

J A S 法の規格・表示制度の概要について

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（J A S 法）に基づく規格制度について

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1．J A S 規格とは | ・・・ 1 |
| 2．J A S 法における検査認証と J A S マーク | ・・・ 2 |
| 3．J A S 規格の制定・見直し | ・・・ 3 |
| 4．有機農産物の J A S 規格 | ・・・ 4 |
| 5．生産情報公表牛肉の J A S 規格 | ・・・ 6 |
| 6．J A S マークの公正性を確保するための措置 | ・・・ 8 |

J A S 法に基づく食品の表示制度について

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| 1．11 年 J A S 法改正による品質表示基準制度の見直し | ・・・ 9 |
| 2．14 年 J A S 法改正による表示違反に対するペナルティーの強化等 | ・・・ 9 |
| 3．生鮮食品の表示 | ・・・ 10 |
| 4．加工食品の表示 | ・・・ 11 |
| 5．加工食品の原料原産地の表示 | ・・・ 12 |
| 6．遺伝子組換え食品の表示 | ・・・ 13 |
| 7．分かりやすい表示に向けた検討の方向 | ・・・ 14 |
| 8．品質表示基準制度と監視体制 | ・・・ 15 |
| 9．食品表示の監視体制の強化 | ・・・ 16 |

平成 15 年 10 月
農 林 水 産 省

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）に基づく規格制度について

1 JAS規格とは

(1) JAS規格の目的

JAS規格とは、農林水産大臣が農林物資について定めた日本農林規格（Japanese Agricultural Standard）の通称で、
 食品等の品質の改善
 生産の合理化
 取引の単純公正化
 使用又は消費の合理化
 を図り、もって公共の福祉の増進に寄与することを目的としている。

(2) JAS規格の内容

JAS規格は一般に 適用の範囲、定義、基準、測定の方法から構成されており、基準として、
 ・品位、成分、性能その他の品質についての基準を定めたもの（一般JAS規格）
 ・生産方法についての基準を定めたもの（特定JAS規格）
 の2種類のタイプの規格がある。

	規 格 数
飲食料品のJAS規格 (ハム、果実飲料等)	246規格 (53品目)
林産物等のJAS規格 (製材、合板等)	36規格 (21品目)
特定JAS規格 (有機、地鶏肉等)	9規格 (6品目)

(平成15年9月現在)

【JAS規格の具体例】

品位、成分等のJAS規格
 (例)[ハム類のJAS規格(ボンレスハム(特級))]

- ・赤肉中の水分 : 72%以下
- ・赤肉中の粗たん白質 : 18%以上
- ・保存料、増粘安定剤 : 使用せず

[ハンバーガーパティのJAS規格(上級)]

- ・牛肉の重量割合 : 95%以上
- ・つなぎ、玉ねぎ : 使用せず

[異性化液糖のJAS規格]

- ・糖分 : 70%以上
- ・果糖含有率 : 35%以上

[集成材のJAS規格

(造作用集成材(1等、F))]

- ・接着の程度：浸せきはく離試験の結果、
 両木口面におけるはく離率10%以下、
 同一接着層におけるはく離の長さが各接着
 層の長さの3分の1以下
- ・ホルムアルデヒド放散量：平均値0.3 mg/L
 以下、最大値0.4 mg/L以下（建築基準法
 に引用され、F の区分であれば、
 内装仕上げへの使用面積の制限がない。）

生産の方法についてのJAS規格

(例)[有機農産物のJAS規格]

- ・化学肥料、農薬の使用を避けることを基本として、播種又は植え付け前2年以上の間、堆肥等による土づくりを行ったほ場で生産。

[地鶏肉のJAS規格]

- ・在来種に由来する血液の百分率が50%以上の鶏の品種で、出生の証明ができるもの。
- ・28日齢以降、平飼いで飼育していること。
- ・28日齢以降、1平方メートル当たり10羽以下で飼育していること
- ・ふ化日から80日間以上飼育していること。

2 JAS法における検査認証とJASマーク

(1) JAS規格に基づく格付

JAS規格が定められた品目について、その該当するJAS規格に適合していると判定することを格付といい、格付を受けた製品にはJASマークを付することができる。

(2) 第三者機関による認定、格付

格付及びJASマークの表示を行うには、次の2つの方法があり、ともに第三者認証によりマークの信頼性を担保する仕組みとなっている。

登録認定機関又は農林水産大臣から品質管理システム等について認定を受けた製造業者等が、自ら製造又は生産した製品の格付検査を行い、JAS規格適合品にJASマークを付する方法

認定を受けていない製造業者等が、ロット毎に登録格付機関、都道府県又は農林水産消費技術センターに格付を申請し、製品について格付検査を受け、JAS規格に適合していた場合にJASマークを付してもらう方法

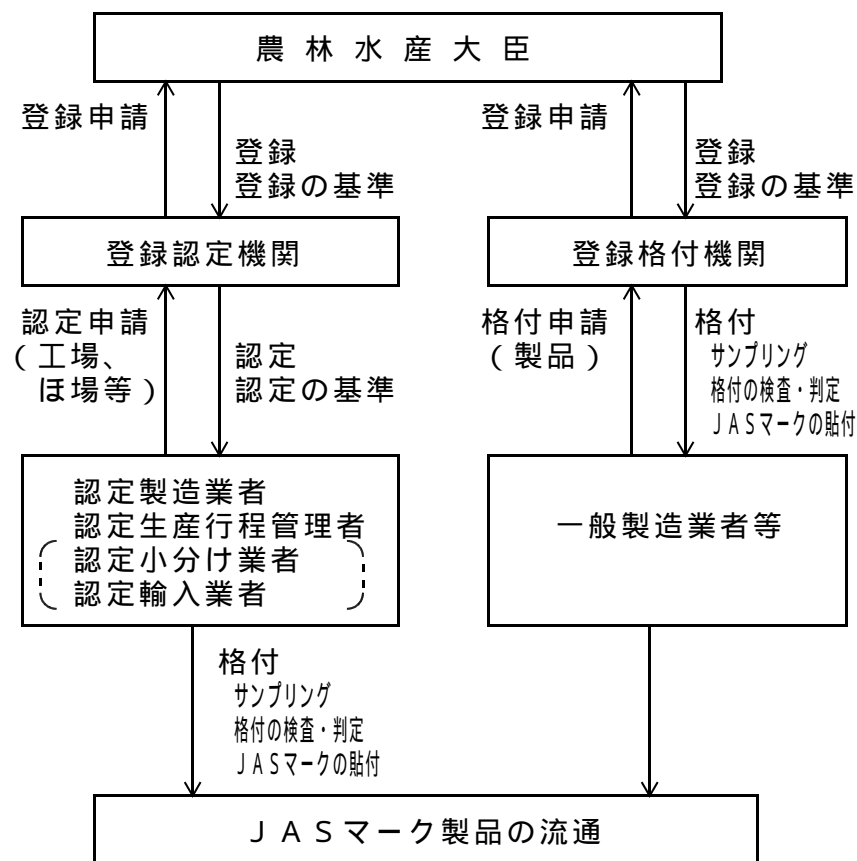
、のいずれの方法により格付を受けた場合でも、格付の表示(JASマーク)は共通である。

