

製造・加工等の定義について (その2:問題点の整理)

1. 食衛法とJAS法で、表示対象となる加工食品の範囲が異なるが、現行の取扱いで問題が生じているか。
また、両法における取扱いを同一にする必要があるか。
2. JAS法の生鮮食品と加工食品を、工程毎に体系的に分類すべきか。特に、以下の工程をどう考えるか。
 - ・異種混合
 - ・同種混合
 - ・乾燥

1. 食衛法とJAS法で、加工食品に該当する範囲が異なる

現状:

加工食品の概念図

(食衛法で加工食品として表示対象に該当するが、JAS法では生鮮食品に該当)

食肉 生かき

切り身又はむき身にした鮮魚介類を凍結させたもの又は生食用のもの

食衛法

(両法において加工食品に該当)

缶詰 菓子 飲料 ……等

(JAS法のみで表示対象に該当する加工食品)

塩干、塩蔵魚介類

(軽度の撒塩、合塩等をしたもので、生鮮又は生干しのもの)

乾燥した野菜、果実、魚介類及び海そう類 等

JAS法

(表示対象に該当する加工食品)

(現状)

(表示上の変更点)

(留意点)

A(食衛法のみ該当)

JAS法上もAを加工食品としての表示対象とする

- ・食肉
- ・生かき
- ・魚介類の切り身・むき身(凍結又は生食用)

JAS法では生鮮食品に該当
食衛法の表示 + JAS法の生鮮食品表示が実施されている

(JAS法上も Aを加工食品に該当するとした場合)

- ・原産地表示がなくなる
- ・養殖・解凍表示がなくなる(水産物)

・消費者の選択という観点から考えて、食肉、生かきを加工食品とすることが適切か。
・原産地表示、養殖・解凍表示がなくなることをどう考えるか。

B(JAS法のみ該当)

食衛法上もBを加工食品としての表示対象とする

- ・塩干、塩蔵魚介類
- ・乾燥した野菜・果実・魚介類及び海藻類

食衛法では表示義務なし
JAS法の加工食品表示が実施されている

(食衛法上も Bを加工食品に該当するとした場合)

- ・表示内容の変更なし

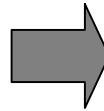
・食品衛生の確保の観点から考えて、これらを表示対象の加工食品とすることが適切か。

不整合品目の表示例

現在の表示

(Aの例)
銀ざけ(養殖・解凍)

チリ産 銀ざけ切り身 (<u>解凍・養殖</u>)
消費期限 . . .
保存方法 . . .
加工者 . . .



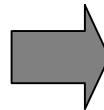
JAS法上、Aを加工食品に該当するとした場合の表示

名称 銀ざけ切り身
消費期限 . . .
保存方法 . . .
加工者 . . .

現在の表示

(Bの例)
乾燥いちじく

名称 乾燥果実
原材料名 いちじく
内容量 . . .
賞味期限 . . .
保存方法 . . .
製造者 . . .



食衛法上、Bを表示対象の加工食品とした場合の表示

(左に同じ)

2. JAS法において、混合工程を生鮮 加工いずれに分類すべきか

現状:

JAS法上で:

生鮮食品 扱い	加工食品 扱い
------------	------------

	米穀	農産物	畜産物	水産物
同種混合 の例	精米ブレンド	キャベツと紫キャベツのミックス	牛ロースと牛カルビのセット	マグロの赤身とトロの刺身盛り合わせ
異種混合 の例	精米と精麦・雑穀の混合	カット野菜ミックス	合挽肉	マグロ、はまち、イカなどの刺身盛り合わせ

(表示内容)

(留意点)

選択肢1：
異種混合に
ついて
も
生鮮食品扱い

(異種混合についても同種混合と同様
生鮮食品扱いとした場合)

・食衛法に基づく表示に加え、JAS法に基づく生鮮表示(原産地、養殖・解凍)が必要となる

・非常に多種類の原材料を使用し、原産地が市況等により変動する場合でも、これらすべての原材料について原産地表示、養殖・解凍表示が必要となることについてどう考えるか。

