

生産情報公表加工食品（豆腐・こんにゃく）の  
J A S 規格のQ & A

平成19年5月

農林水産省消費・安全局表示・規格課

## 生産情報公表加工食品（豆腐・こんにゃく）のJAS規格のQ&A 目次

### I 生産情報公表加工食品（豆腐・こんにゃく）のJAS規格（総論）

- 問1 生産情報公表JAS規格はどのような経緯で導入されることになったのですか。
- 問2 豆腐及びこんにゃくについての生産情報公表加工食品のJAS規格は、どのような経緯で制定することになったのですか。
- 問3 生産情報公表JAS制度の目的は何ですか。
- 問4 海外で製造され輸入された加工食品も生産情報公表加工食品の対象になるのですか。
- 問5 どのような豆腐・こんにゃくが生産情報公表加工食品のJAS規格の対象となるのですか。
- 問6 生産情報公表加工食品のJAS規格に違反が確認された場合、違反に対してどのような措置がなされるのですか。

### II 生産情報公表加工食品（豆腐）のJAS規格

#### (1)（第2条関係・生産情報）

- 問7 豆腐の生産情報公表加工食品の規格では、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。
- 問8 豆腐の原料となる大豆（以下「原料大豆」という。）の原産地名は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。
- 問9 原産地名の内容について「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン」と生産情報公表JAS規格の違いはあるのですか。
- 問10 原料大豆の種類は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。
- 問11 原料大豆の生産年は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。
- 問12 分別生産流通管理とは何ですか。
- 問13 原料大豆の分別生産流通管理に関する情報は、どのような内容の情報を公表す

ればよいのですか。

問 1 4 有機 J A S マークや生産情報公表 J A S マークが付された原料大豆を使用した場合、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 1 5 J A S マークが付された原料大豆に関する情報を公表する場合、対象となる原料大豆は全て J A S マークが付された大豆を使用しなければならないのですか。

問 1 6 豆腐用凝固剤は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 1 7 豆腐の製造工程において使用された消泡剤は、食品衛生法では加工助剤として表示が義務づけられていませんが、生産情報公表 J A S 規格では、どうして公表項目となったのですか。

問 1 8 豆腐の製造工程において使用された消泡剤は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 1 9 豆腐の固形分は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 2 0 豆腐の製造工程における殺菌方法は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 2 1 豆腐（こんにゃく）の製造業者の氏名又は名称及び住所を公表項目とした理由は何ですか。

問 2 2 一般消費者が公表された豆腐（こんにゃく）の生産情報に関する問い合わせを行うことができる部署及び連絡先は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 2 3 生産情報の公表とそれ以外の情報は、どのようにしたらいいのですか。

## **(2) (第 3 条関係・記録、保管及び公表)**

問 2 4 識別番号はどのように付与するのですか。

問 2 5 豆腐の場合は、いつからいつまでを生産情報として記録すればよいのですか。

問 2 6 生産情報の記録方法は決められているのですか。

問 2 7 生産情報の記録の保管方法は決められているのですか。

問 2 8 生産情報公表 J A S マークが付されていない豆腐も、生産情報公表加工食品（豆腐）と同じ生産情報を公表することはできるのですか。

### **(3) (第 4 条関係・表示)**

問 2 9 生産情報公表加工食品（豆腐）に表示すべき事項は何ですか。

問 3 0 生産情報公表加工食品の表示事項と一緒に「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン」に係る表示を行うことができるのですか。

## **III 生産情報公表加工食品（こんにゃく）の J A S 規格**

### **(1) (第 2 条関係・生産情報)**

問 3 1 こんにゃくを生産情報公表加工食品の J A S 規格では、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 3 2 こんにゃくの原料となるこんにゃく生いも（以下「原料こんにゃく生いも」という。）の原産地名は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 3 3 原料こんにゃく生いもの品種名は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 3 4 原料こんにゃく生いもの生産年は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 3 5 こんにゃくの原料となる精粉（以下「原料精粉」という。）の製造地名は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 3 6 精粉の原料となるこんにゃく生いもの原産地名は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 3 7 生産情報公表 J A S 規格で公表されるこんにゃく生いもや精粉の原料となるこんにゃく生いもの原産地名の内容と加工食品品質表示基準で定められている原料原産地表示の内容について違いはあるのですか。

問 3 8 有機 J A S マークや生産情報公表 J A S マークが付された原料こんにゃく生いも又は原料精粉を使用した場合、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 3 9 J A S マークが付された原料こんにゃく生いも又は原料精粉に関する情報を公表する場合、対象となる原料はすべて J A S マークが付された原料を使用しなければならないのですか。

問 4 0 こんにゃく生いも、精粉及び凝固剤以外に使用した原材料の名称は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 4 1 こんにゃくの製造工程において使用された凝固剤の物質名及び濃度は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 4 2 こんにゃく製造におけるのりかき工程における加熱温度は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

問 4 3 こんにゃくの加水率は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

## **(2) (第 3 条関係・記録、保管及び公表)**

※問 2 4～問 2 8 の生産情報公表加工食品（豆腐）に関する考え方と同様。

## **(3) (第 4 条関係・表示)**

※問 2 9～問 3 0 の生産情報公表加工食品（豆腐）に関する考え方と同様。

## IV 生産行程管理者

### (1) 生産行程管理者とは

問 4 4 どのような者が認定生産行程管理者になれるのですか。

問 4 5 認定生産行程管理者はどのような業務を行うのですか。

問 4 6 生産行程管理者は、生産行程の管理又は把握の一部を生産行程管理者以外の者に委託することはできるのですか。

問 4 7 認定された生産行程管理者について有効期間はありますか。

問 4 8 生産行程管理者が認定を受ける場合、製造した全ての加工食品が J A S 規格の基準に適合しなければ認定されないのですか。

### (2) 生産行程管理者の認定の技術的基準

問 4 9 生産情報と生産情報以外の情報を公表する場合、なぜこれらを分けて公表する必要があるのですか。

問 5 0 生産行程管理者の構成員以外の者に生産行程の管理又は把握を委託している場合、生産行程の管理又は把握を委託された者はその生産情報の記録を保管しなければならないのですか。また、認定生産行程管理者も保管する必要があるのですか。