(3) JASマークの種類

一般JAS規格に基づく格付を受けた製品に付することができるJASマークとは別に、特定JAS規格に基づく格付を受けた製品に付することができる特定JASマークが定められている。

さらに、特定JAS規格の中でも、有機農産物及び有機農産物加工食品については独自の有機JASマークがある。また、近々制定される生産情報公表JAS規格についても、新たなJASマークが定められる予定である。

【JAS法における検査認証の仕組み(主要な流れ)】



JASマーク



特定JASマーク



登録認定機関名

有機JASマーク

格付を受けるかどうかは任意の制度であり、JASマークを付していないことにより流通が制限されるものではない。

3 JAS規格の制定・見直し

(1) JAS調査会

全てのJAS規格は、学識経験者、消費者、生産者、実需者等により構成される農林物資規格調査会（JAS調査会）の議決を経て、農林水産大臣が定める。

(2) JAS規格の定期見直し

JAS規格を社会ニーズの変化に対応させ、また、必要性の乏しくなった規格を整理するため、平成11年のJAS法改正により、全てのJAS規格を制定又は改正後、5年以内に見直すこととしている。

(3) 透明性の確保

JAS規格の制定、改正に当たっては、消費者への説明会、関係事業者と消費者の意見交換会が開催されるほか、パブリックコメントの募集、WTO通報が行われ、広範な意見を踏まえた上で、JAS調査会で議決される。JAS調査会は公開であり、総会の議事録はホームページにも掲載される。

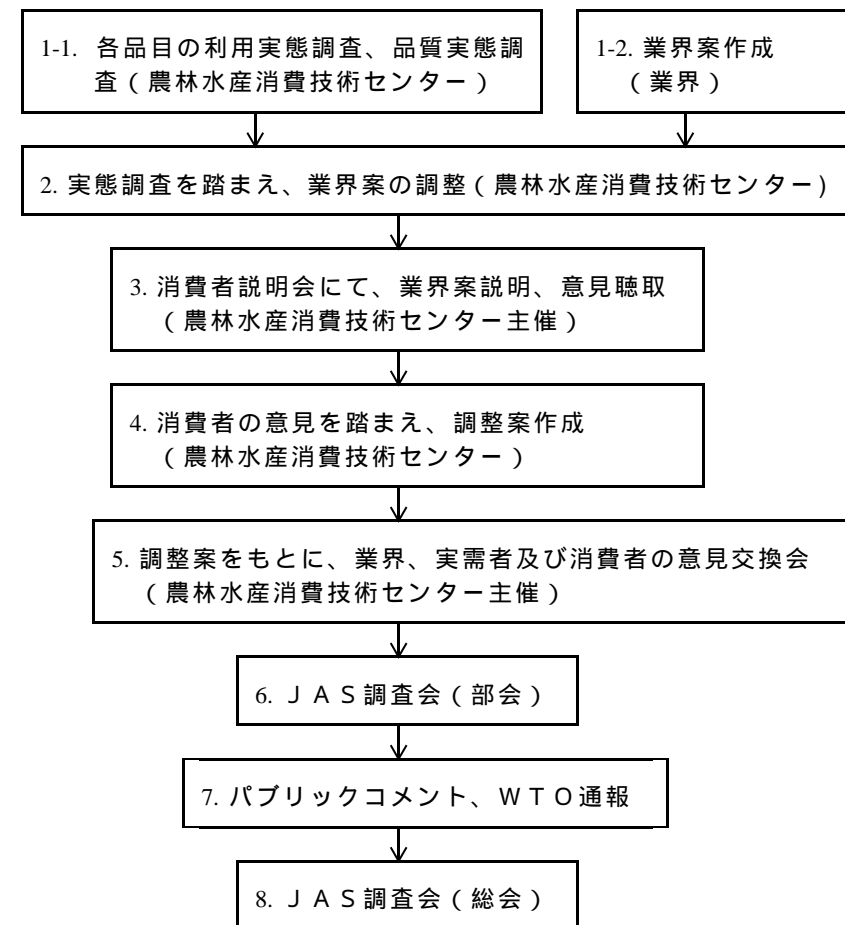
(4) 新たなJAS規格

・表示規制とリンクしたJAS規格
有機農産物等については、消費者に著しい誤認を与えかねない表示が氾濫していたことから、有機JAS規格に基づく格付を受けた製品にのみ、「有機」等の表示ができる仕組みが整備された。

・生産情報公表JAS規格
生産段階での給餌、投薬等の情報を正確に管理し、消費者に公開する牛肉についてのJAS規格が近々制定される。

その他、有機畜産物、有機飼料についても、JAS規格の制定に向けた検討が行われている。

【JAS規格の見直しの流れ】



JAS規格の制定・見直しの基準（平成13年12月JAS調査会決定）（抜粋・要約）

- ・改正を検討する観点
食品添加物を必要最小限とする等、消費者ニーズの変化に対応した製品を提供する。
実需者向けに取引の合理化等を図る。
国際規格との整合性を図る。

