

## 表示について

### JAS法に基づく牛肉の原産地表示について

#### ● 生鮮食品について

名称、原産地の表示を義務付け。

例) 米国から輸入された牛肉→「米国产」と表示

#### ● 加工食品について

・外国で製造された牛肉加工品を輸入・販売する場合  
製造された国を原産国名として表示を義務づけ。

・国内で製造される加工食品の原料の原産地表示  
加工度が低く生鮮食品に近い20食品群が原料  
原産地表示の対象(平成18年10月義務化)。

例)「味付けカルビ」、「合挽肉」、「成形肉」など

## 生鮮食品の表示例



国産黒毛和牛ローススライス

## 加工食品の表示例

名 称	味付け牛カルビ
原材料名	牛肉（米国）、たれ（醤油、砂糖、にんにく、ごま、澱粉、野菜エキス、唐辛子、豆板醤）、香料、酸化防止剤（V. C）
内 容 量	200g
消費期限	17. 12. 01
保存方法	4℃以下で保存して下さい。
製 造 者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区霞ヶ関×-×

主な原材料の後ろにカッコ書き

## 外食の原産地表示について

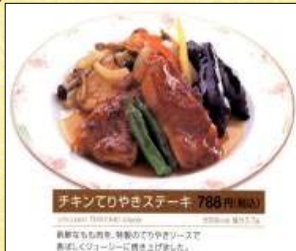
本年7月、「外食における原産地表示に関するガイドライン」を策定し、メニューの主たる原材料等の原産地表示を行うよう、外食事業者へ普及。

### ○ガイドラインの位置づけ

消費者のメニュー選択に資するため、事業者が自主的に表示を行うための指針。

## 外食の原産地表示例

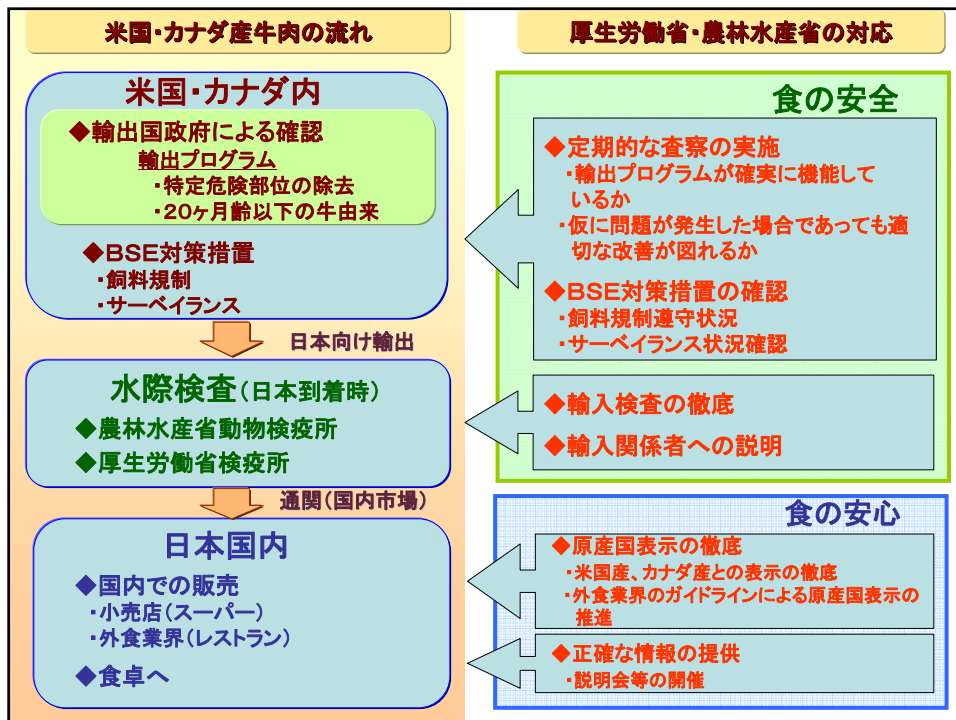
従前



現在



# V まとめ



## 参考資料

### BSEを巡る経緯(その1)

**H15. 5.21**  
**カナダでBSE感染牛1頭確認**  
**H15.12.24**  
**米国でBSE感染牛1頭確認**

カナダ、米国からの牛肉等の輸入停止  
両国とは、輸入停止直後から継続的  
に協議を実施

検出限界以下の牛を検査対象から  
除外しても現在の全月齢の牛を対象  
としたSRM除去措置を変更しなけれ  
ば、vCJDのリスクは増加しない

**H16. 9. 9**  
**食品安全委員会が国内措置の検  
証結果の「中間取りまとめ」を公表**

と畜場での検査月齢の見直しなどの  
評価を依頼

**H16.10.15**  
**国内対策の見直しを食品安全委  
員会に諮問**

**H16.10.21~23**  
**第4回日米局長級会合**

国内の承認手続を条件として、科学  
に基づいて、双方向の牛肉貿易を再  
開するとの認識を共有

## BSEを巡る経緯(その2)

食肉の汚染度は全頭検査した場合と21か月齢以上検査した場合、いずれも「無視できる」～「非常に低い」→と畜場のBSE検査対象を21か月齢以上に変更(施行:H17.8.1～)

