

食料・農業・農村をめぐる情勢の変化 (備蓄、食品安全・食品表示、知的財産)

令和5年2月
農林水産省

目次

1. 基本法制定以降の情勢の変化	
(1) 備蓄	
① 日本における穀物等の備蓄（備蓄水準とその考え方）	3
② 日本における肥料の備蓄	4
③ （参考）諸外国における食料等の備蓄	5
④ 日本における穀物等の備蓄（効果的・効率的な備蓄の考え方、備蓄の負担）	6
(2) 食品安全・食品表示	
① 食品に関係する主な出来事、食品安全に関する主な制度等	8
② 食品安全基本法の基本理念、食品安全行政の体制	9
③ 食品安全におけるリスク管理措置の基本的な考え方	10
④ HACCPの概要、HACCPに沿った衛生管理の制度化	11
⑤ 輸入食品の安全管理、日本と諸外国におけるHACCP制度化の状況	12
⑥ 生産資材の安全確保	13
⑦ 日本において使用が認められている食品添加物	14
⑧ 日本、Codex、米国の食品添加物に関する規格・基準	15
⑨ 食品表示に関する制度	16
⑩ 日本と諸外国における食品表示の規格・基準の違い	17
(3) 知的財産	
① 農林水産・食品分野における知的財産	19
② 日本で開発された品種の海外流出事例（シャインマスカット）	20
③ 日本で開発された品種の海外流出事例（その他）	21
④ 品種開発過程における流出が懸念される事例、育成者権の適切な管理の必要性	22
⑤ 品種管理体制の強化に向けた育成者権管理機関の設立	23
⑥ 農業における技術・ノウハウの保護	24
⑦ 農林水産品・食品の海外展開への「標準」の活用	25
2. 論点	27

1. 基本法制定以降の情勢の変化

(2) 食品安全・食品表示

- 2001年に発生したBSE等を契機として、2003年に食品安全基本法が制定され、食品安全に関する体制が整備・強化。Codex委員会が定める原則に整合する形でリスク分析やフードチェーンアプローチ等の考え方を導入。
- 2013年に食品表示に係る関連規定を一元化した食品表示法が制定。
- Codex委員会が食品の安全性をより高めるシステムとして国際的にHACCPを推奨。日本は食品衛生法を改正し、2021年6月から原則、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施を義務化。
- 日本における食品添加物や残留農薬等の食品安全や食品表示に係る規格・基準は、WTO協定上、Codex委員会で策定された国際規格・基準があるものは、原則としてそれに基づくように求められている。
- 食料供給のグローバル化に対応し、食品表示制度については、国際基準との整合性を踏まえて見直すこととされている。

食品に関係する主な出来事、食品安全に関する主な制度等

- 2001年のBSEの国内発生、2002年の牛肉の産地偽装など、食・食品の安全に関する出来事・事件を契機として、2003年にリスク分析（リスクアナリシス）の概念を取り入れた食品安全基本法が制定された。同法に基づき、リスク評価を行う組織として食品安全委員会を設置。
- また、2003年に、農林水産省に、農場から食卓までの安全管理の徹底、生産資材の規制等を行う組織として、生産振興部局とは独立した形で消費・安全局が設置された。

食料・農業・農村基本法（関係部分抜粋）

第二章 基本的施策

第二節 食料の安定供給の確保に関する施策

（食料消費に関する施策の充実）

第十六条 国は、食料の安全性の確保及び品質の改善を図るとともに、消費者の合理的な選択に資するため、食品の衛生管理及び品質管理の高度化、食品の表示の適正化、その他必要な施策を講ずるものとする。

食品に関する主な出来事・事件

- 1996年 学校給食におけるO157による集団食中毒
- 2000年 雪印集団食中毒
- 2001年 国内で初めてBSE感染牛 確認**
- 2002年 中国産冷凍ホウレンソウの残留農薬基準値超過が多発
牛肉の原産地などの不正表示
- 2008年 中国産冷凍餃子による有機リン中毒
事故米穀の不正規流通
- 2011年 東日本大震災に伴う福島第一原発事故
牛ユツケ集団食中毒