問 5 1 生産情報の記録の保管の起算はいつからですか。

問 5 2 生産行程管理者はどのような担当者を置くのですか。

問 5 3 生産情報の公表は委託してもよいのですか。

問 5 4 生産情報はいつからいつまで公表するのですか。

問 5 5 生産情報公表加工食品の格付、J A S マークの付すのは誰が行うのですか。

## IV その他

問 5 6 J A S マークの除去を行うのは、どのような場合ですか。

# 生産情報公表加工食品（豆腐・こんにゃく）の JAS規格のQ & A

このQ & Aでは、「登録認定機関」には、登録外国認定機関が、「生産行程管理者」には、外国生産行程管理者も含まれます。

## I 生産情報公表加工食品（豆腐・こんにゃく）のJAS規格（総論）

問1 生産情報公表JAS規格はどのような経緯で導入されることになったのですか。

（答）

- 1 BSEの発生や食品の不正表示事件を背景に、消費者には食品に対する不安や不信が生じ、消費者の「食」に対する信頼の回復を図ることは大きな課題となっていました。
- 2 このため、消費者の信頼回復を図る方策の一つとして、消費者に食品の生産履歴情報を提供することは重要な取組であることから、JAS制度においてもこうした仕組みを創設するため、JAS調査会で審議し、平成15年度から、事業者が自主的に食品の生産情報を消費者に正確に伝えていることを第三者機関が認定する生産情報公表JAS規格を導入することになりました。

問2 豆腐及びこんにゃくについての生産情報公表加工食品のJAS規格は、どのような経緯で制定することになったのですか。

（答）

- 1 消費者の「食」に対する関心が高まる中で、食品の生産履歴情報を消費者に提供する仕組みとして、新たなタイプのJAS規格である生産情報公表JAS規格を導入し、これまで、牛肉、豚肉、農産物などの生鮮食品について、順次、生産情報公表JAS規格を制定してきたところです。
- 2 こうした中で、加工食品については、多くの原材料が使用され、複数の製造工程を経るなど、生鮮食品に比べ検討すべき事項が多いことから、平成17年度に加工食品生産情報調査検討事業を活用し、規格制定に向けた検討を行いました。  
この事業では、生鮮食品に近く、比較的加工度が低い食品について、品目製造業界団体へのアンケート調査や消費者団体へのヒアリング調査等を行い、消費者の関心が高く、日常食する機会が多い食品であること、加工食品の生産情報の一つとして原材料に関する情報は重要な公表項目であると考えられることから、原材料に関する情報を提供できる仕組みが整備されてきている状況にあること等を考慮し、対象品目を絞り込みました。

3 これらを踏まえ、こうした要件に該当する品目として、豆腐及びこんにゃくについて生産情報公表 J A S 規格を制定することが、平成 1 8 年 1 1 月 2 8 日の J A S 調査会総会で規格案が議決され、平成 1 9 年 3 月 2 6 日に告示されました。

問 3 生産情報公表 J A S 制度の目的は何ですか。

(答)

生産情報公表 J A S 制度は、消費者が生産履歴が明らかな食品を安心して購入できるように、食品の生産情報が正確に記録・保管・公表されているかどうかを農林水産大臣に登録された第三者機関（登録認定機関）が生産者等を認定し、その生産者等自らが J A S 規格に適合しているか検査を行い、検査に合格したものに J A S マークを貼付して販売することができるようにした制度です。

本制度により、生産履歴が第三者の認定の下で明らかな食品であるか否かを J A S マークによって消費者が容易に識別できるようになり、また、生産者等も、J A S マークによって、そのような食品であることを消費者に付加価値としてアピールできるというメリットが期待されます。

問 4 海外で製造され輸入された加工食品も生産情報公表加工食品の対象になるのですか。

(答)

J A S 制度では、外国から輸入された加工食品も国内で生産された加工食品と同様に生産情報公表加工食品の J A S 規格の対象となり得ます。

生産情報公表加工食品の J A S 規格では、外国から輸入された加工食品についても国内で生産された加工食品と同様の生産情報の記録・保管・公表を求めており、識別番号により生産情報が記録・保管・公表されているなど生産情報公表加工食品の J A S 規格に適合していれば、J A S 規格の対象となります。

問 5 どのような豆腐・こんにゃくが生産情報公表加工食品の J A S 規格の対象となるのですか。

(答)

生産情報公表加工食品（豆腐・こんにゃく）の J A S 規格で規定する生産の方法についての基準及び品質に関する表示の基準に適合する豆腐・こんにゃくが対象となります。

具体的には、加工食品品質表示基準（平成 1 2 年 3 月 3 1 日農林水産省告示第 5 1 3 号）別表 1 に掲げる豆腐・油揚げ類、こんにゃくのうち、豆腐については本 J A S 規格に適合する「もめん豆腐」、「きぬごし豆腐」、「充填豆腐」等が対象となり、また、こんにゃくに

については、本 J A S 規格に適合する「板こんにゃく」、「しらたき」等が対象となります。

問 6 生産情報公表加工食品の J A S 規格に違反が確認された場合、違反に対してどのような措置がなされるのですか。

(答)

