

日本農林規格の制定について

「生産情報公表加工食品」

18消安第3453号

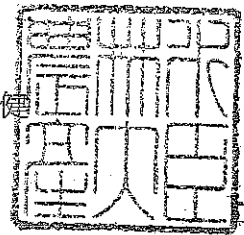
平成18年6月27日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣臨時代理

国務大臣 杉浦 正徳



日本農林規格の制定及び品質表示基準の改正について（諮問）

下記のとおり、日本農林規格の制定及び品質表示基準の改正を行う必要があるので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第7条第5項及び19条の13第5項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

- ① 生産情報公表加工食品（豆腐、こんにゃく）の日本農林規格の制定
- 2 トマト加工品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1632号）の改正
- 3 乾しいたけ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1633号）の改正
- 4 乾めん類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1639号）の改正
- 5 即席めん類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1641号）の改正
- 6 生タイプ即席めん品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1642号）の改正
- 7 マカロニ類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1643号）の改正
- 8 ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1650号）の改正
- 9 混合ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1651号）の改正

生産情報公表加工食品（豆腐、こんにゃく）の日本農林規格の制定について（案）

平成18年11月28日
農 林 水 産 省

1 趣旨

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第7条第1項の規定に基づき、生産情報公表加工食品（生産履歴に関する情報が消費者に提供される加工食品をいう。以下同じ。）の日本農林規格を制定する。

2 内容

消費者の「食」に対する関心の高まりに対応して、消費者の信頼の確保を図るため、豆腐及びこんにゃくを生産情報公表加工食品とし、これらについて、

- (1) 原材料に関する情報（原料大豆、こんにゃく生いも等の原産地名、品種等）
- (2) 製造工程に関する情報（製品の製造時に使用した凝固剤等の物質名等）
- (3) 事業者に関する情報（製品を製造した事業者の名称等）

等を生産情報とする内容の規格を制定する。

また、生産情報公表加工食品（豆腐、こんにゃく）の日本農林規格は、当該製品の生産情報を公表することが標準的な生産のプロセスと比較して特色があると認められることから「特色規格」として位置付ける。

生産情報公表加工食品の日本農林規格（案）

（目的）

第1条 この規格は、生産情報公表加工食品の生産の方法についての基準等を定めることを目的とする。

（定義）

第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
豆腐の生産情報	豆腐の生産に係る次に掲げる情報をいう。 (1) 豆腐の原料となる大豆（以下「原料大豆」という。）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（遺伝子組換え農産物（組換えDNA技術（酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNAをつなぎ合わせた組換えDNAを作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。）を用いて生産された農産物をいう。以下同じ。）及び非遺伝子組換え農産物（遺伝子組換え農産物でない農産物をいう。以下同じ。）を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別して管理し、その旨を証明する書類により明確にした管理の方法をいう。以下同じ。）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いう。） (5) 原料大豆のすべてに生産情報公表農産物の日本農林規格（平成17年6月30日農林水産省告示第1163号。）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（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「法」という。）第14条第2項又は法第19条の3第2項の規定による認定を受けた生産行程管理者をいう。以下同じ。）の氏名又は名称、農産物識別番号（生産情報公表農産物の日本農林規格第2条に規定する農産物識別番号をいう。以下同じ。）及び生産情報の公表の方法（生産情報公表農産物の日本農林規格第4条に規定する生産情報の公表の方法をいう。以下同じ。） (6) 原料大豆のすべてに有機農産物の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1605号。）

	）による格付の表示が付されている場合には、<u>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（法第１５条第１項又は法第１９条の４の規定による認定を受けた小分け業者をいう。以下同じ。）及び又は認定輸入業者（法第１５条の２第１項の規定による認定を受けた輸入業者をいう。以下同じ。）の氏名又は名称</u> (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（消泡の目的で使用される食品添加物をいう。）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
こんにゃくの生産情報	こんにゃくの生産に係る次に掲げる情報をいう。 (1) こんにゃくの原料の種類（こんにゃく生いも、精粉又はこんにゃく生いもと精粉の混合の別をいう。以下同じ。） (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 (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（以下「原料精粉」という。）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日本農林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（こんにゃくの原料の種類がこんにゃく生いもである場合に限る。） (8) 原料こんにゃく生いものすべてに有機農産物の日本農林規格による格付の表示が付されている場合には、<u>当該原料こんにゃく生いもに当該格付の表示を付した認定生産行程管理者、認定小分け業者及び又は認定輸入業者の氏名又は名称（こんにゃくの原料の種類がこんにゃく生いもと精粉の混合である場合にあっては、原料精粉のすべてに有機加工食品の日本農林規格（平成１７年１０月２７日農林水産省告示第１６０６号。）による格付の表示が付されている場合に限る。）</u> (9) 原料精粉のすべてに有機加工食品の日本農林規格による格付の表示が付されている場合には、<u>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、認定小分け業者及び又は認定輸入業者の氏名又は名称（こんにゃくの原料の種類がこんにゃく生いもと精粉の</u>

