

食品の表示・認証制度とトレーサビリティ (トレーサビリティ・システム普及啓発東北地域セミナー)

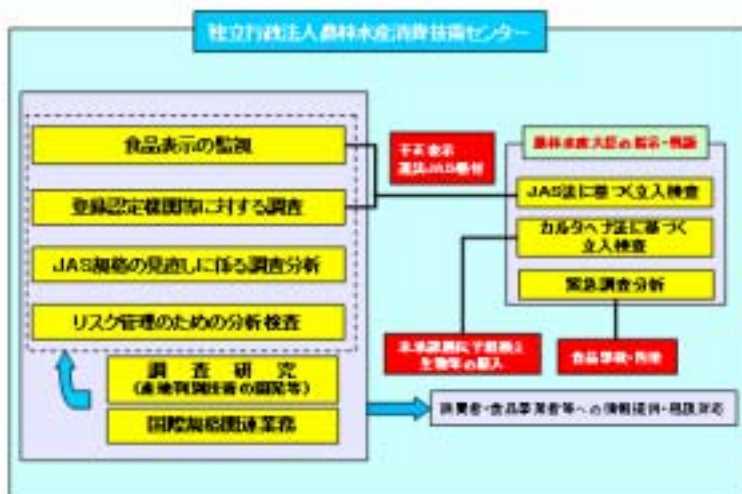


平成19年2月6日

独立行政法人 農林水産消費技術センター
理事 湯川 剛一郎
(技術士: 農業部門(食品化学)及び総合技術監理部門)

1

1. 消費技術センターについて 1.1 農林水産消費技術センターの業務



2

1.2 表示やJASに関するお問い合わせ先

名称	所在地	電話番号	FAX番号	管轄区域 (都道府県名)
本部	〒330 - 9731 さいたま市中央区新都心2 - 1 (さいたま新都心合同庁舎検査棟)	048(600)2350	048(600)2372	新潟、茨城、栃木、群馬、埼玉、東京
小樽センター	〒047 - 0007 小樽市港町5 - 3 (小樽港湾合同庁舎)	0134(22)9286	0134(32)5366	北海道
仙台センター	〒983 - 0842 仙台市宮城野区五輪1 - 3 - 15 (仙台第三合同庁舎)	022(293)3932	022(293)3933	青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島
横浜センター	〒231 - 0003 横浜市中区北仲通5 - 57 (横浜第二合同庁舎)	045(201)7431	045(201)7438	神奈川、千葉、山梨、長野、静岡
名古屋センター	〒460 - 0001 名古屋市中区三の丸1 - 2 - 2 (名古屋農林総合庁舎二号館)	052(232)2027	052(232)2089	岐阜、愛知、三重、富山、石川、福井
神戸センター	〒651 - 0082 神戸市中央区小野浜町1 - 4	078(331)2741	078(331)2746	滋賀、京都、兵庫、奈良、和歌山、大阪
岡山センター	〒700 - 0907 岡山市下石井1 - 4 - 1 (岡山第二合同庁舎)	086(222)6926	086(227)2256	鳥取、島根、岡山、広島、徳島、香川、愛媛、高知
門司センター	〒801 - 0841 北九州市門司区西海岸1 - 3 - 10 (門司港湾合同庁舎)	093(321)2661	093(332)4963	山口、福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄

(食品の表示違反の通報は)

食品表示110番(全国共通) フリーダイヤル 0120 - 481 - 239

3

1.3 消費技術センターは新たな統合機関へ

- H19年4月、独立行政法人農林水産消費技術センターは、独立行政法人肥飼料検査所、独立行政法人農薬検査所と合併し、新たな独立行政法人として生まれ変わります。
- 「平成17年度末までに中期目標期間が終了する56法人の組織・業務の見直し結果(概要)」(総務省:H17.12.24)から
 - ✓ 組織形態の見直しの内容:統合
 - ✓ 事務事業の見直しの内容
 - ・概要3法人の事務・事業の一体的実施
 - ・地方組織の事務・事業について、統合メリットの最大限発揮等の観点から早期に一体的運営