J A S マークは、国が定めた品質についての基準（品位、成分、性能その他の品質についての基準や生産方法についての基準）に適合することを認証するものであり、不正な行為がなされないよう、次の措置が定められています。

- ① 違反が疑われる場合、農林水産省又は独立行政法人農林水産消費安全技術センターが登録認定機関又は認定事業者に対して立入検査等を実施し、事実確認を行います。
- ② 認定事業者による格付又は J A S マークの表示が適当でない場合は、認定事業者に対する改善命令や J A S マークの除去・抹消命令の対象となります。

## II 生産情報公表加工食品（豆腐）の J A S 規格

### (1) (第 2 条関係・生産情報)

問 7 豆腐の生産情報公表加工食品の J A S 規格では、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

生産情報公表加工食品（豆腐）の J A S 規格第 2 条に規定する情報を公表することになります。

具体的には、

- (1) 原料大豆の原産地名
- (2) 原料大豆の種類
- (3) 原料大豆の生産年
- (4) 分別生産流通管理が行われたことを確認した大豆を原料とする場合には、分別生産流通管理である旨を証明する書類の最終発行年月日及び原料大豆の種別
- (5) 原料大豆のすべてに生産情報公表農産物の J A S 規格による格付の表示が付されている場合には、認定生産行程管理者の氏名又は名称、農産物識別番号及び生産情報の公表の方法
- (6) 原料大豆のすべてに有機農産物の J A S 規格による格付の表示が付されている場合には、当該原料大豆に当該格付の表示を付した認定生産行程管理者、認定小分け業者又は認定輸入業者の氏名又は名称
- (7) 豆腐用凝固剤の物質名
- (8) 豆腐の製造工程において使用された消泡剤の物質名
- (9) 豆腐の固形分
- (10) 豆腐の製造工程における殺菌方法
- (11) 豆腐の製造業者の氏名又は名称及び住所
- (12) 一般消費者が公表された豆腐の生産情報に関する問い合わせを行うことができる部署及び連絡先

を公表することになります。

問 8 豆腐の原料となる大豆（以下「原料大豆」という。）の原産地名は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

原料大豆の原産地名について、国産品にあつては都道府県名、輸入品にあつては原産国名を公表することになります。

また、原産地が 2 以上ある場合にあつては、重量の割合の多い原産地名から順に公表することになります。

なお、原産地名の公表にあたって、都道府県名又は原産国名に加えて、より詳細な情報を公表することもできます。

問 9 原産地名の内容について「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン」と生産情報公表 J A S 規格の違いはあるのですか。

(答)

「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン」では、豆腐・納豆の原料大豆の原産地表示について、国産の大豆を使用している場合にあつては国産である旨を、外国産の大豆を使用している場合にあつては原産国名を記載します。ただし、国産の大豆を使用している場合にあつては、国産である旨の記載に代えて、都道府県名その他一般に知られている地名を記載できます。

また、生産情報公表 J A S 規格で公表される「豆腐の原料となる大豆の原産地名」では、国産品については都道府県名、輸入品にあつては原産国名を公表することになっています。

(問 8 参照)

(生産情報公表加工食品(豆腐)の原産地名の公表例)

【〇〇県】

【〇〇県△△市】 (可能)

問 1 0 原料大豆の種類は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

原料大豆の種類は、品種名、商品名又は種子番号など原料大豆を特定できる内容の情報を公表する必要があります。

具体的には、国産品にあつては、「フクユタカ」などの品種名又は商品名で、輸入品にあつては、「Vinton (ヴィントン)」などの品種名、「アメリカ白目」などの商品名又は「I A 2 0 1 3」などの種子番号で公表されることが想定されます。

問 1 1 原料大豆の生産年は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

原料大豆の生産年は、原料大豆を収穫した年を公表することになります。具体的には、「平成〇〇年」又は「2 0 0 〇年」のように公表することになります。

問 1 2 分別生産流通管理とは何ですか。

(答)

分別生産流通管理とは生産、流通及び加工の各段階で、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です。

問 1 3 原料大豆の分別生産流通管理に関する情報は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

分別生産流通管理が行われたことを確認した大豆を原料とする場合には、分別生産流通管理である旨を証明する書類の最終発行年月日及び原料大豆の種別（分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物又は分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物の別）を公表することになります。

(公表例：2種類の大豆の分別生産流通管理情報を公表した例)

	原料大豆の種別	遺伝子組換えでないものを分別
原料大豆の分別 生産流通管理	分別生産流通管理を証明する 書類の最終発行年月日	2006年6月20日
		2006年5月12日

問 1 4 有機 J A S マークや生産情報公表 J A S マークが付された原料大豆を使用した場合、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

有機農産物の J A S 規格や生産情報公表農産物の J A S 規格による格付の表示が付された原料を使用した場合、生産情報公表加工食品（豆腐）の J A S 規格の公表情報としては、具体的には、次の内容が公表されることになります。

- ① 生産情報公表農産物の J A S 規格による格付の表示が付されている場合  
認定生産行程管理者の氏名又は名称、農産物識別番号、生産情報の公表の方法
- ② 有機農産物の J A S 規格による格付の表示が付されている場合  
認定生産行程管理者、認定小分け業者又は認定輸入業者の氏名又は名称  
(豆腐を製造するために入手した原料大豆に最終的に J A S マークを付した事業者を公表することになります。)

問 1 5 J A S マークが付された原料大豆に関する情報を公表する場合、対象となる原料大豆は全て J A S マークが付された大豆を使用しなければならないのですか。

(答)

問14で示された生産情報を公表することができる原材料の割合については、原料大豆のすべてに有機農産物のJASマークが付された場合であるか、原料大豆のすべてに生産情報公表農産物のJASマークが付された場合でなければ公表することはできません。