食品安全に関する主な制度・体制整備

- 1997年 大量調理施設における衛生管理マニュアル策定
- 2001年 遺伝子組換え食品の安全性審査の義務化
- 2003年 食品安全基本法の制定
食品安全委員会を設置
農林水産省に消費・安全局を設置**
- 2006年 残留農薬等のポジティブリスト制度の導入
- 2009年 消費者庁を設置
- 2012年 牛レバーの生食用の販売・提供禁止

食品安全基本法の基本理念、食品安全行政の体制

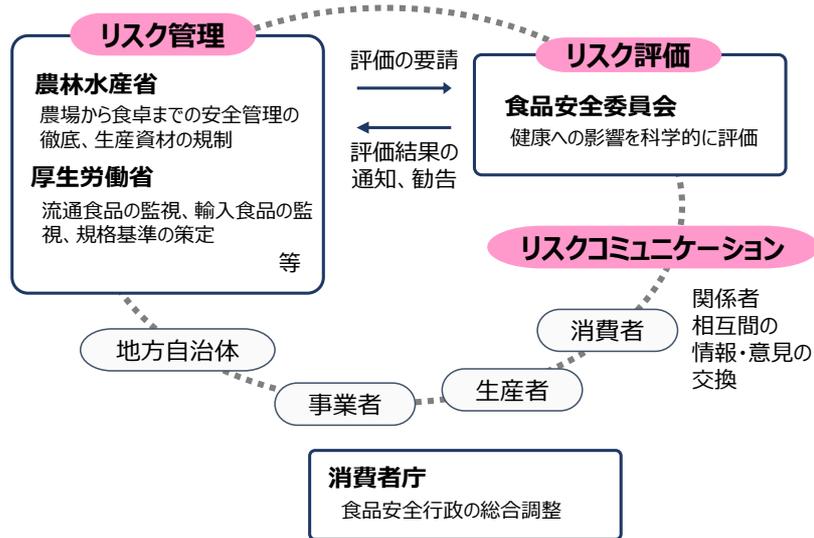
- 食品安全基本法は、「国民の健康保護が最も重要」、「農場から食卓まで」、「科学的知見に基づき、後始末より未然防止」を基本理念として掲げ、国や食品事業者等の関係者の責務・役割、施策策定の基本的な方針等を規定。
- この基本理念は、食品安全行政に関する世界的な考え方であり、食品安全に関する国際基準の策定機関であるCodex委員会のリスク分析の原則とも整合。
- 食品安全を守る仕組みは、「リスク評価」、「リスク管理」、「リスクコミュニケーション」の3要素から構成されており、日本では、リスク評価機関(食品安全委員会)とリスク管理機関(厚生労働省、農林水産省、環境省等)が、相互に連携しつつ、食品安全を確保するための取組を推進。

食品安全基本法の基本理念

- 国民の**健康保護**が最も重要である (第3条)
- 食品の安全性の確保のために必要な措置は、食品供給工程の各段階 (**農場から食卓まで**) において適切に講じられなければならない (第4条)
→ **フードチェーンアプローチ**
- 食品の安全性の確保のために必要な措置は、国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ、**科学的知見**に基づいて講じられることにより、国民の健康への悪影響が**未然に防止**されるように行わなければならない (第5条)
→ **リスク分析**

※上記の基本理念は食品安全行政に関する世界的な考え方であり、Codex委員会が定める「リスク分析の作業原則(2007年)」にも整合
※Codex委員会は、FAO/WHOが設置した政府間機関であり、消費者の健康保護、食品の公正な貿易確保を目的として、国際食品規格(Codex規格)と実施規範など関連文書を作成。

食品安全におけるリスク分析の枠組み概要 (食品安全行政の体制)



9

食品安全におけるリスク管理措置の基本的な考え方

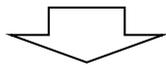
- 食品安全を確保する上では、「安全な食品を作る」ことが基本。農場から食卓までのフードチェーン全体を考慮したリスク管理。
- 規制(基準値の設定及び検査)もリスク管理措置の1つであるが、生産や加工段階を管理する方が効率的かつ経済的。

生産・製造法の改善が及ぼす効果(イメージ)