(参考) 特別栽培農産物の表示ガイドライン

- (1) 特別栽培農産物については、現在「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」により、その表示の適正化を図っているところであるが、一部には当該ガイドラインの表示方法によらない表示が見られ、また、消費者からも「『減農薬栽培』の定義が分かりにくい」などの声が寄せられている。
- (2) このため、有識者からなる検討委員会で、特別栽培農産物の表示のあり方について、「減農薬」や「無農薬」などの表示の取扱い、表示の信頼性の確保措置を含め幅広く検討を行ってきたところである。
- (3) その検討結果に基づくガイドライン改正案に対して行ったパブリックコメント(平成15年3月7日～4月7日)の結果を踏まえ、平成15年5月26日に改正を行い公表したところである。
- (4) なお、改正後の新ガイドラインは平成16年4月1日に施行し、平成16年4月以降に生産される農産物から適用される。
また、平成16年3月以前に生産された農産物については改正前のガイドラインが適用されるが、新ガイドラインへの円滑な移行を図る観点から新ガイドラインに基づく表示を行うことも差し支えないものとしている。

ガイドライン改正のポイント

- (1) 土づくりなど特別栽培農産物の生産の原則を規定
 - ・ 農業の自然循環機能の維持増進を図るため、化学合成された農薬及び肥料の使用を低減することを基本とし、土壌の性質に由来する農地の生産力を発揮させる(土づくり)とともに、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培方法を採用して生産することを原則とする。
- (2) 化学合成農薬、化学肥料双方を慣行の5割以上減らしたものを対象とするとともに、無農薬など区分毎の名称から、一括りの名称(特別栽培農産物)へ変更

(現行)				(改正後)			
	無農薬	減農薬	慣行		無農薬	減農薬	慣行
無化肥	A	B	C	➡	無化肥	特別栽培農産物	C
減化肥	D	E	F		減化肥		F
慣行	G	H	I		慣行	G	H

- (3) 特定防除資材(特定農薬)等の取扱い
 - ・ 特定防除資材
登録農薬の天敵と同様の扱いとし、天敵及び特定防除資材のみを使用している場合は「農薬：栽培期間中不使用」と表示。なお、この場合、使用した旨(具体的な資材名を表示。例「食酢使用」)を表示。
 - ・ 性フェロモン剤等誘引剤
使用しても化学合成農薬の使用回数には含まない(節減の対象としない)。なお、使用した場合はその旨(一般的な資材名)を表示。
- (4) 減農薬栽培等の「減」の基準となる慣行レベルの客観性の向上
 - (現行) 慣行レベルについては、各地域の確認責任者等が定める。
 - (改正後) 地方公共団体が策定(確認)した慣行レベルを活用し、客観性を高める。
- (5) 情報提供方法(農薬等資材の使用状況)の多様化
 - ・ 容器包装資材への表示だけでなく、インターネット、ピラの添付などによる情報提供方法も可とする。
- (6) 新しいガイドラインの普及・定着期間(平成16年3月31日まで)を設定

5 生産情報公表牛肉のJAS規格について

(1) 制定の経緯

BSEの発生や最近の食品の不正表示事件を背景として、消費者の間に食品の安全に対する不安や食品表示に対する不信が生じており、消費者の「食」に対する信頼の回復を図る必要がある。

このため、トレーサビリティシステムの導入など「食卓から農場まで」顔の見える仕組みの整備の一環として、食品の生産履歴に関する情報を、消費者に正確に伝えていることを第三者機関に認証してもらうJAS規格制度を導入することとし、食肉のうち、まず、国民の関心が特に高く牛の個体管理の体制が整備されている牛肉について、このJAS規格を整備することとした。

(2) 内容

生産情報公表牛肉のJAS規格は、生産情報公表牛肉の生産の方法及び表示の基準を規定する予定。

生産の方法の基準

牛肉の生産情報を一頭ごとに正確に記録・保管し、事実にして、一頭ごと又は20頭以内の荷口ごとに公表する。

表示の基準

「生産情報公表牛肉」という名称、及び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、生産情報入手するために必要な連絡先）を容器包装等に表示していること。

(3) 今後の予定

生産情報公表牛肉のJAS規格は、本年9月16日のJAS調査会において、その制定が議決されたところであり、本年12月の施行に向けて告示等の手続を進めることとしている。

容器又は包装の表示例

名称	牛もも肉（生産情報公表牛肉）
原産地	国産又は都道府県名、原産国名
内容量	200グラム
販売業者名	株式会社
住所	県 市 町 1 - 2 - 3
* 個体識別情報	番号又は記号等
生産情報の公表方法	http://www.?.?.co.jp、FAX番号等
JASマーク	

* は輸入牛肉に限る。

公表される生産情報の例

出生の年月日	年 月 日
雌雄の別	雌
管理者の氏名又は名称	農林太郎又は 牧場
管理者の住所	県市町村名
管理の開始年月日	年 月 日
牛の飼養のための施設	A 牧場
施設の住所	県市町村名
飼養の開始の年月日	年 月 日
とさつの年月日	年 月 日
牛の種別	黒毛和種
牛の管理者の連絡先	電話番号
と畜者の氏名又は名称及び連絡先並びにと畜場の名称及び所在地	食肉卸売市場、電話番号、市と畜場、県市町村名
給餌した飼料の名称	牧草、ふすま、大豆油かす、くみあい飼料等
使用した動物用医薬品の名称	ホルモン剤（卵黄ホルモン）等

6 J A S マークの公正性を確保するための措置

(1) 違反への対応

J A S マークは食品等が国が定めた品質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、次のような措置が定められている。

違反が疑われる場合、農林水産大臣の命令により、登録格付機関、登録認定機関又は認定事業者に対し立入検査を実施し、事実を確認。

登録格付機関、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
改善命令又は J A S マークの除去・抹消命令。