問16 豆腐用凝固剤は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

食品衛生法では、豆腐の製造工程において凝固目的で使用される添加物については、「豆腐用凝固剤」又は「凝固剤」と一括名を用いて表示することが可能となっていますが、生産情報公表JAS規格では、凝固目的に使用された個々の食品添加物の物質名をすべて公表することとなり、また製剤についても製剤の成分となっている食品添加物の物質名をすべて公表することになります。

(参考) 食品衛生法に基づく一括名の定義及びその添加物の範囲

(食品衛生法に基づく添加物の表示等について(平成8年5月23日衛化第56号)抜粋)

#### 別紙4

#### 11 豆腐用凝固剤

(1) 定義 大豆から調整した豆乳を豆腐用に凝固させる際に用いられる添加物及びその製剤。

(2) 一括名 豆腐用凝固剤又は凝固剤

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を豆腐用凝固剤としての目的で使用する場合。

塩化カルシウム

塩化マグネシウム

グルコノデルタラクトン

硫酸カルシウム

硫酸マグネシウム

粗製海水塩化マグネシウム

問17 豆腐の製造工程において使用された消泡剤は、食品衛生法では加工助剤として表示が義務づけられていませんが、生産情報公表JAS規格では、どうして公表項目となったのですか。

(答)

1 生産情報公表JAS規格は任意の制度ですが、一方で、加工食品については、加工食品品質表示基準に基づく原材料名など最小限必要な情報をすべて食品に表示することを義務づけています。生産情報公表JAS規格は、そうした情報に加えてさらに詳細な内容について知りたい方に情報を提供する仕組みとなっています。

- 2 生産情報公表加工食品（豆腐）の J A S 規格の検討においても、食品に表示される情報よりも詳細な情報を生産情報公表 J A S 規格では公表すべきではないかという意見が多く出され、こうした議論を踏まえ、消泡剤の物質名を公表項目としたところです。
- 3 また、こうした消費者に食品の生産情報を提供する仕組みを推進することにより、食品がどのように生産されたのかということについて消費者が理解を深める機会が増え、さらに、事業者が生産情報に加えて食品に関する付加情報を消費者に情報発信することにより、消費者の生産情報に関する様々な知識が蓄積され、生産情報の内容が個々の消費者に理解しやすいものになっていくと考えています。

問 1 8 豆腐の製造工程において使用された消泡剤は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

豆腐の製造工程において使用された消泡剤（消泡の目的で使用される食品添加物をいう。）は、「グリセリン脂肪酸エステル」等物質名をすべて公表することになります。

問 1 9 豆腐の固形分は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

生産情報公表加工食品（豆腐）の J A S 規格で定められている豆腐の固形分については、豆乳段階での大豆の固形分ではなく、豆腐の製造工程における最終段階の豆腐の固形分とし、公表にあたっては、当該製造工場における豆腐の固形分の製造基準を公表することになります。

この場合、一定の幅を持たせて公表することも可能です。

(公表例)

豆腐の固形分	〇〇%～〇〇%
--------	---------

問 2 0 豆腐の製造工程における殺菌方法は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

製造工程に殺菌工程を含む場合は、殺菌する方法（「容器包装後加熱殺菌」等）について公表するものとし、これに加えて、事業者の任意で殺菌温度、殺菌時間（〇〇℃～〇〇℃、〇〇分）を公表することも可能です。

(公表例)

豆腐の製造工程における殺菌方法	容器包装後に加熱殺菌
-----------------	------------

問 2 1 豆腐（こんにゃく）の製造業者の氏名又は名称及び住所を公表項目とした理由は何ですか。

(答)

生産情報公表 J A S 規格では、誰が、どこで、どのようにして生産した食品であるかという生産情報を提供する仕組みであることから、製造業者が表示義務者であるかどうかにかかわらず「豆腐（こんにゃく）の製造業者の氏名又は名称及び住所」を公表項目としました。

問 2 2 一般消費者が公表された豆腐（こんにゃく）の生産情報に関する問い合わせを行うことができる部署及び連絡先は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

生産情報公表加工食品の J A S 規格では、消費者が公表されている生産情報に関する内容について、補足説明が可能となるよう、生産情報に関する問い合わせ先を公表することになっています。

具体的には、「〇〇食品本社広報課 電話番号」のように公表することになります。

問 2 3 生産情報の公表とそれ以外の情報は、どのようにしたらいいのですか。

(答)

問 7 から問 2 2 で解説した公表の方法で、それらをまとめて公表する必要があります。

なお、生産情報以外の情報を公表する場合にあっては、生産情報とそれ以外の情報とに分けて公表する必要があります。

## (2) (第3条関係・記録、保管及び公表)

問24 識別番号はどのように付与するのですか。

(答)

同一の生産情報を有する豆腐を識別するために必要な番号又は記号であって、認定生産行程管理者が豆腐毎に定めるものです。

なお、生産情報が含まれている製造ロット番号を識別番号として使用することも可能です。

問25 豆腐の場合は、いつからいつまでを生産情報として記録すればよいのですか。

(答)

原料の入手から最終製品になるまでに使用した全ての豆腐の原料の記録と、製造工程について公表する項目（豆腐の製造工程で使用された豆腐用凝固剤や消泡剤等）の工程内容を記録する必要があります。

問26 生産情報の記録方法は決められているのですか。

(答)

生産情報の記録方法については、様式は定められていませんが、豆腐の識別番号ごとに情報が記録されているとともに、生産情報として公表している内容と記録している内容を第三者が容易に比較対照できる方法で整理しておく必要があります。

問27 生産情報の記録の保管方法は決められているのですか。

(答)

