

本日議論していただきたい事項

1. JAS法における生鮮・加工の分類をどのように考えるか。

加工度からみた食品の分類

2. 生鮮・加工の境界的な食品について、原料の原産地をどのように表示すべきか。

「製造・加工等の定義について」(第4回資料2を一部修正)

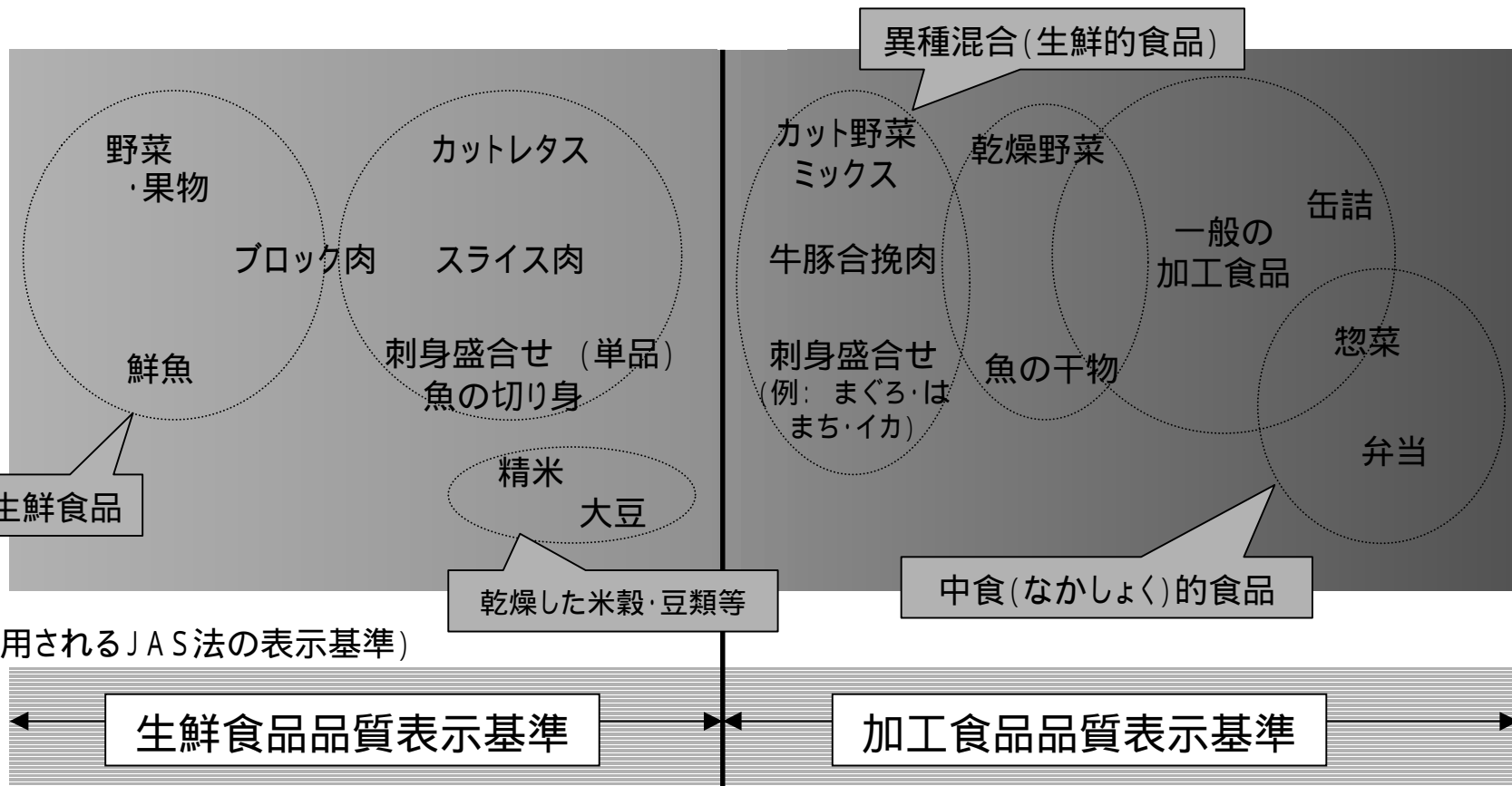
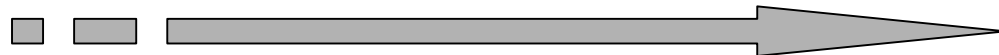
3. より加工度の高い一般の加工食品に関する原料の原産地表示についてどのように考えるか。

「加工食品の原料原産地表示の現状について」(第3回資料3)

加工度からみた食品の分類(イメージ図)

加工度低

高



2. 生鮮・加工の境界的な食品に関する原料原産地表示

刺身盛り合わせカット野菜ミックス等

1 生鮮食品扱いとした場合

(表示内容)

・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)が新たに必要となる

(留意点)

・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。

2 加工食品扱いとした場合(現行どおり)

・食衛法に基づく表示 + JAS法に基づく加工食品表示(原産地表示不要)

・原産地表示、養殖・解凍表示は特になし

(3. 加工食品の原料原産地表示での対応)

[刺身盛り合わせの表示例]

(現行)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
・・・

注1)実際には、刺身盛り合わせの場合
プライスラベルに「刺身 点盛」との表
示を行っている場合が多い。

生鮮食品扱いとし、現行の生鮮食品品質表示
基準の表示方法に従った場合

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^{注2)}(瀬戸内海
)・・・

注2)「ゆでだこ」は、加工食品に該当する。