	混合である場合にあっては、原料こんにゃく生いものすべてに有機農産物の日本農林規格による格付の表示が付されている場合に限る。） (10) こんにゃく生いも、精粉及び凝固剤（こんにゃくの主成分であるこんにゃくマンナンを凝固させるものをいう。）以外に使用した<u>原材料がある場合にあっては、その名称</u> (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（水又は温湯を加え、こんにゃく生いもを調製したもの又は精粉が、強い粘性を示して糊化する工程をいう。）における加熱温度 (13) 精粉のみを原料としてこんにゃくを製造したこんにゃくの原料の種類が精粉である場合にあっては、こんにゃくの加水率（のりかき工程において加えた水及び温湯の重量の精粉の重量に対する割合をいう。） (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
生産情報公表豆腐	加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）別表1に掲げる豆腐・油揚げ類のうち、次条及び第4条の規格に適合する豆腐をいう。
生産情報公表こんにゃく	加工食品品質表示基準別表1に掲げるこんにゃくのうち、第5条及び第6条の規格に適合するこんにゃくをいう。
生産情報公表加工食品	生産情報公表豆腐及び生産情報公表こんにゃくをいう。
識別番号	同一の生産情報を有する豆腐又はこんにゃく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又はこんにゃくごとに定めるものをいう。

（生産情報公表豆腐の規格）

第3条 生産情報公表豆腐の生産の方法についての基準は、豆腐の生産情報を識別番号ごとに正確に記録するとともに、その記録を保管し、事実在即して公表していることとする。

第4条 生産情報公表豆腐の品質に関する表示の基準は、次のとおりとする。

事 項	基 準
表示事項	次に掲げる事項を表示してあること。 (1) 識別番号 (2) 生産情報の公表の方法
表示の方法	加工食品品質表示基準第3条第1項第1号に掲げる事項、識別番号及び生産情報の公表の方法の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 <u>その内容を表す一般的な名称に近接して「生産情報</u>

	公表加工食品」と記載すること。 (2) 識別番号 容器又は包装の見やすい箇所に記載してあること。 (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容器又は包装の見やすい箇所に記載してあること。
表示禁止事項	表示事項の基準に掲げる事項及び前条の規定により公表された豆腐の生産情報の内容と矛盾する用語を表示していないこと。

(生産情報公表こんにゃくの規格)

第5条 生産情報公表こんにゃくを生産の方法についての基準は、こんにゃくを生産情報を識別番号ごとに正確に記録するとともに、その記録を保管し、事実に応じて公表していることとする。

第6条 生産情報公表こんにゃく品質に関する表示の基準は、次のとおりとする。

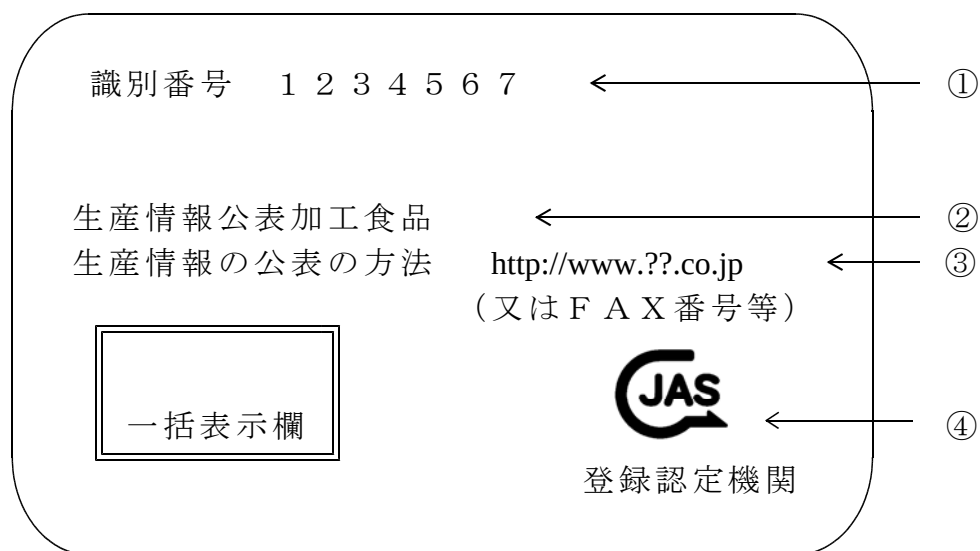
事 項	基 準
表示事項	第4条の規格の表示事項と同じ。
表示の方法	第4条の規格の表示の方法と同じ。
表示禁止事項	表示事項の基準に掲げる事項及び前条の規定により公表されたこんにゃく生産情報の内容と矛盾する用語を表示していないこと。