【Codexの考え方】

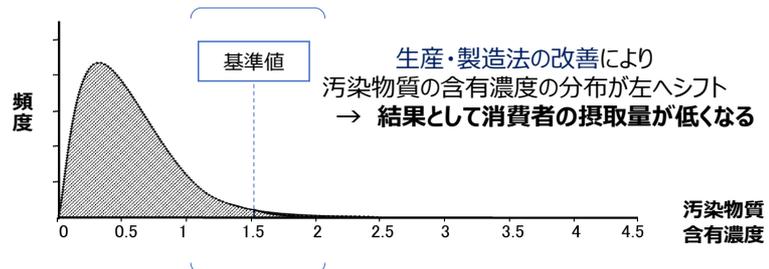
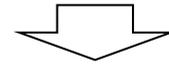
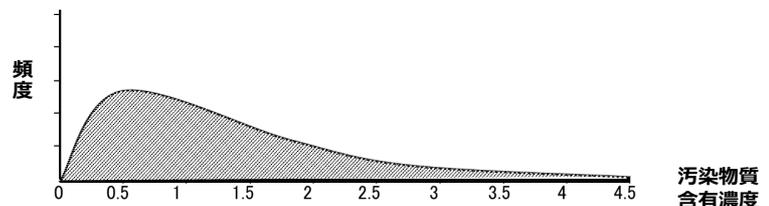
- 1)食品汚染の防止、低減のため、試験研究・対策を実施
- 2)実態調査等に基づき、含有実態及び対策の効果を評価
- 3)必要であれば、基準値を設定、またはその他の規制措置

適切な行動、方法を示すため**実施規範**を策定



フードチェーン全体を考慮したリスク管理

規制(基準設定)はリスク管理措置の一つ

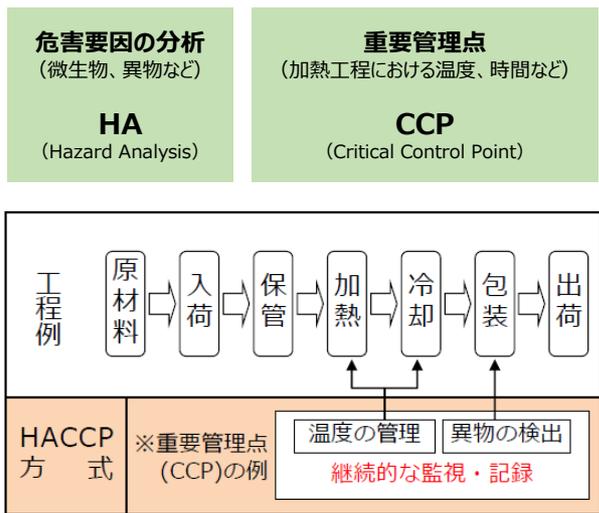


10

HACCPの概要、HACCPに沿った衛生管理の制度化

- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point : ハザップ) とは、原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害要因を分析した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する「工程管理システム」。
- 1993年に、Codex委員会が HACCP の具体的な原則と手順を示し、食品の安全性をより高めるシステムとして国際的に推奨。
- 各国それぞれの事情を踏まえて制度化に取り組んでおり、日本は食品衛生法を改正し、2021年6月から、原則、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が義務化。
(農業及び水産業における食品採取業は対象外。小規模な事業者等は、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。)

HACCPの概要 (管理の例)



HACCPに沿った衛生管理の制度化 (2020年6月施行、2021年6月完全義務化)

全ての食品等事業者 (食品の製造・加工、調理、販売等) が衛生管理計画を作成

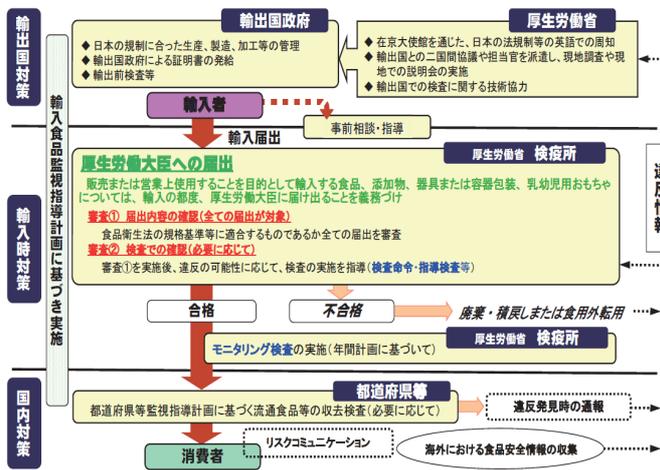
<p>食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組 (HACCPに基づく衛生管理)</p> <p>コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 大規模事業者 ◆ と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者】 ◆ 食鳥処理場【食鳥処理業者 (認定小規模食鳥処理業者を除く。)] 	<p>取り扱う食品の特性等に応じた取組 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)</p> <p>各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 小規模事業者 (食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満) ◆ 食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの (例: 菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売等) ◆ 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者 (そうざい製造業、パン製造業 (消費期限が概ね5日程度のもの)、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む) ◆ 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者 ◆ 食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者 (例: 八百屋、米屋、コーヒーの量り売り 等)
---	--