不正な格付又は J A S マークの表示を行った場合（登録格付機関、認定事業者のほか、一般の事業者も含む。）
1 年以下の懲役又は 1 0 0 万円以下の罰金

特に、有機農産物等について、J A S 規格による格付を受けずに「有機」等と表示した場合
当該表示の除去・抹消命令、又は当該製品の販売を禁止。

登録格付機関、登録認定機関又は認定事業者が、登録又は認定の基準を満たさない場合
当該登録又は認定を取消。

(2) 農林水産消費技術センターによる監視

【独立行政法人農林水産消費技術センターの概要】

- ・組織：本部（さいたま市）、小樽、仙台、横浜、名古屋、神戸、岡山、門司の 7 センター
- ・職員数：4 6 4 人（1 5 年 4 月定員）。うち J A S 規格関係業務に携わる職員は 7 0 名。

J A S 格付等の業務が的確に行われているかどうかを確認するため、毎年 1 回、登録格付機関、登録認定機関の業務の実施状況を監査。

J A S 規格に基づく検査が適正に行われているかどうかを確認するため、J A S マークが付いた商品を買上げ、分析等を実施。（例：有機 J A S マークの付いた農産物について、残留農薬を分析）

必要がある場合には、農林水産大臣の指示を受け、認定事業者に対し立入検査を実施。

JAS法に基づく食品の表示制度について

1 11年JAS法改正による品質表示基準制度の見直し

(1) 平成11年7月にJAS法が改正され、品質表示基準制度が抜本的に見直された。

(2) 生鮮食品の品質表示基準は平成12年7月1日から、加工食品の品質表示基準は平成13年4月1日から一般消費者向けの全ての飲食料品について適用されている。

品質表示基準の定められていた青果物(9品目)

- ・ 平成8年9月指定
ブロッコリー、さといも、にんにく、根しょうが、生しいたけ
- ・ 平成10年2月追加指定
ごぼう、アスパラガス、さやえんどう、たまねぎ

品質表示制度の改正の概要

個別品目(64品目)の品質表示の義務付けから一般消費者向け全ての飲食料品の品質表示の義務付けへ

- ・ [生鮮食品の表示事項]
名称及び原産地
- ・ [加工食品の表示事項]
名称、原材料名、内容量、製造業者名等

表示違反に対するペナルティーの強化
立入検査 指示 公表に命令及び罰金を追加

* 改正後の指示は、一の都道府県の区域内で活動する販売業者等については、都道府県の自治事務。

2 14年JAS法改正による表示違反に対するペナルティーの強化等

食品の原産地の偽装等の不正表示事件が続発したことを踏まえ、消費者への情報伝達及び表示の実効性確保の観点から、公表の迅速化及び罰則の大幅な強化の措置を講じた。

法改正の概要

違反事業者名等の迅速な公表
指示を行った場合には原則として同時に公表(改正前は指示に従わない場合にのみ公表)

罰則の大幅な強化
個人：1年以下の懲役又は100万円以下の罰金
法人：1億円以下の罰金
(改正前は個人・法人とも50万円以下の罰金)

3 生鮮食品の表示

(1) 生鮮食品の表示については、平成12年3月31日に告示された「生鮮食品品質表示基準」に基づき、同年7月1日から一般消費者向けの全ての生鮮食料品に適用されている。

(2) 生鮮食品の表示事項
生鮮食品の表示については、名称及び原産地等を表示することが義務付けられている。

(3) 原産地の表示方法

【農産物】

国産品	輸入品
都道府県名 ・市町村名その他一般に知られている地名での記載可	原産国名 ・一般に知られている地名での記載可

【畜産物】

国産品	輸入品
国産である旨 ・都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名での記載可	原産国名

【水産物】

国産品	輸入品
水域名又は地域名* ・水域名の記載が困難な場合は水揚港名又はそれが属する都道府県名での記載可 ・水域名に水揚港名又はそれが属する都道府県名の併記可	原産国名 ・水域名の併記可

* 水域とは、海域、湖沼等の名称を、地域名とは、養殖場の属する都道府県名をいう。

生鮮食品の表示の具体例

農産物



畜産物



水産物



4 加工食品の表示

(1) 加工食品の表示については、平成12年3月31日に告示された「加工食品品質表示基準」に基づき、平成13年4月1日から一般の加工食品に適用されている。

(2) 加工食品の表示事項
加工食品の表示については、以下の6つの事項を一括して表示することが義務付けられている。

名称
原材料名
内容量
賞味期限（消費期限）
保存方法
製造業者等の氏名又は名称及び住所

なお、輸入品にあつては、「製造業者等」を「輸入者」とし、加えて「原産国名」を記載することとされている。

(3) このほか、飲食料品の品目ごとの特性に応じ、追加的に必要な品質表示基準を定めることができる。

加工食品の表示の具体例

(国内で製造されたもの)

名 称	こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名	脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール
内 容 量	1リットル
賞味期限	04.10
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	株式会社 醤油 東京都千代田区 町



(輸入されたもの)

名 称	いちごジャム
原材料名	いちご、砂糖、ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（V.C）
内 容 量	400g
賞味期限	03.07.01
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
原産国名	アメリカ
輸 入 者	商事株式会社 東京都千代田区 町



5 加工食品の原料原産地の表示

(1) 農林水産省では、消費者が、加工食品の品質や原材料についての情報を得ることを望んでいることから、加工食品の原材料の原産地表示について個別品目毎に検討を進めてきた。

現在までに、右の品目について品質表示基準が制定（改正）され、原料原産地表示が義務付けられている。

(2) 原料原産地については、その対象品目の選定について必ずしも統一的なルールがなく、対象品目となる基準が理解しにくいとの意見があることから、「食品の表示に関する共同会議」（「7 分かりやすい表示に向けた検討の方向」参照）の全体的な議論の場において原料原産地表示の対象品目の選定ルール等について検討を進めているところである。