・ゆでだこ等、加熱したものを混合した場合の扱いをどう考えるか。

選択肢2：
同種混合に
ついて
も
加工食品扱い

(同種混合についても異種混合と同様
加工食品扱いとした場合)

・JAS法に基づく生鮮食品の表示(原産地、養殖・解凍)が不要となり、JAS法に基づく加工食品の表示及び食衛法に基づく表示のみとなる

・原産地表示、養殖・解凍表示がなくなってしまうのはどうか。

選択肢3：
現行どおり

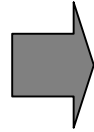
選択肢1： 異種混合についても同種混合と同様 生鮮扱いとした場合

(例) 刺身盛り合わせ (異種混合)

現在の表示 (加工食品扱い)

名称 刺身盛り合わせ
原材料名 みなみまぐろ、めばち、まぐろ、まだい、はまち、キングサーモン、やりいか、ゆでだこ

消費期限 . . .
保存方法 . . .
製造者 . . .



生鮮食品扱いした場合の表示

刺身盛り合わせ (みなみまぐろ (豪州産、養殖、解凍)、めばちまぐろ (南太平洋、解凍)、まだい (香川県沖)、はまち (瀬戸内海、養殖)、キングサーモン (カナダ、解凍)、やりいか (玄界灘)、ゆでだこ (瀬戸内海))

消費期限 . . .
保存方法 . . .
製造者 . . .

「ゆでだこ」は、加工食品に該当する。

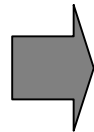
選択肢2： 同種混合についても異種混合と同様 加工扱いとした場合

(例) カット野菜 (同種混合)

現在の表示 (生鮮食品扱い)

キャベツ千切り (キャベツ (群馬県)、紫キャベツ (長野県))

消費期限 . . .
保存方法 . . .
製造者 . . .



加工食品扱いした場合の表示

名称 キャベツ千切り
原材料名 キャベツ、紫キャベツ

消費期限 . . .
保存方法 . . .
製造者 . . .