附 則

この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。

生産情報公表加工食品の J A S 規格における表示事項（案）

○表示例（容器もしくは包装の見やすい箇所）



- 加工食品品質表示基準で定める表示事項
- ・ 一括表示事項
- その他法令等で定める表示事項

+

J A S 規格に適合した加工食品の表示事項

- ① 識別番号：識別するための番号又は記号
- ② 生産情報公表加工食品：名称に近接した箇所に表示
- ③ 生産情報の公表の方法
：生産情報を入手するために必要な連絡先（ホームページアドレス、F A X 番号など）
- ④ 生産情報公表 J A S マーク

生産情報公表加工食品（豆腐）のJAS規格における公表情報のイメージ

例1（原料大豆に有機大豆を使用した場合）

識別番号		T01
原料大豆の原産地名		アメリカ合衆国
原料大豆の種類		Vinton
原料大豆の生産年		2005年
原料大豆の分別 生産流通管理	原料大豆の種別	遺伝子組換えでないものを分別
	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5月12日
原料大豆の有機農産物JAS格付に関する情報	認定生産行程管理者の氏名又は名称	American Organic Soybean Co.,Ltd
豆腐用凝固剤の物質名		粗製海水塩化マグネシウム
消泡剤の物質名		グリセリン脂肪酸エステル
豆腐の固形分		〇〇～〇〇%
豆腐製造工程における殺菌方法		容器包装後加熱殺菌
製造業者の氏名又は名称及び住所		〇〇食品 〇〇工場 東京都千代田区霞が関〇〇1-2-1
公表された生産情報に関する問い合わせ先		〇〇食品本社広報課 03-3502-〇〇〇〇

例2（原料大豆に生産情報公表農産物を使用した場合）

識別番号		T02
原料大豆の原産地名		アメリカ合衆国
原料大豆の種類		Vinton
原料大豆の生産年		2005年
原料大豆の分別 生産流通管理	原料大豆の種別	遺伝子組換えでないものを分別
	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5月12日
原料大豆の生産 情報公表農産物 JAS格付に関する情報	認定生産行程管理者の氏名 又は名称	〇〇生産者組合
	農産物識別番号	13314
	生産情報の公表の方法	インターネット http://www.seisankumiai.co.jp
豆腐用凝固剤の物質名		粗製海水塩化マグネシウム
消泡剤の物質名		グリセリン脂肪酸エステル
豆腐の固形分		〇〇～〇〇%
豆腐製造工程における殺菌方法		容器包装後加熱殺菌
製造業者の氏名又は名称及び住所		〇〇食品 〇〇工場 東京都千代田区霞が関〇〇1-2-1
公表された生産情報に関する問い合わせ先		〇〇食品本社広報課 03-3502-〇〇〇〇

生産情報公表加工食品(こんにやく)のJAS規格における公表情報のイメージ

例1(生産情報公表農産物のこんにやく生いもを原料としてこんにやくを製造した場合)

識別番号		T05
こんにやくの原料の種類		生いも
生いもの品種名		はるなくろ
生いもの原産地名		群馬県
生いもの生産年		2005年
生いもの 生産情報 公表農産 物JAS格 付に関す る情報	認定生産行程管理者 の氏名又は名称	〇〇生産組合
	農産物識別番号	51212
	生産情報の公表 の方法	インターネット http://www.seisankumiai.co.jp
凝固剤の物質名及び濃度		貝殻カルシウム(〇〇%)
のりかき工程における加熱温度		〇〇℃～〇〇℃
製造業者の氏名又は名称及び住所		〇〇食品 〇〇工場 東京都中央区〇〇 1-1-1
公表された生産情報に関する問い合わせ先		〇〇食品本社広報課 03-XXXX-XXXX