産地を強調して表示する場合のルールや原料原産地表示が義務付けられる加工食品の要件等について、平成15年8月6日に「食品の表示に関する共同会議」において報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」が取りまとめられ、公表された。今後、この報告書の内容にしたがって検討を進めていくこととしている。

実施状況

品 目	品質表示基準施行日	義務付けられた日
農産物漬物 (梅干し、らっきょう漬け) (上記以外の漬物)	平成12年12月28日	平成13年10月1日
	平成13年8月20日	平成14年4月1日
乾燥わかめ	平成13年5月1日	平成14年2月1日
塩蔵わかめ	平成13年5月1日	平成14年2月1日
塩干魚類(あじ、さば)	平成13年5月1日	平成14年2月1日
塩蔵魚類(さば)	平成13年5月1日	平成14年2月1日
うなぎ加工品	平成13年5月1日	平成14年2月1日
かつお削りぶし	平成13年8月24日	平成14年6月1日
野菜冷凍食品	平成14年8月19日	平成15年3月1日

表示方法（梅干しの表示例）

名 称	調味梅干
原 材 料 名	梅、漬け原材料(食塩、醸造酢、砂糖)、調味料(アミノ酸等)
原料原産地名	中国(梅)
内 容 量	120g
賞 味 期 限	平成15年6月20日
保 存 方 法	10 以下で保存すること
製 造 者	食品株式会社 東京都千代田区

6 遺伝子組換え食品の表示

- (1) 遺伝子組換え食品の表示については、平成12年3月31日に告示された「遺伝子組換え食品の品質表示基準」に基づき、平成13年4月1日から適用されている。
- (2) この表示は、消費者の商品選択のための情報提供という観点から、厚生労働省において安全性が確認された遺伝子組換え食品について、表示を義務付けるものである。
- (3) 表示対象品目については、技術的な観点から、表示の合理性、信頼性及び実行可能性を確保することを旨として選定したところであり、新しい遺伝子組換え食品や新しい知見に基づいて、毎年見直しを行うこととしている。平成13年度はばれいしょ加工品を追加し(平成15年1月1日より義務づけ)、平成14年度は新たな義務表示対象品目の追加は行われなかった。

遺伝子組換え食品の表示方法

- (1) 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なるもの
(高オレイン酸大豆及びその加工品)
「大豆(高オレイン酸遺伝子組換え)」等の義務表示
- (2) 従来のもとの組成、栄養価等が同等のもの
加工後も組み換えられたDNA又はそれによって生じたタンパク質が存在する農産物・加工食品(豆腐、コーンスナック菓子等)であって、
 - ア 遺伝子組換え農産物を原材料とする場合
「大豆(遺伝子組換え)」等の義務表示
 - イ 遺伝子組換えが不分別の農産物を原材料とする場合
「大豆(遺伝子組換え不分別)」等の義務表示加工後に組み換えられたDNA及びそれによって生じたタンパク質が存在しない加工食品(大豆油、しょうゆ等)
表示不要(任意表示)

7 分かりやすい表示に向けた検討の方向

【厚生労働省等との一体的な取組】

共同会議のイメージ

(1) 食品の表示に関する共同会議の開催

食品の表示に関する基準について、JAS法に関する調査会と食品衛生法に関する審議会でバラバラに決定していたのを改め、これらの調査会・審議会を共同で開催し、JAS法及び食品衛生法に共通する表示項目の整合性の確保等を中心に、食品の表示に関する基準全般について調査審議を行っていく。

平成14年12月11日に第1回会議を開催し、1ヶ月に1回程度開催。

共同会議における主な検討事項

- ・ 期限表示の用語・定義の統一
(品質保持期限及び賞味期限の用語の統一、消費期限の定義の統一)
- ・ 加工食品の原料原産地表示の対象品目の選定のあり方
- ・ 製造・加工の定義の考え方
(加工食品と生鮮食品の区分のあり方)
- ・ 生鮮食品(農畜水産物)の原産地表示のあり方
- ・ 遺伝子組換え食品の表示ルールのあるあり方
- ・ アレルギー物質を含む食品の表示のルールのあるあり方

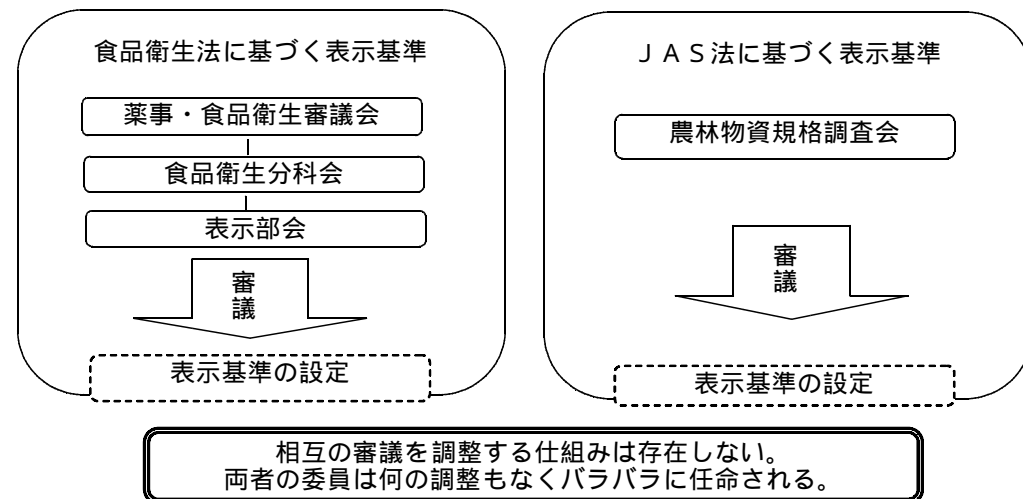
(2) 相談窓口の一元化

JAS法及び食品衛生法で規定された表示に関する消費者、事業者等からの相談、問い合わせを一元的に受け付ける相談窓口を平成14年12月16日の週から(独)農林水産消費技術センター及び(社)日本食品衛生協会に設置。