H17.5.6  
国内措置の見直しに関する食品安全委員会の答申

H17.5.13～20  
食品に関するリスクコミュニケーションを実施

米国・カナダ産牛肉等のリスク管理措置に関する意見交換会

H17.5.24  
米国産牛肉等の輸入再開について食品安全委員会へ諮問

H16.10の局長級会合を踏まえ、米国産牛肉等と我が国牛肉等とのBSEリスクの同等性を諮問

## BSEを巡る経緯(その3)

H17.5.31～10.31  
プリオン専門調査会における審議

10回にわたり専門調査会を開催し、評価結果案を取りまとめ

H17.11.14～22  
食品に関するリスクコミュニケーションを実施

米国・カナダ産牛肉等に係る食品健康影響評価案に関する意見交換会

H17.11.2～29  
食品安全委員会、評価結果案に対する意見・情報の募集を実施

8,846件の意見

H17.12.8  
米国産牛肉等のリスク評価について食品安全委員会から答申

・米国・カナダのBSEリスクの科学的同等性を評価するのは困難  
・輸出プログラムが遵守されたと仮定した場合、米国・カナダ産牛肉等と国内産牛肉等のリスクの差は非常に小さい

## 牛肉の輸入に係るBSEのリスク分析

### リスク評価

食品安全委員会  
(プリオン専門調査会)

米・加の輸出プログラムにより管理された牛肉等を摂取する場合と、我が国の牛に由来する牛肉等を摂取する場合のリスクの同等性に係る評価

諮問

### リスク管理

厚生労働省  
農林水産省

リスク評価結果に基づき、輸入条件の設定や規制の実施等の行政的対応を行う

答申

### リスクコミュニケーション

消費者・事業者など関係者との意見交換、情報提供

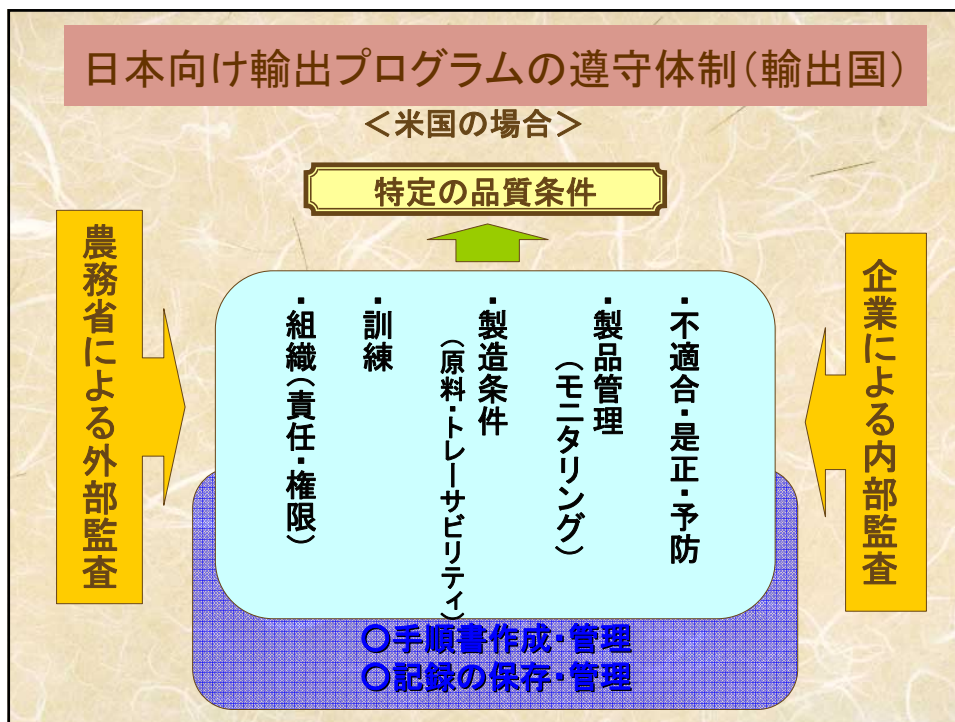
## 食品安全委員会への諮問

### ● 諮問内容

米国、カナダから輸入される牛肉について、我が国で流通する牛肉とのBSEリスクの同等性

### ● 諮問対象

米国及びカナダでとられている現在の国内規制及び日本向け輸出プログラムにより管理された牛肉等



### 日本向け輸出と畜施設

単位: 百万頭

	米国	カナダ	日本
と畜頭数(2004年)	33.5	4.3	1.3
連邦検査施設(と畜場)	825施設	29施設	— (161※)
うち日本向け輸出施設 (と畜場)(輸入停止前)	約40施設	17施設	—