(参考1) 乾燥工程の取扱い

【現状】

米穀、雑穀、豆類については生鮮食品扱い

その他の農林水産物については、加工食品扱い

【上記の考え方】

- ・米穀、雑穀、豆類の「乾燥」工程：

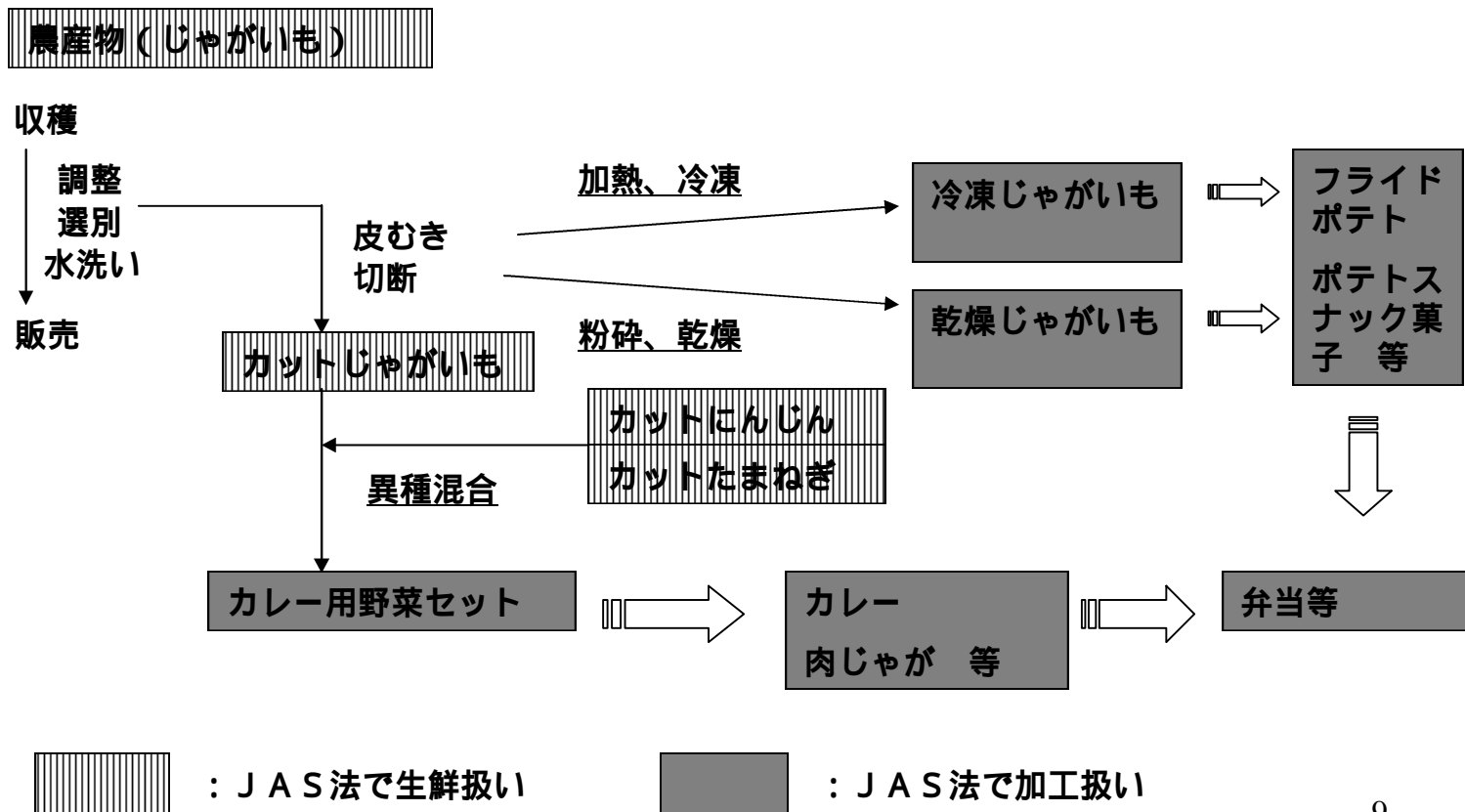
農林水産業生産者による収穫後の調整、選別、水洗い等の作業の一環として必ず行われる

- ・その他の農林水産物の「乾燥」工程：

生鮮品の付加価値向上（保存性や食味向上、料理適正の獲得）のために行われるものであり、性格が異なることから、上記考え方をとっている。

乾燥工程については、現行の取扱いがわかりにくいとの指摘は特に受けていない。

(参考2) 食品の加工工程の概念フロー



(参考3) 「製造」及び「加工」の意味

	製造	加工
広辞苑(岩波書店)	品物をつくること。原料に人工を加えて製品とすること。	人工を加えること。天然物に工作を施しこれを変更して新たなものとする事。
国語大辞典(角川書店)	原料に手を加えて品物を作ること。	人工を加えること。原料や他人の動産に工作を加えて新たな物品を製造すること。
新選国語辞典(小学館)	つくること。製作。原料に手を加えて商品をつくること。	品物に細工すること。原料に人工的な工作をほどこしてある製品をつくること。
新明解国語辞典(三省堂)	原材料や粗成品を加工したり、組み立てたりして製品を(大量に)作ること。	原材料(他の製品)に手を加えて前と違ったものを作ること。
法令用語辞典(学陽書房)	(製造及び加工)ある物品を作り出すことをいう。また、製造は新たに物品を作ることなのであって、物品に一定の工作を加えてもその物品の本質には変更がなく新規な物ということができない場合には加工であって製造ではない。このような作り出された物が新規であるかどうかは社会通念によって決定される。	
(参考：現行の定義)		
食衛法	ある物に工作を加えて、その本質を変化させ、別の物を作り出すこと。	ある物に工作を加えて、その物の本質を変えないで形態だけを変化させること。
JAS法	原料として使用した物とは本質的に異なる新たな物を作り出すこと。	ある物を材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。

食衛法、JAS法では、「製造」と「加工」を、「製造又は加工」という一括りの概念として用いており、「製造」と「加工」の2つの概念の相違は問題となっていない。