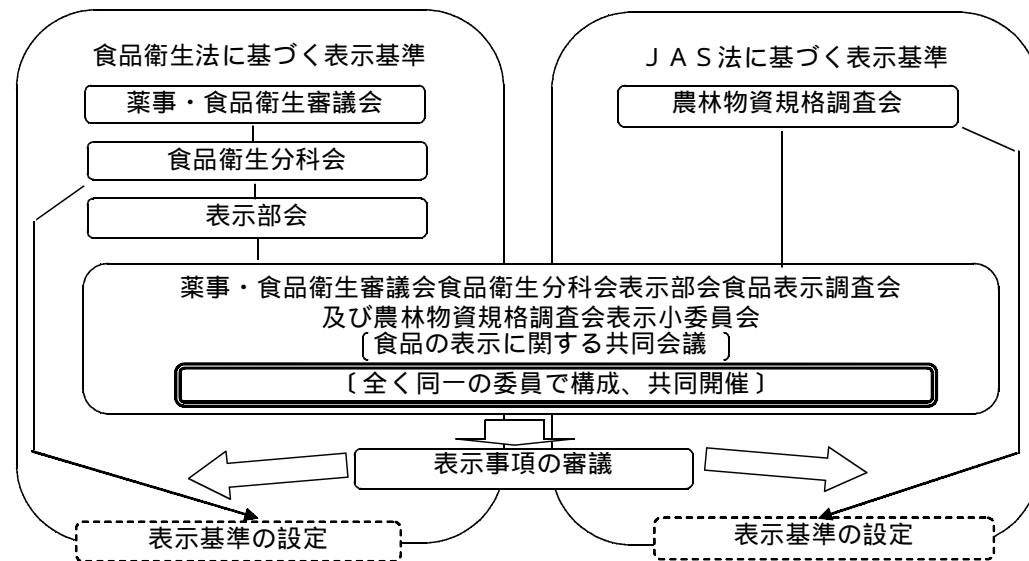
(3) 共通パンフレットの作成

農林水産省、厚生労働省等が連携し、食品の表示制度を一覧できるような分かりやすいパンフレットを合同で127万部作成し、消費者等の関係者に配布。

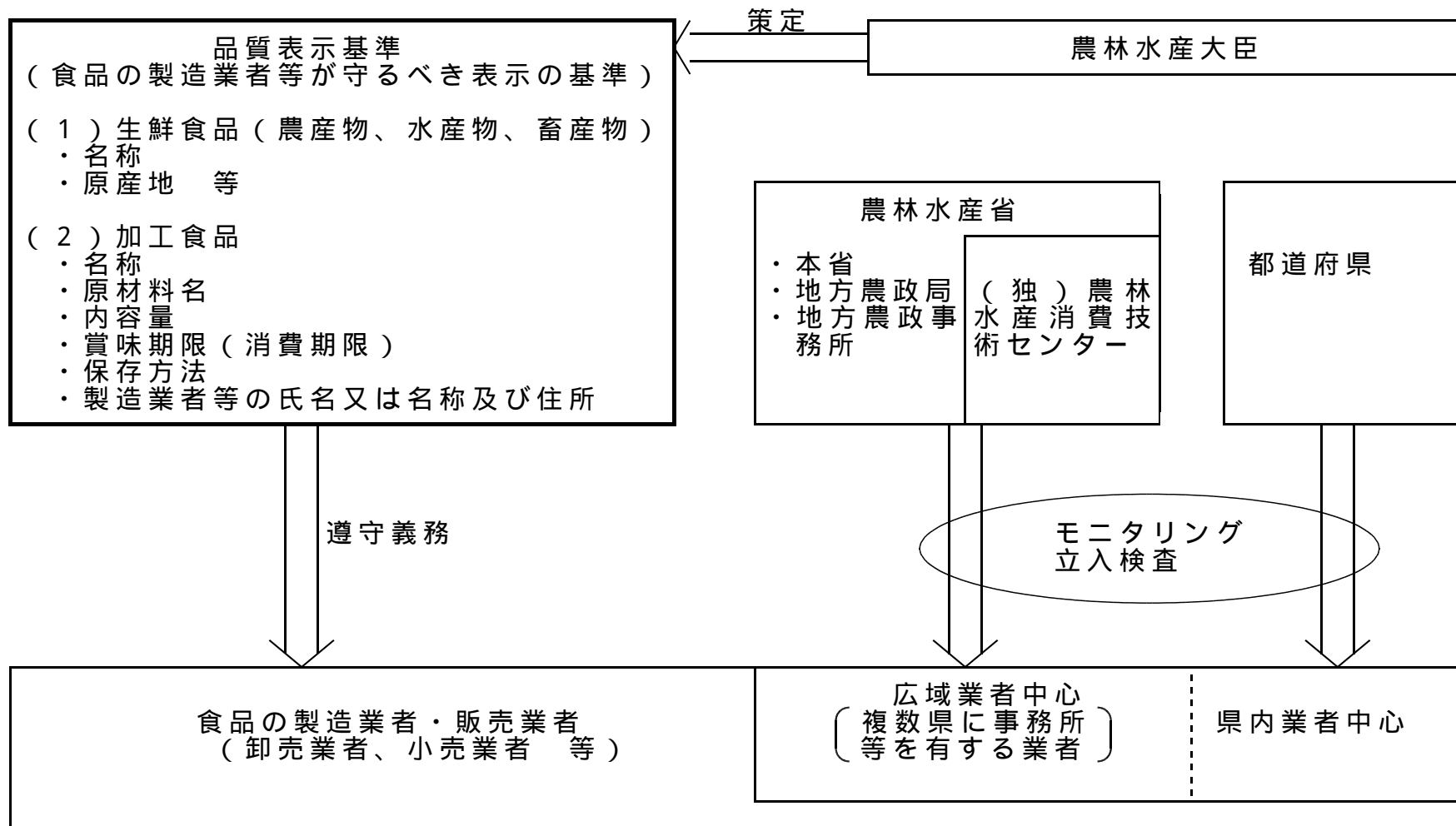
従来の審議体制



共同会議における審議体制



8 品質表示基準制度と監視体制



9 食品表示の監視体制の強化

(1) 組織再編による新たな監視体制

平成15年7月1日の農林水産省の組織再編により、食品表示の監視体制を次のように強化したところ。

新たに設置された消費・安全局に、これまで総合食料局、食糧庁、水産庁に分散していた食品表示の監視を一元的に担当する表示・規格課を設置。

地方農政局及びその下部機関として各県に設置された地方農政事務所に、食品表示の監視を専門的に担当する表示・規格課を設置し、約2000名の職員が食品表示の監視業務に専任。