出典: Livestock Slaughter(USDA) 他  
※H17.10末時点の数



## 月齢判別方法について



20ヶ月齢以下の牛の月齢の確認

(米国の場合)

書類を管理

牛肉の格付制度を利用

- 個体毎の月齢証明  
生産農家の出生記録等
- 群毎の月齢証明  
同じシーズンに生まれた牛を群で管理  
(群で最初に牛が生まれた日付を群の誕生日とする)

- 枝肉の生理学的成熟度  
A40以下

- 年間2,700万頭の牛枝肉を格付  
・約160名の格付検査官が格付
- 全体の約9割が20ヶ月齢以下の牛の枝肉
- A40以下と格付されるものは全体の1割弱

## 生理学的成熟度による月齢判別方法について

### ◇牛の月齢判別に関する検討会報告書

- ① A40の評価決定ポイントは高い精度での判別が可能。牛枝肉の生理学的成熟度を客観的に判別する基準としては適当。
- ② A40を基準として採用し得るか否かの判断は、統計学的分析による数値のみではなく、米国産牛肉のBSE感染リスクの程度の評価とあわせて評価すべき。

## 生理学的成熟度による月齢判別方法について

### ◇牛の月齢判別に関する検討会報告書

- ③ A40を基準として用いた場合、統計学的分析からは、21ヶ月齢以上の牛の枝肉がA40以下と評価される可能性は1.92%以下。（追加データ（439サンプル）を加えた場合、99%の信頼度で0.95%以下に減少した。）
- ④ 仮にA40を基準として採用する場合には、
- ・ 評価結果の記録・保存が必要
    - 輸出プログラムに反映
  - ・ 追加的な検証または事後のフォローアップが必要

## 総合的成熟度別月齢分布表(1回目)

(枝肉の生理学的成熟度による月齢判別関連)

○ 2004.11実施分

	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	合計
A20			1	1	1																3
A30			3	1	47	6															57
A40		2	19	12	92	69	2														196
A50	1	7	31	28	42	135	100	10	18	10	19										401
A60		1	58	174	155	79	164	105	297	39	69										1141
A70		1	30	56	105	6	83	125	441	47	89										983
A80				2	8		11	56	218	54	37	1	1					2	1	1	392
A90			1	3	12		3	1	36	14	17						1	1			89
B00				3	1	1		2	13	4	4					2		1	1		32
B10				4	3			1	9												17
B20				4					7		2										13
B30				2	1				1									1			5
B40				1																	1
B50				1	1																2
B60									1												1
C00				2	1				2												5
合計	1	11	143	294	469	296	363	300	1043	168	237	1	1	0	0	2	1	5	2	1	3338

## 総合的成熟度別月齢分布表(サンプル追加)

(枝肉の生理学的成熟度による月齢判別関連)

○ 2004.12実施分(439サンプル)合計

	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	合計
A20			1	1	1																3
A30			3	1	47	6															57
A40		2	19	12	93	70	2														198
A50	1	7	31	28	54	162	100	10	19	11	19										442
A60		1	58	177	179	137	164	105	300	46	104										1271
A70		1	30	56	111	43	83	125	442	49	187										1127
A80				2	10	4	11	56	218	56	102	1	1					2	1	1	465
A90			1	3	13		3	1	36	14	27						1	1			100
B00				3	1	1		2	13	4	16				2			1	1		44
B10				4	3			1	9		6										23
B20				4					7		8										19
B30				2	1				1		5							1			10
B40				1							1										2
B50				1	1						3										5
B60									1												1
C00				2	1				2		5										10
合計	1	11	143	297	515	423	363	300	1048	180	483	1	1	0	0	2	1	5	2	1	3777

## 米国・カナダの飼料規制の遵守状況

	米国		カナダ		日本	
	2002年	2004年	2002年	2004年	2002年	2004年
検査件数	2153	1949	372	326	667	665
違反	12.0%	0.3%	8.3%	5.5%	0.6%	0.5%