資料: 厚生労働省資料を基に農林水産省新事業・食品産業部にて作成。

輸入食品の安全管理、日本と諸外国におけるHACCP制度化の状況

- 日本の食料自給率 (カロリーベース) は約4割。約6割は輸入によりまかなっており、輸入食品の安全性確保は重要な課題。
- 日本も国内では、HACCPに沿った衛生管理を義務化。輸入品についてはリスクに応じた輸入時検査を実施している。また、HACCPベースの管理を求めている食品 (獣畜及び家禽の肉等) については、輸入品も同様に求めている。
- EUや米国などでは、HACCPによる衛生管理を国内外の事業者に義務付け、HACCPによる衛生管理を行っている認定施設からのみ輸入。

日本における輸入食品の安全管理の体制



諸外国におけるHACCP制度化の状況

	要求水準	輸入食品への適用
日本	<ul style="list-style-type: none"> ● 2021年6月から、全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理を義務化 ● 大規模事業者、と畜場、食鳥処理場はHACCPに基づく衛生管理が義務 	<ul style="list-style-type: none"> ● 獣畜及び家禽の肉及び臓器について、HACCPに基づく衛生管理の確認
EU	<ul style="list-style-type: none"> ● 2004年から、一次生産を除く全ての食品の生産、加工、流通事業者がHACCPの概念を取り入れた衛生管理を義務付け。小規模事業者に対するモニタリングや記録作成等の負担軽減等あり。【2006年完全義務化】 	<ul style="list-style-type: none"> ● 動物性食品は、同等性が確認された輸出入先国政府の認可施設のみから輸入可能 ● 混合食品は、含まれる動物性原材料が輸出入先国政府の認可施設由来である必要
米国	<ul style="list-style-type: none"> ● 1997年から、州を越えて取引される水産製品、食肉・食鳥肉及びその加工品、果実・野菜飲料について、順次、HACCPによる衛生管理を義務付け ● 「食品安全強化法 (FSMA)」に基づき、2016年9月以降順次、水産製品等を除く全ての食品を対象に、危害要因分析、リスクに基づく予防管理を義務付け 	<ul style="list-style-type: none"> ● 輸入業者による検証やFDAによる現地検査等が行われる見込み (FSMA) ● 水産製品や食肉は規制の同等性が確認された輸出入先国政府の認可施設のみから輸入可能 (食品・医薬品・化粧品法、食肉検査法、食鳥肉検査法)
中国	<ul style="list-style-type: none"> ● 2009年から、全ての食品について、HACCPに基づく管理を奨励 (任意) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 中国向けに食品を最終製造・加工又は最終貯蔵・保管する施設は中国政府への登録を必要とする制度を導入 ● 特定品目 (肉製品、水産物等の18品目) は輸出入先国政府の推薦、中国政府への登録が必要 ● 多くの個別品目の企業登録要件にHACCPシステムの構築・運用が含まれている (実態として義務)

2021年度 輸入食品等の届出・検査実績

届出件数	2,455,182件
届出重量	31,627,360トン
検査件数	204,240件 (8.3%)
違反件数	809件

資料: 厚生労働省「食品の安全確保に向けた取り組み」(2022年12月改訂)、厚生労働省「令和3年度 輸入食品監視統計」

資料: 厚生労働省「第3回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 (2016年5月)」資料、JETRO Webサイト情報等を引用、農林水産省にて一部改変。