生産情報の記録の保管方法は、特に定められていません。このため、紙や電子媒体等による保管が可能ですが、生産情報の記録は豆腐の格付から3年以上保管することとなっていますので、記録を紛失しないように適切に管理する必要があります。

なお、記録を紛失した場合、公表されている生産情報が当該生産情報公表加工食品に係る生産情報であることが明らかでなくなるため、当該JAS規格に適合しないことが確実となる事由として農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律施行規則(以下「JAS法施行規則」という。)第72条に定める「公表されている生産情報が当該生産情報公表加工食品に係る生産情報であることが明らかでなくなること。」に該当します。そのため、加工食品が生産行程管理者の管理下でない場合は、JAS法第19条の12により、当該加工食品を所有する販売業者等が、JASマークの除去・抹消を行うこととなります。

問 2 8 生産情報公表 J A S マークが付されていない豆腐も、生産情報公表加工食品（豆腐）と同じ生産情報を公表することはできるのですか。

（答）

生産情報公表 J A S マークが付されていない豆腐についても、各々の事業者が生産情報公表加工食品（豆腐）の生産情報と独自の任意情報を公表することは可能です。

ただし、生産情報公表 J A S マークが付されていれば、生産情報が事実即して正確に公表されていることを国に登録された第三者機関が認定していることが証明されるので、消費者からの信頼が得られやすいものと考えます。

### (3) (第 4 条関係・表示)

問 2 9 生産情報公表加工食品（豆腐）に表示すべき事項は何ですか。

（答）

生産情報公表加工食品（豆腐）についても、一般の豆腐と同様 J A S 法及びその他の法令等に定められている表示事項を表示することとなりますが、生産情報公表加工食品（豆腐）では、生産情報公表 J A S マークが付されるとともに、生産情報公表加工食品（豆腐）の J A S 規格に定める事項を表示しなければなりません。具体的には、加工食品品質表示基準に定めるものの他、次の事項を表示しなければなりません。

(1) 加工食品品質表示基準第 3 条第 1 項第 1 号に定める「名称」については、その内容を表す一般的な名称に近接して「生産情報公表加工食品」と表示します。

（表示例① 一括表示部分に名称を記載している場合）

生産情報公表加工食品

名 称	もめんとうふ (有機)
-----	-------------

（表示例② 一般的名称を商品名として使用している場合）

商品名：もめんとうふ（有機）生産情報公表加工食品

(2) 識別番号

(3) 生産情報の公表の方法

ファックス番号、ホームページアドレス等生産情報を入手するために必要な連絡先を表示します。

問30 生産情報公表加工食品の表示事項と一緒に「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン」に係る表示を行うことができるのですか。

(答)

生産情報公表加工食品の表示事項と一緒に「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン」に係る表示を行うことができますが、相互の表示（公表）事項に整合性が取れていることが必要です。

### Ⅲ 生産情報公表加工食品（こんにゃく）の J A S 規格

#### (1) (第 2 条関係・生産情報)

問 3 1 こんにゃく の生産情報公表加工食品の J A S 規格では、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

生産情報公表加工食品（こんにゃく）の J A S 規格第 2 条に規定する情報を公表することになります。

具体的には、

- (1) こんにゃくの原料の種類
- (2) こんにゃくの原料となるこんにゃく生いもの原産地名
- (3) 原料こんにゃく生いもの品種名
- (4) 原料こんにゃく生いもの生産年
- (5) こんにゃくの原料となる精粉の製造地名
- (6) 精粉の原料となるこんにゃく生いもの原産地名
- (7) 原料こんにゃく生いものすべてに生産情報公表農産物の J A S 規格による格付の表示が付されている場合には、認定生産行程管理者の氏名又は名称、農産物識別番号及び生産情報の公表の方法
- (8) 原料こんにゃく生いものすべてに有機農産物の J A S 規格による格付の表示が付されている場合には、当該原料こんにゃく生いものに当該格付の表示を付した認定生産行程管理者、認定小分け業者又は認定輸入業者の氏名又は名称
- (9) 原料精粉のすべてに有機加工食品の J A S 規格による格付の表示が付されている場合には、当該原料精粉に当該格付の表示を付した認定生産行程管理者、認定小分け業者又は認定輸入業者の氏名又は名称
- (10) こんにゃく生いも、精粉及び凝固剤以外に使用した原材料がある場合には、その名称
- (11) こんにゃくの製造工程において使用された凝固剤の物質名及び濃度
- (12) こんにゃく製造におけるのりかき工程における加熱温度
- (13) こんにゃくの主な原料の種類が精粉である場合には、こんにゃくの加水率
- (14) こんにゃくの製造業者の氏名又は名称及び住所
- (15) 一般消費者が公表されたこんにゃく の生産情報に関する問い合わせを行うことができる部署及び連絡先

を公表することになります。

問 3 2 こんにゃくの原料となるこんにゃく生いも（以下「原料こんにゃく生いも」という。）の原産地名は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

原料こんにゃく生いもの原産地名は、国内で生産された原料こんにゃく生いものは「都道府県名」、外国で生産された原料こんにゃく生いものは「原産国名」を公表し、使用された原料こんにゃく生いもの原産地名が2以上ある場合にあつては、重量の割合の多い原産地名から順に公表することになります。

なお、都道府県名又は原産国名に加えて、より詳細な情報を公表することも可能です。

問33 原料こんにゃく生いもの品種名は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

原料こんにゃく生いもの品種名は、育成品種は「はるなくろ」などの登録品種名を公表し、育成品種以外は「在来種」等の公表となります。

問34 原料こんにゃく生いもの生産年は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

原料こんにゃく生いもの生産年は、原料こんにゃく生いものを収穫した年を公表することになります。

なお、原料こんにゃく生いもとなるためには、種いもから2～3年かかりますので、生産情報公表JAS規格では、こんにゃくの原料として加工される直近の収穫年を公表することとし、具体的には、「平成〇〇年」又は「200〇年」のように公表することになります。