4

2. トレーサビリティの目的

- 食品のトレーサビリティを巡る議論は、平成13年のBSE問題をきっかけとして本格化。
- BSE検討委員会報告では、トレーサビリティの機能は**食品の安全性の確保に関連する重要な手法**として位置付けられている。一方、農林水産省の平成13、14年度の白書では、**安全性のみならず、消費者の信頼の確保、安心の確保のための手法**として位置付けられている。
- 欧米では、トレーサビリティを、安全性に関する問題が発生した場合にトレースバックを行うためのものにとらえており、消費者への情報伝達を行うための手法としては考えていない。

5

(参考) トレーサビリティについての議論

【BSE問題に関する調査検討委員会報告(平成14年4月)】

- BSE問題とそれに引き続いて明らかになった虚偽表示問題は、**食品の原材料の追跡・検証が可能になるようなシステム**を必要としている。(中略)今日、トレーサビリティは、**食品の安全性の確保のため**フードチェーン全体を通じた全ての食品に適用されるべきシステムである。また、リスク管理における重要な手法として位置づけられなくてはならない。

【平成13年度食料・農業・農村白書(平成14年5月)】

- ...こうしたアプローチ(食品供給のあらゆる段階でそのプロセスの透明化を図ること)を具体化し、かつ**食品事故発生時の追跡調査や回収を容易にする**といった観点や**生産情報等の消費者への提供により消費者と生産者の「顔の見える関係」を確立し消費者の信頼を確保する**といった観点から、最近、IT技術の活用等により食品等の流通・加工過程(運搬方式、輸送日数等)、生産過程(生産者の氏名、生産方式等)に関する情報を製品に付し、食品の履歴を遡及して確認可能とするトレーサビリティ・システムの導入に大きな期待が寄せられている。

6

(参考)ISO/DIS22005 飼料及び食品チェーンにおけるトレーサビリティシステム設計及び実施のための一般原則及び基本要素事項

(第5回 ISO/TC34 WG9 会合(ミラノ、2006年11月13,14日)での見直しを反映)

【定義】

➤ トレーサビリティ

生産、加工及び流通の指定された段階を通じて飼料又は食品の動きを追跡できる能力

参考1 CodexのProcedural Manual 15thから採用。

参考2 動きは飼料又は食品の原材料の起源、加工又は流通の履歴に関連する。

参考3 「書類のトレーサビリティ」、「コンピューター・トレーサビリティ」又は「商業的トレーサビリティ」は除外することが望ましい。

➤ トレーサビリティ・システム

生産及び利用のチェーンのすべて又は一部を通じて製品又はその構成要素に関し要求された情報を維持できる情報と操作の組み合わせ

【トレーサビリティの原則と目的(抜粋)】

➤ トレーサビリティ・システムは製品の履歴を記述し、及び/又は食品チェーンの中の飼料又は製品の所在を明確にできることが望ましい。トレーサビリティ・システムは不適合の原因の究明並びに/又は、必要な場合には、撤去及び/若しくは回収の能力に寄与する。トレーサビリティ・システムは情報の適切な利用と信頼性、組織の有効性と生産性を改善することができる。

➤ トレーサビリティ・システムは技術的及び経済的な観点からその目的を達成できることが望ましい。

➤ 動きは飼料又は食品の原材料の起源、加工又は流通の履歴に関連でき、少なくとも食品チェーンの各組織の一段階後及び一段階前を特定できることが望ましい。あるいは、組織間の合意によりチェーンの一つを超える部分に対して適用できる。

(続き)

【平成14年度食料・農業・農村白書(平成15年5月)】

➤ 食品の大量生産・広域流通等が進展するなかで、**食品事故等が発生した際の原因の究明に資することや対象食品の回収を容易にするという観点**、また、消費者の食品に対する信頼が揺らぐ中で、**食品がどのように生産・流通してきたかという食品の履歴を明白にし、消費者の安心を確保するという観点**から、食品の履歴情報を遡及して確認することができるトレーサビリティ・システムの導入が重要である。

➤ 同システムでは、農産物の生産や製造工程等における情報を記録・保管することが基本であり、農業者や食品製造業者等の日々の記帳やデータ入力が必要な作業となる。また、生産から販売までの関係組織等の中で情報の受け渡しを確実にできるよう、関係者が連携してシステム等の整備をはかることが必要である。