生産資材の安全確保

- 農薬や動物用医薬品などの生産資材については、農畜水産物の安全を確保するため、これまでも科学的知見や国際基準に基づき、使用基準や安全基準の設定・見直し等を実施。
- 今後も、食料生産・供給のグローバル化を踏まえて、国際的なリスク評価との調和をはじめ、生産資材の更なる安全性向上を進めていくことが必要。

生産資材をめぐるこれまでの動き

- 2001年 BSEの国内での発生
肉骨粉等を含む飼料・肥料に係る管理措置を導入
- 2003年 食品安全基本法の制定
リスク評価を行う食品安全委員会を設置
(食安委に生産資材に係る食品健康影響評価を順次諮問)
食品安全を担う関係府省の連携を強化
- 2006年 残留農薬等のポジティブリスト制度施行
- 2011年 放射性セシウムを含む肥料・飼料の暫定許容値を設定
- 2012年～ 農薬行政の国際調和のための取組を加速
(
 - 試験ガイドライン(家畜残留試験等)の導入
 - 原体規格の導入
 - 食安委でのARfDの設定と、短期暴露評価の導入)
- 2016年 薬剤耐性アクションプラン決定
- 2018年 農薬の再評価制度を導入(農取法改正)
- 2020年 ゲノム編集飼料等の取扱要領策定
- 2021年 肥料の原料管理制度を導入(肥料法改正)

生産資材の安全確保のための主な取組

農薬の再評価の実施

- ◆ 農薬使用者やミツバチへの影響評価の充実を図った上で、最新の科学的知見に基づく再評価を行う制度を導入。
- ◆ これまでの新規農薬等の評価に加え、2021年以降、すべての農薬について、順次、食品安全委員会や農業資材審議会に諮問し、再評価の審査を実施。(15年間で、600成分、4000製剤の農薬を対象)

薬剤耐性(抗菌性飼料添加物・動物用抗菌剤)

- ◆ 2003年より、薬剤耐性菌の食品を介した人への影響に関するリスク評価を食品安全委員会に依頼し、評価結果を踏まえてリスク管理措置(指定取消、二次選択薬としての使用)を実施。
(抗菌性飼料添加物については、令和3年6月までに全22物質の評価を終了(5物質の指定を取消)。動物用抗菌剤は、52物質中31物質の評価を終了。)

農薬・動物用医薬品等の規格基準の見直し

- ◆ 暫定基準値が設定されている農薬等について、計画的に食品安全委員会に安全性評価を依頼の上、厚生労働省が基準値の見直しを進めている。

暫定基準値 (未評価又は評価中)	本基準設定済 (安全性評価済)
237	523

(暫定基準 農薬等数：2006年5月760 → 2022年3月237)

※ 暫定基準値：
ポジティブリスト制度の導入の際、食品安全委員会による評価を行っていないものの、Codex委員会の規格・基準や海外の基準等も参考に設定。

資料：厚生労働省資料等を基に農林水産省にて作成。

13

日本において使用が認められている食品添加物

- 食品添加物の安全性を確保するため、食品安全委員会での評価を踏まえ、その食品添加物が人の健康を損なうおそれのない場合に限り使用が認められている。
- 国内で使用が認められている食品添加物には、1995年法改正時に国内で既に使用され、長い食経験がある既存添加物のように厚生労働大臣の指定を受けることなく、例外的に使用・販売が認められているものもある。
- 米国やEUで使用が認められていない食品添加物(クチナシ色素等)もあり、加工食品の輸出の障害となっている。

日本において使用が認められている食品添加物

- ◆ **指定添加物 474品目** **2023.1月末時点**
安全性を評価した上で、厚生労働大臣が指定したもの(ソルビン酸、キシリトールなど)
- ◆ **既存添加物 357品目**
1995年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売が認められたもの(クチナシ色素、タンニンなど)
- ◆ **天然香料 約600品目**
動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの(バニラ香料、カニ香料など)
- ◆ **一般飲食物添加物 約100品目**
一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの(イチゴジュース、寒天など)

既存添加物
357品目

指定添加物
474品目

既存添加物については、安全性の確認等が進められており、安全性に問題のあるものや使用実態がないものは順次、既存添加物名簿から削除(使用の禁止)されている。
(既存添加物数：1996年4月489品目 → 2022年8月357品目)