問35 こんにゃくの原料となる精粉（以下「原料精粉」という。）の製造地名は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

原料精粉の製造地名は、国内で製造された原料精粉は「国産」、外国で製造された原料精粉は原産国名を公表し、製造地が2以上ある場合にあつては、重量の割合の多い製造地名から順に公表することになります。

なお、国産又は原産国名に加えて、より詳細な情報を公表することも可能です。

問36 精粉の原料となるこんにゃく生いもの原産地名は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

精粉の原料となるこんにゃく生いもの原産地名は、国内で生産されたこんにゃく生いものを原料として精粉を製造した場合は「国産」、外国で生産されたこんにゃく生いものを原料として精粉を製造した場合は原産国名を公表し、使用された精粉の原料となるこんにゃく生いもの原産地名が2以上ある場合にあっては、重量の割合の多い原産地名から順に公表することになります。

なお、国産又は原産国名に加えて、より詳細な情報を公表することも可能です。

問37 生産情報公表JAS規格で公表されるこんにゃく生いもや精粉の原料となるこんにゃく生いもの原産地名の内容と加工食品品質表示基準で定められている原料原産地表示の内容について違いはあるのですか。

(答)

こんにゃくは、加工食品品質表示基準により原料原産地表示の対象となっています。その内容は、主な原材料（原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるもの）の原産地を国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載することになっています。ただし、国産品にあっては都道府県名その他一般に知られている地名を記載できます。

生産情報公表加工食品（こんにゃく）のJAS規格では、「こんにゃくの原料となるこんにゃく生いもの原産地名」を公表することになっており、国産品にあっては都道府県名を、輸入品にあっては原産国名を公表することになっています。また、「精粉の原料となるこんにゃく生いもの原産地名」を公表することになっており、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を公表することになっています。

なお、原産地名の公表にあたってはより詳細な情報を加えて公表することも可能です。

問38 有機JASマークや生産情報公表JASマークが付された原料こんにゃく生いも又は原料精粉を使用した場合、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

有機農産物のJAS規格や生産情報公表農産物のJAS規格による格付の表示が付された原料を使用した場合、生産情報公表加工食品（こんにゃく）のJAS規格の公表情報としては、

具体的には、次の内容が公表されることになります。

- ① 生産情報公表農産物のJAS規格による格付の表示が付されている場合  
認定生産行程管理者の氏名又は名称、農産物識別番号、生産情報の公表の方法
- ② 有機農産物のJAS規格による格付の表示が付されている場合

認定生産行程管理者、認定小分け業者又は認定輸入業者の氏名又は名称  
(こんにゃくを製造するために入手した原料生いもに最終的に J A S マークを付した事業者を公表することになります。)

③ 有機加工食品の J A S 規格による格付の表示が付されている場合

認定生産行程管理者、認定小分け業者又は認定輸入業者の氏名又は名称  
(こんにゃくを製造するために入手した原料精粉に最終的に J A S マークを付した事業者を公表することになります。)

問 3 9 J A S マークが付された原料こんにゃく生いも又は原料精粉に関する情報を公表する場合、対象となる原料はすべて J A S マークが付された原料を使用しなければならないのですか。

(答)

そのとおりです。こんにゃくの原料として生産情報公表農産物であるこんにゃく生いも、有機農産物であるこんにゃく生いも、有機加工食品である精粉を使用する場合にあっては、それぞれの原料のすべてが、当該 J A S マークが付されている場合にのみ、生産情報として公表することができます。

整理すれば、以下のとおりです。

① こんにゃく生いもを原料としてこんにゃくを製造した場合

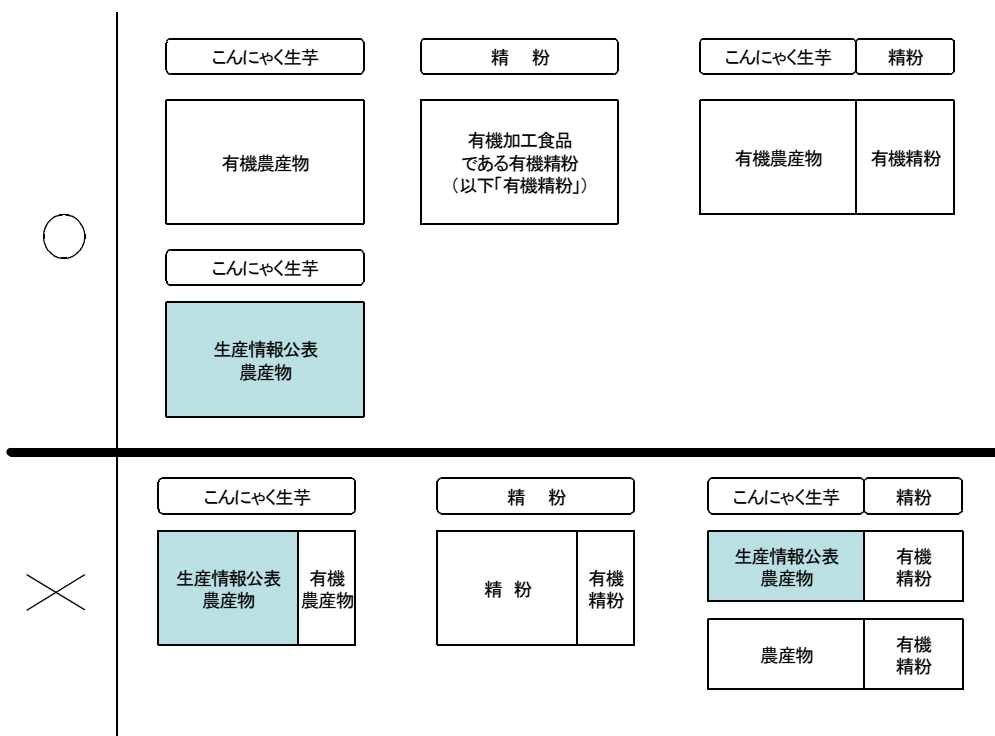
こんにゃく生いものすべてに有機農産物の J A S マークが付された場合であるか、こんにゃく生いものすべてに生産情報公表農産物の J A S マークが付された場合でなければ、生産情報として公表することはできません。