食品表示の検証のための食品の科学的分析を担当する農林水産消費技術センターの分析担当部門を大幅に拡充。

(2) 新体制による主な表示調査

適正な品質表示を徹底するため、次のような調査を行う。

生鮮食品の小売り店舗における表示実態調査

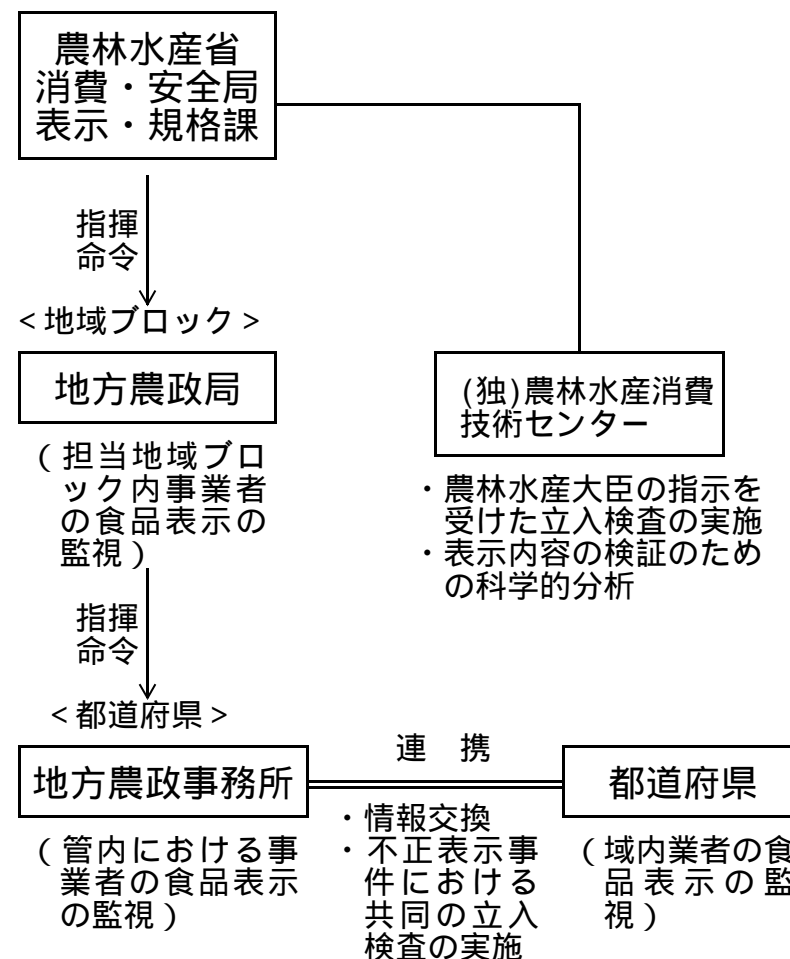
全都道府県の総合スーパー、食料品専門店等各種の生鮮食品小売店舗において名称、原産地等の品質表示が適正に行われているか恒常的に監視・指導。

表示の真正に関する特別調査

消費者の関心の高い特定の加工食品等について、その原産地表示等が真正であるか否かについて、小売店舗の仕入れ先である製造業者等にまで追跡調査することにより確認する特別調査を、随時実施。

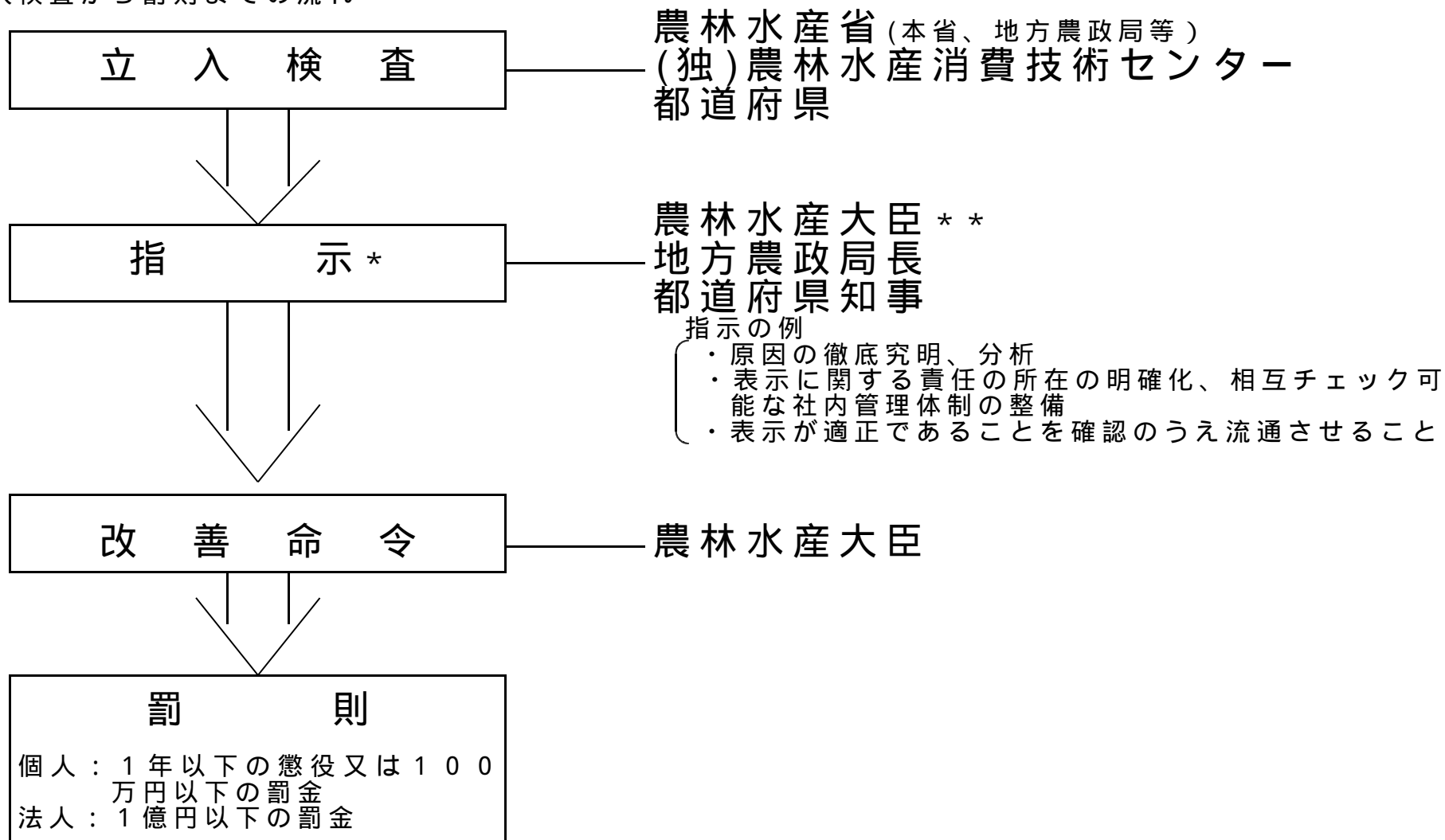
(本年7月より「うなぎ加工品」の原産地表示について調査を実施。9月より精米の表示について調査を実施中。)