注:違反については、BSEに関する主要な飼料規制違反率

出典:FDA CVM Update,Feed Ban Review,肥飼料検査所の業務概要

## 米国・カナダの飼料規制違反の主な内容

	米国	カナダ	日本
違反	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛MBMの牛用飼料への混入</li> <li>・共用ラインの不適切なクリーニング</li> <li>・不適切な表示 等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛MBMの牛用飼料への混入</li> <li>・共用ラインの不適切なクリーニング</li> <li>・不適切な表示 等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・動物性たん白質の牛用飼料への混入</li> <li>・不適切な表示 等</li> </ul>
指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>・記録の不備 等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・記録の不備 等</li> </ul>	—

## JAS法に基づく牛肉の原産地表示について

- 品質表示基準とは、  
一般の消費者の商品の選択に資するため、食品の品質に関する事項を表示する。
- 品質表示基準の対象：
  - ・一般の消費者に販売される飲食料品
  - ・品質表示基準では、大きく「生鮮食品」と「加工食品」に分けて、表示すべき事項等を規定

## 生鮮食品の表示

- 一般消費者向けに販売される全ての生鮮食料品について、名称及び原産地名等を表示することが義務づけられている。
- 原産地の表示方法

	国産品	輸入品
農産物	・ <u>都道府県名</u> など	・ <u>原産国名</u> など
畜産物	・ <u>国産</u> など	・ <u>原産国名</u>
水産物	・ <u>水域名又は地域名</u> など	・ <u>原産国名</u>

## 加工食品の表示

- 一般消費者向けに販売される加工食品について、以下の事項を表示することが義務づけられている。
- 〈加工食品の表示事項〉

- ①名称
- ②原材料名(※)
- ③内容量
- ④賞味期限(消費期限)
- ⑤保存方法
- ⑥原産国名(\*輸入品には「原産国名」を表示することが必要)
- ⑦製造業者等の氏名又は名称及び住所  
(\*輸入品の場合は、製造業者を「輸入者」とする)

(※)生鮮食品に近い20食品群の加工食品には、平成16年9月から主な原材料の原産地表示が必要。  
(平成18年10月から完全義務化)

## 加工食品の原料原産地表示の対象品目(20食品群)

義務表示対象品目群	義務表示対象品目群
① 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実	⑪ 表面をあぶった食肉
② 塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実	⑫ フライ種として衣をつけた食肉
③ ゆで又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん	⑬ 合挽肉、その他異種混合した食肉
④ 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの	⑭ 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのり、その他干した海藻類
⑤ 緑茶	⑮ 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
⑥ もち	⑯ 調味した魚介類及び海藻類
⑦ いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類	⑰ ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
⑧ こんにやく	⑱ 表面をあぶった魚介類
⑨ 調味した食肉	⑲ フライ種として衣をつけた魚介類
⑩ ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵	⑳ 4又は13に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

### 原料原産地表示の対象となる畜産加工品(例)

〔⑨塩こしょうした牛肉、タレ漬けた牛肉、みそ漬けた牛肉、⑩ゆでた牛もつ、⑪牛肉のたたき、⑫衣をつけた牛肉、⑬合挽肉、成形肉(サイコロステーキ)、焼肉セット、⑳鍋物セット など〕

## 外食の原産地表示

### 原産地表示ガイドラインの概要

#### 1. ガイドラインの位置づけ

○消費者のメニュー選択に資するため、事業者が自主的に表示を行うための指針。

#### 2. 原産地表示を行う原材料

○以下の原材料について原産地を表示。

- ①メニューの主たる原材料(例:ステーキの牛肉)
- ②メニュー名に用いられている原材料(例:チキンソテーの鶏肉)
- ③こだわりの原材料(例:旬のさんま)

注:「主たる原材料」は、メニュー構成を決定する原材料。「こだわりの原材料」は、品種、栽培方法や産地等にこだわって調達している原材料。

○このほか

- ①売れ筋メニューや定番メニュー等については、上記①～③以外の原材料についても積極的に表示。
- ②地産地消の取組や農業との連携等により安定した調達に取り組んでいる事業者等は、表示方法を工夫し、より多くの原材料の原産地を表示。

#### 3. 原産地の名称

○国産品は「国産」、輸入品は「原産国名」を表示。

○このほか、一般に知られている地名を用いての表示が可能。

例:国産品の場合、都道府県名、旧国名、地方名、地域名、水域名、島名  
輸入品の場合、州名・省名、地方名、地域名、海域名、島名

#### 4. 複数の国の原材料を使用している場合の表示

○重量割合の多い順に原産国を表示。

○このほか、3か国以上の原材料を使用している場合、重量割合で3番目以下を「その他」として表示が可能、等。