例2(有機農産物のこんにやく生いもを原料としてこんにやくを製造した場合)

識別番号		T05
こんにやくの原料の種類		生いも
生いもの品種名		はるなくろ
生いもの原産地名		群馬県
生いもの生産年		2005年
生いもの 有機農産 物JAS格 付に関す る情報	認定生産行程管理者の氏 名又は名称	〇〇生産組合
凝固剤の物質名及び濃度		貝殻カルシウム(〇〇%)
のりかき工程における加熱温度		〇〇℃～〇〇℃
製造業者の氏名又は名称及び住所		〇〇食品 〇〇工場 東京都中央区〇〇 1-1-1
公表された生産情報に関する問い合わせ先		〇〇食品本社広報課 03-XXXX-XXXX

例3(有機精粉を原料としてこんにゃくを製造した場合)

識別番号		T02
こんにゃくの原料の種類		精粉
精粉の製造地名		国産
精粉の原料となる生いもの原産地名		国産
精粉の有機加工食品JAS格付に関する情報	認定生産行程管理者の氏名又は名称	〇〇生産組合
凝固剤の物質名及び濃度		貝殻カルシウム(〇〇%)
のりかき工程における加熱温度		〇〇℃～〇〇℃
こんにゃくの加水率		〇〇倍
主原料及び凝固剤以外に使用した原材料の名称		ひじき
製造業者の氏名又は名称及び住所		〇〇食品 〇〇工場 東京都中央区〇〇 1-1-1
公表された生産情報に関する問い合わせ先		〇〇食品本社広報課 03-XXXX-XXXX

例4(有機農産物のこんにゃく生いもと有機精粉を混合してこんにゃくを製造した場合)

識別番号		T03
こんにゃくの原料の種類		生いもと精粉の混合
生いも	生いもの品種名	はるなくろ
	生いもの原産地名	群馬県
	生いもの生産年	2005年
	生いもの有機農産物JAS格付に関する情報	認定生産行程管理者の氏名又は名称 〇〇生産組合
精粉	精粉の製造地名	国産
	精粉の原料となる生いもの原産地名	国産
	精粉の有機加工食品JAS格付に関する情報	認定生産行程管理者の氏名又は名称 〇〇生産組合
凝固剤の物質名及び濃度		貝殻カルシウム(〇〇%)
のりかき工程における加熱温度		〇〇℃～〇〇℃
製造業者の氏名又は名称及び住所		〇〇食品 〇〇工場 東京都中央区〇〇 1-1-1
公表された生産情報に関する問い合わせ先		〇〇食品本社広報課 03-XXXX-XXXX

生産情報公表加工食品の J A S 規格の検討経過
(豆腐・こんにゃく)

部 会 等 の 開 催 年 月 日	内 容	備 考
H 18 年 5 月 12 日	○ 農林物資規格調査会部会（第 1 回） 生産情報公表加工食品の JAS 規格制定 の考え方（豆腐、こんにゃく） （ J A S 規格制定にあたっての論点）	
6 月 30 日	○ 農林物資規格調査会部会（第 2 回） 生産情報公表加工食品の J A S 規格 （案）について（豆腐、こんにゃく）	
7/12 ～ 8/10 9/27 ～ 11/22	部会終了後 パブリックコメント W T O 通報	
1 1 月 2 8 日	○ 農林物資規格調査会総会 生産情報公表加工食品の J A S 規格 （案）について	

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成18年5月12日(金)

14時～

場所：経済産業省別館各省共用会議室
(経済産業省別館10階)

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

- (1) 生産情報公表加工食品（こんにゃく）の日本農林規格の制定について
(第1回) (規格の考え方)
- (2) 生産情報公表加工食品（豆腐）の日本農林規格の制定について（第1回）
(規格の考え方)
- (3) その他

4 閉会

資 料

- 1 農林物資規格調査会委員名簿
- 2 生産情報公表加工食品（こんにゃく）の日本農林規格の検討について
- 3 生産情報公表加工食品（豆腐）の日本農林規格の検討について
- 4 J A S規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成18年6月30日(金)

