在、農産物について生産情報公表JAS規格が検討されています。

生産情報公表JAS規格の監視体制



各地方農政局等

- 東北農政局 TEL:022(263)1111(代)
 - 関東農政局 TEL:048(600)0600(代)
 - 北陸農政局 TEL:076(263)2161(代)
 - 東海農政局 TEL:052(201)7271(代)
 - 近畿農政局 TEL:075(451)9161(代)
 - 中国四国農政局 TEL:086(224)4511(代)
 - 九州農政局 TEL:096(353)3561(代)
 - 沖縄総合事務局 農林水産部消費・安全課
TEL:098(866)0156
 - 北海道農政事務所 TEL:011(642)5461(代)
 - 農林水産省 表示・規格課 TEL:03(3502)8111(代)
- 各地方農政事務所においても、受付けています。

★ホームページアドレス <http://www.maff.go.jp> (農林水産省)

独立行政法人 農林水産消費技術センター

- 本 部 TEL:048(600)2350
- 小樽センター TEL:0134(22)9286
- 仙台センター TEL:022(293)3932
- 横浜センター TEL:045(201)7431
- 名古屋センター TEL:052(232)2027
- 神戸センター TEL:078(331)2741
- 岡山センター TEL:086(222)6926
- 門司センター TEL:093(321)2661

★ホームページアドレス <http://www.cfqlcs.go.jp/>
(農林水産消費技術センターは農林水産省所管の独立行政法人です)

発行/(社)日本農林規格協会 (JAS協会)

〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町3-5-2アロマビル5階

TEL03(3249)7120 ホームページアドレス <http://www.jasnet.or.jp>

平成16年8月

「食卓から 農場まで」 顔の見える仕組み

生産情報公表
JAS規格が
できました



認定機関名

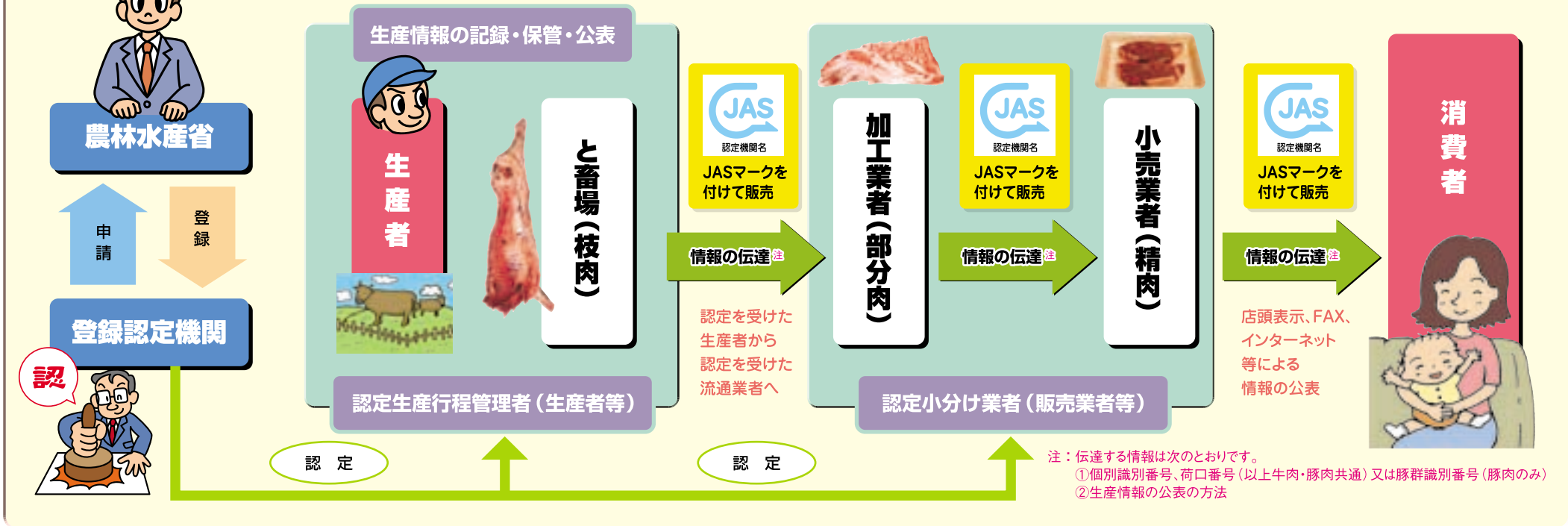
ポイント

- ・ 誰が、どこで、どのように生産したか(生産情報)がわかる!
- ・ 第三者がきちんと確認!



(社)日本農林規格協会

JASマークのついた食品が消費者に届くまで(牛肉・豚肉)



国産牛 サーロインステーキ用
(生産情報公表牛肉)

消費期限 00.0.00

ラップ:PE

個体識別番号※1 1234567890

100gあたり 内訳量 (g) 賞味期限 (日)

JAS 加工者(株) 保存温度 4℃以下

生産情報の公表の方法 <http://www.xxx.co.jp>

店頭や自宅のパソコン等でアクセスすると...

※1 荷口番号(牛肉・豚肉)又は豚群識別番号(豚肉のみの場合もあります)

生産情報公表JAS規格では、こんなことがわかります

〈牛肉の場合〉

どういふ牛なの? → 個体識別番号※2、出生年月日、牛の種別(ホルスタイン種や黒毛和種等)等

誰が生産したの? → 管理者の名称、と畜者の名称等

どこで生産したの? → 飼養施設の所在地、と畜場の所在地

どのように生産したの? → 給餌飼料、動物用医薬品

注：JASマークが貼られた輸入牛肉の生産情報も公表されます。
 なお、牛肉では「牛肉トレーサビリティ法」※3に基づき、平成16年12月より販売業者等に個体識別番号の表示が義務づけられ、上の点線の枠の牛の生産情報が公表されます(牛肉トレーサビリティ法では個人が特定できる情報は、本人が同意した場合に公表)。

※2 牛や豚一頭ずつそれぞれに付けられた個々の番号。この番号によりインターネットやFAX等を通じて、生産や生育の状況を調べることができます。なお、豚肉については、一豚群ごとに付けられた豚群識別番号の場合もあります。

※3 牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産・流通の各段階において個体識別番号を正確に伝達する制度を定めた法律。