資料：厚生労働省資料「食品の安全確保に向けた取り組み」(2022年12月改訂)を基に、農林水産省にて作成。

海外食品添加物規制の早見表

(一社)食品産業センターでは、輸出先国の食品添加物規制の調査を実施し、海外10の国と地域の使用可否判断が容易に検索できるシステム「海外食品添加物規制早見表」を開発し、Web上で公表(2023年1月23日リリース)

海外食品添加物規制早見表													
用途一覧	選択してください	国・地域選択	添加物名選択	クチナシ	検索								
和名	英名	色	日本	米国	EU (英国含む)	中国	韓国	台湾	香港	シンガポール	タイ	ベトナム	豪州
クチナシ赤色素	Gardenia Red	赤	既存	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
クチナシ青色素	Gardenia Blue	青	既存	×	×	○	○	○	×	×	×	×	×
クチナシ黄色素	Gardenia Yellow	黄	既存	×	×	○	○	○	×	×	×	○	×

(一社)食品産業センターWebサイト https://yushutukisei.com/food_additives_list/

既存添加物による輸出上の機会損失

【潜在輸出規模】

米国・EUに既存添加物(クチナシ色素等)を使用した商品が輸出可能となった場合に見込まれる輸出規模
米国向け：138.7～347.3億円程度
EU向け：11.0～53.8億円程度

資料：農林水産省「既存添加物を含む加工食品に関する潜在輸出規模調査」(2015年2月)
※輸出規模は商社の回答ベースの数値。

14

日本、Codex、米国の食品添加物に関する規格・基準

- 食品添加物に関する規格・基準は、国際規格・基準にできるだけ整合するように定められているが、一方で日本と諸外国ではこれまでの長い食生活や制度の違いなどにより、添加物の定義、対象食品の範囲、使用可能な量などが異なっていることから、単純に比較することが難しい。

		日本	Codex (注1)	米国 (注2)
添加物の範囲	一般の添加物	○	○	○
	加工助剤	○	×	○
	栄養素	○	×	○
	香料	○	×	○
	ポストハーベスト農薬	○ (注3)	×	×
指定されている品目数		830品目 (香料を含む) (注4) ①指定添加物 473品目 ②既存添加物 357品目	添加物 (香料を除く) 392品目 香料 約2,000品目 FAO/WHO合同食品添加物 専門家会議<JECFA> による評価リスト	添加物 (香料を除く) 1,612品目 (重複を除く) ①GRAS以外添加物 552品目 ②GRAS (届出以外) 635品目 ③GRAS (届出) 460品目 ④着色料 46品目 香料 (天然香料を除く) 約2,300品目 (注5) 天然香料 約260品目

- (注1) Codexにおける添加物の指定の数については、ホームページ上の品目の数を計数したもので(2013年採択分まで)。
 (注2) 米国の添加物の指定の数については、ホームページ上の品目の数を計数したものであり、それぞれホームページ上の掲載年月日異なるため、それぞれの時点での数の整合性はとれない可能性あり。なお、米国のデータには日本において規制対象外となっている果汁等が含まれているなど、指定の数を直接比較することは不適当。(①2011年11月、③2013年2月)
 (注3) ポストハーベスト農薬(収穫後に用いられる農薬)の内、防かび剤については、日本では添加物として規制されているため表示義務がある。
 (注4) 指定を必要としない天然香料として約600種類、指定添加物「脂肪酸類」等に該当する香料として約3,300種類の物質が使用されている(2022年11月4日)。
 (注5) 日本香料工業会。米国のFDAのデータベースにある数は、約1,000品目。
 (用語) i) GRAS (Generally Recognized as Safe) : 一般に安全と認められる物質
 1958年以前に、食品において一般に使用されているもので、科学的証拠はなくても、安全であると認められるもの。
 ii) GRAS (届出)
 申請者が特定物質をGRASであることについて、FDAに届け出るもの。その届出に基づき、FDAは「同意」「保留」「却下」の3種類の評価を行うが、仮にFDAが同意しない場合でも、その物質による危害が発生しない限り、届出者はその物質をGRAS物質として販売を続けることができる。

資料：厚生労働省資料「添加物規制に関する国際比較(令和4年11月4日)」
 (https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/001008754.pdf) を引用、一部改変。