【デンマークにおけるトレーサビリティーについての実態調査(H15年9月消費技術センター)】

➤ (デンマーク食料農業漁業省)

このトレーサビリティーシステムにより、何か安全性に問題があったような場合のトレースができるようになり、安全性が図れる。消費者への**情報提供という側面は少ない**。

➤ (デンマーク消費者協議会)

トレーサビリティーシステムの目的は、危険な商品を市場からすぐに無くすことにある。個人的な意見だが、それによる**消費者への細部にわたる情報提供はそれほど必要ない**と思うし、それはあくまでも副産物である。

3. 様々なシステムの中のトレーサビリティ

- トレーサビリティの考え方は、事故対策、原因の究明や品質の改善等品質管理のための重要な手段として種々の制度の中に盛り込まれている。

9

3.1 食品衛生法におけるトレーサビリティ

- 平成15年5月に改正された食品衛生法では、食中毒等の事故が発生した場合に、仕入元の名称等の記録を参照し原因究明・被害拡大防止を図る観点から、食品等事業者の記録保存の努力義務が盛り込まれた。

10

(参考) 食品衛生法第三条

第三条

(中略)

食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行つた者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

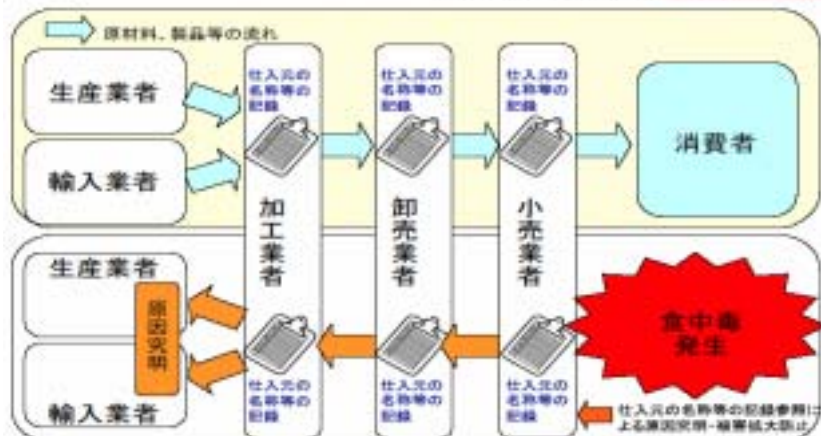
食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

11

(参考) 食品衛生法第三条

食品等事業者の記録保存の努力義務

(第3条第2項・第3項関係) 公布後3か月以内施行



12

資料: 厚生労働省HP

(参考)食品等事業者の記録の作成及び保存
(平成15年8月29日:食安発第0829001号抜粋)

- 仕入元及び出荷・販売先に係る基本的な記録事項
 - ・仕入年月日
 - ・仕入元の名称及び所在地
 - ・食品等の品名
 - ・ロット確認が可能な情報(年月日表示又はロット番号)
 - ・出荷又は販売年月日(小売段階においては不要)
 - ・出荷又は販売相手先の名称及び所在地(小売段階においては不要)
- 記録の保存期間
 - ・生産段階:販売後1～3年間
 - ・製造、加工段階:販売後1～3年間
 - ・流通段階:販売後1～3年間
 - ・販売段階:販売後1～3ヶ月

13

(参考)東京都食品衛生法施行条例

【食品衛生法】

(有毒物質の混入防止等の措置基準)

第50条 (略)

- 2 都道府県は、営業(略)の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。
- 3 営業者(略)は、前2項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

【東京都食品衛生法施行条例】

第二条 法第五十条第二項の規定に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第一のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別の事情により、知事が衛生上支障がないと認めた事項については、しんしゃくすることができる。

別表第一(第二条関係)

公衆衛生上講ずべき措置の基準

第二 衛生措置

二 共通事項(自動販売機によるものを除く。)

(九) 製品の回収、廃棄等

- イ 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、健康への悪影響を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ的確に回収するための連絡体制を整備し、具体的な回収の方法、知事又は保健所長への報告の手順等を定めること。
- ロ 回収された製品は、その他の製品等と明確に区別して保管し、知事又は保健所長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- ハ 製品の回収等を行う際は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じて当該回収等に関する公表について考慮すること。