14時～

場所：経済産業省別館各省共用会議室
(経済産業省別館10階)

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

- (1) 生産情報公表加工食品（豆腐）の日本農林規格の制定について（第2回）
- (2) 生産情報公表加工食品（こんにゃく）の日本農林規格の制定について（第2回）
- (3) 加工食品品質表示基準の一部改正に伴うトマト加工品品質表示基準等の一部改正について
- (4) その他

4 閉会

資 料

- 1 農林物資規格調査会委員名簿
- 2 生産情報公表加工食品（豆腐）の日本農林規格の検討について
- 3 生産情報公表加工食品（こんにゃく）の日本農林規格の検討について
- 4 生産情報公表加工食品の日本農林規格（豆腐、こんにゃく）の制定について（案）
- 5 トマト加工品品質表示基準等の一部改正について
- 6 トマト加工品品質表示基準等の一部改正新旧対照表（29基準）
- 7 J A S 規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏 名	役 職
○田島 眞	実践女子大学生生活科学部教授
○宮地 邦明	日本チェーンストア協会食品委員会委員
○森田 満樹	消費者
○山根 香織	主婦連合会副会長
石塚 哉史	財団法人日本こんにゃく協会事務局長
加藤 信子	関西生活者連合会理事
河道前 伸子	全国消費者協会連合会安全対策委員会委員長
川畑 正美	消費者
木嶋 弘倫	日本豆腐協会専務理事
熊代 聖子	前全国生活学校連絡協議会事務局長
郷 和平	(株) 菊田食品代表取締役社長
小金澤 常雄	神奈川県こんにゃく協同組合理事
小坂 潤子	社団法人全国消費生活相談員協会相談員
坂巻 健治	(株) 朝日食品工業商品開発部長
地挽 裕介	全国農業協同組合連合会農産部大豆販売課長
内藤 英代	消費科学連合会企画委員
長谷川 朝恵	消費生活アドバイザー
花澤 達夫	財団法人食品産業センター専務理事
弘中 信明	油糧輸出入協議会大豆委員長
堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事
丸山 豊	日本オーガニック検査委員協会理事長
南 秀徳	全国こんにゃく生産協会事務局
森戸 三郎	全国豆腐油揚げ商工組合連合会専務理事

○印：農林物資規格調査会委員

(パブリックコメント募集結果等)

規制の設定又は改廃に係る意見提出手続きによる寄せられた意見・情報
(生産情報公表加工食品(豆腐、こんにゃく)の日本農林規格)

1 改正案に係る意見・情報の募集の概要(募集期間: H18. 7. 12~8. 10)

受付件数: 6 件

2 WTO通報によるコメント(募集期間: H18. 9. 27~11. 22)

受付件数: なし

生産情報公表加工食品(豆腐、こんにゃく)の日本農林規格の制定案について

御意見の概要	当省の考え方(案)
①生産情報公表加工食品の J A S 規格について豆腐、こんにゃくだけではなく加工食品全般を対象として欲しい。 ②生産情報の公表については、生産情報の公表場所を特定して統一的に公表できるようにして欲しい。	① 加工食品は、その品目ごとに製造工程が大きく異なることや多種多様な原材料が用いられ、また、複数の加工工程を経る等、その生産情報の公表に当たって調査、分析、検討すべき課題が生鮮食品に比べて格段に多いことから、それぞれ品目ごとに特徴のある加工食品を一括りにして規格を制定することが不可能です。そのため、どのような品目が生産情報公表加工食品の対象となるか品目ごとに検討を行うことを通じて規格を制定することとしています。 ② 生産情報公表加工食品の J A S 規格は、牛肉トレサビリティー制度のような義務的な制度と異なり、それぞれの事業者が取り組む任意の制度であることから、認定を受けたそれぞれの生産行程管理者が生産情報を公表する必要があると考えます。
生産情報公表加工食品の日本農林規格第 2 条中、豆腐の生産情報の「(8)豆腐の製造工程において使用された消泡剤(消泡の目的で使用する食品添加物をいう。)の物質名」を公表すべき生産情報からはずしていただきたい。 <同様の意見 3 件>	生産情報公表 J A S 規格は任意の制度である一方、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の食品に表示することを義務付けているところであり、生産情報公表 J A S 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。 今般の農林物資規格調査会部会においても、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も多く出され、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。

注) 上記以外の御意見については、告示案の内容に関する御意見ではなかったため、参考として賜ります。