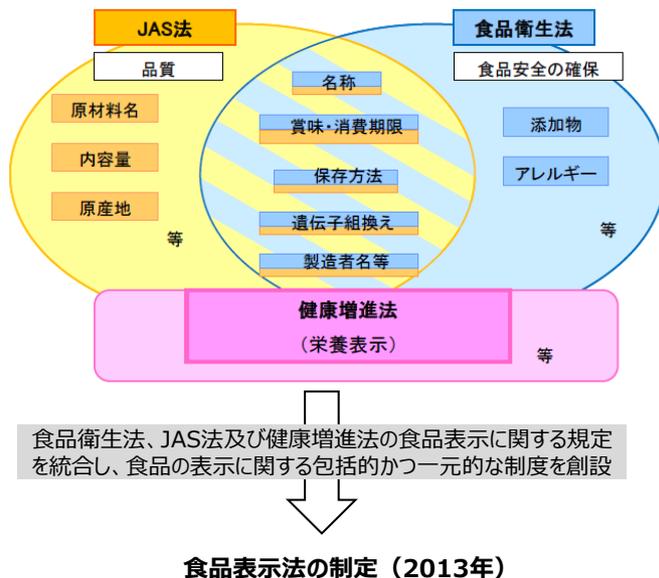
食品表示に関する制度

- 食料・農業・農村基本法制定以降も、食料の安全性の確保及び品質の改善、消費者の合理的な選択に資するため、制度の見直しが行われてきたところ。
- 2009年の消費者庁の設置に伴い、食品表示基準の策定等の食品表示制度の企画立案機能は消費者庁に移管。2013年にはそれまで食品衛生法、JAS法、健康増進法の3法にそれぞれ規定されていた食品表示に係る関連規定を一元化した食品表示法が制定され、同法に基づく内閣府令(食品表示基準)により食品表示が義務付けられているところ。

食品表示を巡る主な動き

- 2000年 生鮮食品の産地表示義務化
- 2001年 加工食品(2品目)について原料原産地表示を義務化(以降、順次対象品目を追加)
- 2001年 遺伝子組換え食品(4品目)の表示を義務化(以降、順次対象品目を追加)
- 2001年 食物アレルギー表示を義務化(義務5品目、推奨19品目)(以降、順次対象品目を追加)
- 2008年 JAS法改正(原産地の虚偽表示に係る罰則の強化(直罰の導入))
- 2009年 消費者行政の一元化(消費者庁の設置、食品表示制度の企画立案機能の消費者庁への移管)
- 2013年 食品表示法の制定(食品表示の一元化)
- 2020年 食品リコール制度(※)の施行(※ 食品表示について、安全性に重要な影響を与える事項について誤りがあり事業者が自主回収するときの届出制を措置。)
- 2022年 加工食品の原料原産地表示の全加工食品への拡大
- 2023年 「遺伝子組換えでない」表示が認められる条件(※)を変更(4月施行予定)(※ 変更前：意図せざる混入5%以下 → 変更後：検出されない。)

食品表示の一元化(食品表示法の制定)



食品表示法の制定(2013年)

日本と諸外国における食品表示の規格・基準の違い

- 日本における食品表示に関する規格・基準についても、WTO協定上、Codex委員会で策定された国際規格・基準にできるだけ整合するよう定められているが、日本と諸外国では、具体的な記載の内容が異なっている部分がある。
- 政府の農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略（2022年12月改定）において、輸出促進と国内で販売される輸入食品も含めた合理的な消費選択に資するため、現行の食品表示制度を国際規格・基準との整合性の観点も踏まえて見直すこととされている。