② 精粉を原料としてこんにゃくを製造した場合

精粉のすべてに有機加工食品の J A S マークが付された場合でなければ、生産情報として公表することはできません。

③ こんにゃく生いもと精粉を混合し、原料としてこんにゃくを製造した場合

こんにゃく生いものすべてに有機農産物の J A S マークが付され、かつ、精粉のすべてに有機加工食品の J A S マークが付された場合でなければ、生産情報として公表することはできません。



(注) 上欄の場合は、原料のJAS格付に関する生産情報を公表することができますが、下欄の場合は、原料のJAS格付に関する生産情報を公表することができません。

問40 こんにゃく生いも、精粉及び凝固剤以外に使用した原材料の名称は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

生産情報公表加工食品(こんにゃく)のJAS規格は、板こんにゃく、玉こんにゃく、さしみこんにゃくなどが対象となっていますが、これらに青のり、ごま、しそなどの副原料を使用したものも対象となります。

加工食品品質表示基準では、こうした副原料を使用した場合には、一括表示欄に「海藻粉末」などの表示をすることも可能となっていますが、生産情報公表加工食品(こんにゃく)のJAS規格では、より詳細な情報を消費者に提供する観点から、「海藻粉末」という公表ではなく、「ひじき」などのより具体的な内容を公表することになります。

問41 こんにゃくの製造工程において使用された凝固剤の物質名及び濃度は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

こんにゃくの製造工程において使用された凝固剤の物質名(「水酸化カルシウム」等)、濃度「〇〇%」を公表することになります。

(公表例)

凝固剤の物質名及び濃度	水酸化カルシウム (〇〇%)
-------------	----------------

問 4 2 こんにゃく製造におけるのりかき工程における加熱温度は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

こんにゃく製造において、こんにゃく生いもを調整したもの又は精粉に水又は温湯を加えて、強い粘性を示して糊化する工程(のりかき工程)において、当該製造工場における処理工程における温度の製造基準を公表します。この際、「〇〇℃～〇〇℃」のように幅を持たせた公表も可能です。

(公表例)

のりかき工程における加熱温度	〇℃ (〇〇℃～△△℃も可)
----------------	----------------

問 4 3 こんにゃくの加水率は、どのような内容の情報を公表すればよいのですか。

(答)

こんにゃくの加水率は、主な原料の種類が精粉であるこんにゃくを製造した場合、のりかき工程において加えた水及び温湯の重量の精粉に対する割合(〇〇倍)を公表します。

(公表例)

こんにゃくの加水率	〇〇倍
-----------	-----

## (2) (第 3 条関係・記録、保管及び公表)

※問 2 4～問 2 8 の生産情報公表加工食品(豆腐)に関する考え方と同様。

## (3) (第 4 条関係・表示)

※問 2 9～問 3 0 の生産情報公表加工食品(豆腐)に関する考え方と同様。

## IV 生産行程管理者

### (1) 生産行程管理者とは

問 4 4 どのような者が認定生産行程管理者になれるのですか。

(答)

生産行程管理者になれる者については、農林物資の生産行程を管理し、又は把握するものとして、JAS法施行規則第27条により、

- (1) 加工食品の生産業者
  - (2) 加工食品の生産業者を構成員とする法人（人格のない社団又は財団で代表者又は管理人の定めのあるものを含む。）
  - (3) 加工食品の販売業者
- と定められています。

この(1)から(3)のいずれかに該当する者が、認定生産行程管理者となるためには、登録認定機関に対し申請を行い、当該登録認定機関により、農林水産省告示で定める「生産情報公表加工食品についての生産行程管理者の認定の技術的基準」に適合していることを確認され、認定を受けなければなりません。

問 4 5 認定生産行程管理者はどのような業務を行うのですか。

(答)

認定生産行程管理者は、主に、①加工食品の生産行程を管理し、又は把握するものとして、加工食品の生産から出荷までの生産行程を責任をもって管理・把握する業務、②生産情報を事実即して公表する業務、③生産情報が記録・保管・公表され、JAS規格に適合しているかどうか検査を行い、適合している加工食品にJASマークを付する業務（格付及び格付表示の付する業務）を行うこととなります。

また、①の業務の一部を外注（委託）することは可能ですが、この場合には、生産行程管理者は外注先をきちんと管理して常に生産行程の管理・把握を行っておく必要があります。

なお、③の格付及び格付表示を付すことについては、JAS法第18条第1項により、生産行程管理者以外の者がJASマークを付すことは禁止されていることから、第三者に外注（委託）することはできません。

問 4 6 生産行程管理者は、生産行程の管理又は把握の一部を生産行程管理者以外の者に委託することはできるのですか。

(答)

生産行程管理者は、生産行程の管理又は把握の一部を生産行程管理者以外の者に委託(外注)することができます。

しかしながら、この場合でも、生産行程管理者は、外注先をきちんと管理して常に生産行程の管理又は把握を行っておく必要があります。

問 4 7 認定された生産行程管理者について有効期間はありますか。

(答)