< 組織再編後の食品表示の監視体制 >



(参考1)

立入検査から罰則までの流れ



- * 消費者への情報提供の観点から違反事業者名等の公表は迅速に行う(指示をした場合は原則同時に公表)。
- ** 製造業者等の主たる事務所とその事業所、工場及び店舗(以下「店舗等」という)が一の都道府県内にのみ所在する場合には都道府県知事、それ以外の場合であって店舗等が一の地方農政局の管内にのみ所在する場合には農林水産大臣又は地方農政局長、店舗等が一の地方農政局の管轄区域を超えて所在する場合には農林水産大臣が指示を行う。

(参考2)

食品等の表示制度

	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法) 【農林水産省所管】	食品衛生法 【厚生労働省所管】	不当景品類及び不当表示防止法 【公正取引委員会所管】	不正競争防止法 【経済産業省所管】
目的	一般消費者の適切な商品選択	飲食に起因する衛生上の危害の防止	公正な競争を確保し、一般消費者の利益を保護	事業者間の公正な競争を確保
表示対象	一般消費者向けのすべての飲食物品	公衆衛生の見地から表示が必要な食品及び食品添加物 (省令で対象品目を規定)	事業者の供給する商品(*)又は役務	商品(*)若しくは役務若しくはその広告若しくは取引に用いる書類若しくは通信
主な表示項目	<p>【加工食品】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・名称 ・原材料(添加物を含む。) ・内容量 ・消費期限又は賞味期限 ・保存方法 ・製造業者名等 ・輸入品については原産国名(その他品目毎の表示事項) <p>【生鮮食品】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・名称 ・原産地 	<p>食品ごとに異なるが、一般的な表示事項は次のとおり</p> <ul style="list-style-type: none"> ・名称 ・添加物 ・消費期限又は賞味期限 ・保存方法 ・製造業者名等 <p>(その他品目毎の表示事項)</p>	<p>以下の表示であって、不当に顧客を誘引し、公正な競争が阻害するおそれがあると認められる表示を禁止</p> <p>商品(*)の品質等について実際のものよりも著しく優良であると一般消費者に示す表示(当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる)</p> <p>商品(*)の価格等について著しく有利であると一般消費者に誤認される表示</p> <p>商品(*)の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示(個別に指定)</p>	<p>商品(*)の原産地、品質、内容、製造方法、用途若しくは数量等を誤認させるような虚偽の表示を禁止</p>
違反の場合の措置	<p>指示 命令 1年以下の懲役又は100万円以下の罰金(法人は1億円)</p> <p>(指示をした場合には原則公表)</p>	<p>営業許可の取消、営業の禁止又は停止 食品等の廃棄命令等 2年以下の懲役又は200万円以下の罰金(法人は1億円)</p>	<p>排除命令(事業者名も告示)</p> <p>確定審決となった後の違反 2年以下の懲役又は300万円以下の罰金</p>	<p>事業者自らによる差止請求 ・損害賠償請求</p> <p>3年以下の懲役又は300万円以下の罰金(法人は3億円)</p>
法制定の時期	昭和25年(平成12年7月からすべての生鮮食品を、平成13年4月からすべての加工食品を義務表示化)	昭和22年	昭和37年	平成5年

* 不当景品類及び不当表示防止法及び不正競争防止法は、食品を含むすべての商品が対象となる。

(参考)

『生産情報公表牛肉』のJAS規格(任意の制度)の仕組み(案)

耳標の装着 移動の届出

0100030013
枝肉番号 3456

特定JASの表示

個体識別番号の表示

品質保持期限 00/00/00	個体識別番号 0100030013	シリアルNO 000001	保存温度 1 以下
加工年月日 00/00/00	枝肉NO 左3456	重量(kg) 11.11	11.1

特定JASの表示

個体識別番号又はロット番号の表示

個体識別番号0100030013	国産	牛ロース肉(生産情報公表牛肉)
加工日	消費期限	保存温度
00.00.00	00.00.00	10 以下

100g当たり 円 g 円
加工場所 Kコープ 店
住所 市 町1丁目1番
電話 012-345-6789
情報入手: http://www.

注: 輸入牛肉については個体を表示する番号等を表示