食品表示の規格・基準に関する国際比較

表示事項（例）	国際基準（Codex）	諸外国（欧州、中国等）	日本								
原材料	（添加物を含めた）すべての原材料を重量順に表示。	<table border="1"> <tr> <td>名称</td> <td>メロンジュース</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>水、濃縮メロン果汁</td> </tr> </table> <p>（水が全重量の8割、メロン果汁2割の例）</p>	名称	メロンジュース	原材料	水、濃縮メロン果汁	<table border="1"> <tr> <td>名称</td> <td>メロンジュース（濃縮還元）</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>メロン（国産）</td> </tr> </table> <p>※水は省略可としている。</p>	名称	メロンジュース（濃縮還元）	原材料	メロン（国産）
名称	メロンジュース										
原材料	水、濃縮メロン果汁										
名称	メロンジュース（濃縮還元）										
原材料	メロン（国産）										
食品添加物	<p>添加物の物質名又は国際番号（INS番号等）を表示。 原則、一括名表示は不可。</p> <p>※栄養強化目的の物質を「食品添加物」としていない。</p>	<p>添加物の物質名を表示。 原則、一括名表示は不可。 （EUは、EU規則上添加物ごとに振られたコード番号による表示で代用可。）</p> <p>【EUの例】 調味料（E621、E627、E631） 乳化剤（E322） ※E621＝グルタミン酸ナトリウム、 E627＝5'-グアニル酸二ナトリウム、 E631＝5'-イノシン酸二ナトリウム、E322＝レシチン</p> <p>※「食品添加物」の範囲は国によって異なる。 欧州や中国等においては栄養強化目的の物質を「食品添加物」としていないが、表示は必要。</p>	<p>添加物の物質名を表示。 一括名のみ表示も一部可能。</p> <p>【例】 調味料（アミノ酸等） （主としてアミノ酸を使用している場合、他の調味料を「等」で省略可。） 乳化剤 （乳化剤として、レシチン、グリセリン脂肪酸エステルを使用しても表示義務なし。）</p> <p>※「食品添加物」の範囲は国際基準と異なる。 栄養強化の目的で使用する添加物は、一部の食品を除き表示は不要。</p>								



食料供給のグローバル化に対応し、

- ①我が国の農林水産物及び加工食品の輸出促進と、②国内で販売される輸入食品も含めた食料消費の合理的な選択の双方に資するため、**現行の食品表示制度を国際基準（Codex規格）との整合性の観点も踏まえ見直す**
【食料安定供給・農林水産業基盤強化本部「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略（2022年12月改定）」】

2. 論点

【備蓄】

- 国民への食料の安定供給については、国内の生産の増大を図りつつ、輸入と備蓄を適切に組み合わせて行うこととしている。
- 輸入に依存している品目・物資の備蓄をはじめとして、食料安全保障の観点からも国内需要や輸入先国の調達リスク等も考慮して備蓄を活用することが必要。
- 一方、備蓄運営は少なくない費用負担を伴う仕組みであり、小麦・大豆、飼料穀物等の輸入に依存している品目・物資についても国内での生産余力や民間在庫、海外での生産や保管状況、海運などの輸送等も総合的に考慮しつつ、適切な水準を含め、効率的・効率的な備蓄運営の在り方を検討する必要があるのではないか。

【食品安全・食品表示】

- 基本法施行後20年の間、2003年に食品安全基本法を制定し、世界的な潮流となったリスク分析やフードチェーンアプローチ等の考え方を導入、食品安全の確保に関する体制を整備・強化。
- 米国やEU等では一部の食品についてHACCPベースの食品安全管理を国内外問わず求めるなど、食品安全の確保は国民の健康保護はもとより産業競争力にも直結する課題となっている。
- 安全な食料の供給は基本法においても消費者施策の重要な柱。食料供給が今後さらにグローバル化する中で、食品表示制度については、国際基準との整合性の観点を踏まえ、必要な見直しを進めていくこととされている。食品安全の確保に係る各種リスク管理措置については、科学的知見に基づき行われている国際的に共通なリスク分析等の考え方を踏まえ、引き続き必要に応じて見直し・対策の充実強化を図っていくべきではないか。

【知的財産】

- 現行基本法には知的財産に関する規定はないが、優良品種が海外流出し、得られるべき利益を逸している事例が近年、相次いで確認されており、知的財産の適切な管理・活用は、農業競争力の維持強化に不可欠。
- 他方で、農業分野では、生産技術や品種等の知的財産としての価値の認識や適切な管理・活用の意識に乏しいのが実態であることから、農業者等の知的財産に関する意識の普及・啓発、流出防止等を強力に進めていくべきではないか。
- また、現在検討が進められている植物品種の「育成者権管理機関」の設立をはじめとして、農業・食品分野の知的財産の管理・活用に向けた取組を一層推進していくべきではないか。