JAS法では、一度認定を受けると、認定の取消を受けない限り有効です。ただし、現行のJAS法では、登録認定機関が失効した場合は、当該登録認定機関から認定を受けた認定事業者(認定生産行程管理者・認定小分け業者)の認定は自動的に失効するため、新たに別の登録認定機関の認定を受ける必要があります。

問 4 8 生産行程管理者が認定を受ける場合、製造した全ての加工食品が本JAS規格の基準に適合しなければ認定されないのですか。

(答)

生産行程管理者の製造工場にある全ての加工食品が本JAS規格に適合する必要はなく、生産情報公表加工食品のJASマークを付する加工食品について、本JAS規格の基準に従って管理されていれば問題ありません。

## (2) 生産行程管理者の認定の技術的基準

問 4 9 生産情報と生産情報以外の情報を公表する場合、なぜこれらを分けて公表する必要があるのですか。

(答)

生産情報公表加工食品の公表する際の様式等は定めていませんが、JAS規格で定める生産情報は公表することが必須である一方、生産情報等以外の情報は生産行程管理者が任意で公表するものであり、消費者に誤認を与えないためにも、公表に当たってこの2つを区分する必要があります。

問 5 0 生産行程管理者の構成員以外の者に生産行程の管理又は把握を委託している場合、生産行程の管理又は把握を委託された者はその生産情報の記録を保管しなければならないのですか。また、認定生産行程管理者も保管する必要があるのですか。

(答)

生産情報の保管の責任を有するのは、認定生産行程管理者自身です。

したがって、認定生産行程管理者は、生産行程の管理又は把握の委託を受けた者から生産情報の記録を送ってもらい、これを保管する必要があります。

また、①生産行程管理者が記録内容の確認を行うため、又は②登録認定機関の定期調査において生産情報が正確であるかの証明をするために、各々の委託された者においても記録を保有することが望ましいと考えられます。

問 5 1 生産情報の記録の保管の起算はいつからですか。

(答)

生産情報の記録の保管は、「生産情報公表加工食品についての生産行程管理者の認定の技術的基準」により、生産情報公表加工食品の対象となる加工食品が格付された日から3年以上保管することとなっています。

問 5 2 生産行程管理者はどのような担当者を置くのですか。

(答)

生産行程管理者は、生産行程管理者の構成員の中から、

- (1) 生産行程を管理又は把握する者として、生産行程管理担当者
- (2) 生産情報の公表を担当する者
- (3) J A S規格に適合しているか検査を行い J A Sマークを付する格付担当者を置くことが必要です。

生産行程管理担当者及び格付担当者については、「生産情報公表加工食品についての生産行程管理者の認定の技術的基準」に基づき資格要件及び人数要件が定められています。

また、同一人物が両業務を行うことが可能であると登録認定機関が認めた場合にあつては、生産行程管理担当者と格付担当者を兼務することが可能ですが、それぞれの業務を適正に実施するためには、生産行程管理担当者と格付担当者は別の者であることが望ましいと考えられます。

問 5 3 生産情報の公表は委託してもよいのですか。

(答)

生産行程管理者は生産情報公表加工食品についての生産情報を記録・保管・公表することとなっており、生産行程管理者の構成員である生産情報公表担当者が生産情報を公表することとなります。

生産情報の公表にあたって、インターネットによる公表を行う場合など、外部の事業者

にインターネットへの掲載の技術的作業について委託することは可能ですが、外部の事業者はあくまでインターネットサイトの提供を行う「ツール」としての存在にすぎず、生産情報の公表の責任は生産行程管理者の生産情報の公表を担当する者に帰属します。

すなわち、生産行程管理者の生産情報の公表を担当する者は正しい生産情報が公表されているかを常に確認する責任があり、公表されていた生産情報がインターネットへの掲載の技術的作業を委託された者の間違い等に起因するものであっても、情報が不正確であることを見逃した認定生産行程管理者が責任を負い、行政処分等を受けることになります。

問 5 4 生産情報はいつからいつまで公表するのですか。

(答)

生産情報の公表は、「生産情報公表加工食品についての生産行程管理者の認定の技術的基準」により、生産情報公表加工食品の対象となる加工食品が格付された日から1年（豆腐、こんにゃくの場合）以上公表することとなっています。

ただし、識別番号に対応する生産情報公表加工食品のすべてが最終消費者に販売されてから30日以上（豆腐の場合。こんにゃくは90日）経過したことを確認した場合にあっては、格付けが行われた日から1年を経過する前であっても、その生産情報公表加工食品に係る生産情報の公表を取りやめることができます。

問 5 5 生産情報公表加工食品の格付、JASマークを付すのは誰が行うのですか。

(答)

JAS法第18条第1項は、認定生産行程管理者以外の者が農林物資又はその包装、容器若しくは送り状に格付の表示を付すことを禁止していることから、生産情報公表加工食品についても、認定生産行程管理者自身が格付を行い、JASマークを付さなければならず、認定生産行程管理者又はその構成員以外の者に委託して格付を行わせたり、JASマークを付すことはできません。

## V その他

問56 JASマークの除去を行うのは、どのような場合ですか。

(答)

生産情報公表加工食品のJAS規格に適合した加工食品にJASマークを付した後、JAS法施行規則第72条に定める次の事項に該当する場合は、JAS法第19条の12により当該加工食品の所有者である販売業者等は、JASマークを除去しなければなりません。

- (1) 生産情報の公表が取りやめられること
- (2) 公表されている生産情報が当該生産情報公表加工食品に係る生産情報であることが明らかでなくなること
- (3) 公表されている生産情報が事実と反していること
- (4) 生産情報公表加工食品以外の農林物資と混合すること