(参考) 宮城県食品衛生法施行条例

【食品衛生法】

(廃棄命令等)

第54条

厚生労働大臣又は都道府県知事は、営業者が第6条、第9条、第10条、第11条第2項若しくは第3項、第16条、第18条第2項若しくは第20条の規定に違反した場合又は第8条第1項若しくは第17条第1項の規定による禁止に違反した場合においては、営業者若しくは当該官吏にその食品、添加物、器具若しくは容器包装を廃棄させ、又はその他営業者に対し食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとることを命ずることができる。

【宮城県食品衛生法施行条例(平成十二年三月二十八日)】

第二条 法第五十条第二項に規定する基準(以下「管理運営基準」という。)は、別表第一のとおりとする。(註:回収に関する規定なし)

【食品衛生法等取扱規程(昭和二十九年三月二十六日)】

第六条 食品衛生監視員は、法第五十四条、第五十五条第一項又は第五十六条の規定による処分を行う必要があると認めるときは、様式第五号による報告書に証拠書類又は証拠物を添えて速やかに所屬保健所長に報告しなければならない。2 保健所長は、次条から第十条までに定めるところにより前項の処分をしなければならない。

第十条 法の規定による命令等は、次に掲げる様式により、内容証明郵便により送付し、又は直接交付しなければならない。

六 食品等回収命令書 様式第十二号

3.2 HACCPにおけるトレーサビリティ

- 「総合衛生管理製造過程の承認とHACCPシステムについて」(平成8年10月22日衛食第262号衛乳第240号)によれば、HACCPシステムは、「最終製品の検査に重点をおいた従来の衛生管理の方法とは異なり、食品の安全性について危害を予測し、危害を管理することができる工程を重要管理点として特定し、重点的に管理(モニタリング、改善、検証、記録保存及び文書作成)することにより、工程全般を通じて危害の発生を防止し、製品の安全確保を図るという方法」とされている。

【総合衛生管理製造過程通達(抜粋)】

第5 HACCPシステムの作成と実施

8 記録保存及び文書作成規定の設定

記録を正確に作成し、それを保存することにより、計画を適切に実施したことの証拠を作成することができる。(中略)また、仮に、食品の安全に係る問題が生じた場合、計画の実施状況を過去に遡って調査することなどにより、その原因究明を容易にするものでもある。(後略)

3.3 ISO品質マネジメントシステム (QMS)等におけるトレーサビリティ

- 品質管理の国際規格であるISO 9001:2000「品質マネジメントシステム」では、顧客要求事項を満たすことによって顧客満足を向上させるために、品質マネジメントシステムを構築し、実施し、その品質マネジメントシステムの有効性を改善する際にプロセスアプローチを採用することを推奨している。
- この手法は、基本的にPlan, Do, Check, Actの課程からなっている。製品に関する情報は、Check, Actの段階である品質の改善、事故対応、苦情対応等に不可欠である。



17

(参考)QMSによるトレーサビリティの規定・定義

【ISO 9000:2000からトレーサビリティの定義】

3.5.3 トレーサビリティ

考慮の対象となっているものの履歴、適用または所在を追跡できること。

参考1. 製品(3.4.2)に関しては、トレーサビリティは次のようなものに関連することがある。

- 材料および部品の源
- 処理の歴史
- 出荷後の製品の配送及び所在

2. (略)

【ISO 9001:2000からトレーサビリティ関連部分】

7. 製品実現

7.5 製造及びサービス実現

7.5.3 識別及びトレーサビリティ

必要な場合には、組織は、製品実現の全過程において適切な手段で製品を識別すること。組織は、監視及び測定 of 要求事項に関連して、製品の状態を識別すること。トレーサビリティが要求事項となっている場合には、組織は、製品について固有の識別を管理し、記録すること。

(参考)ISO22000食品安全マネジメントシステムにおけるトレーサビリティシステム(§ 7.9)

- 食品安全マネジメントシステムにおいてもトレーサビリティシステムの確立が要求事項となっている。
- 製品ロット及びその原料のバッチ、加工及び出荷記録との関係を特定できるトレーサビリティシステムを確立し、適用すること。
- トレーサビリティは、**直接の供給者から納入される材料及び最終製品の最初の配送経路**を明確にできること。

19

(続き)

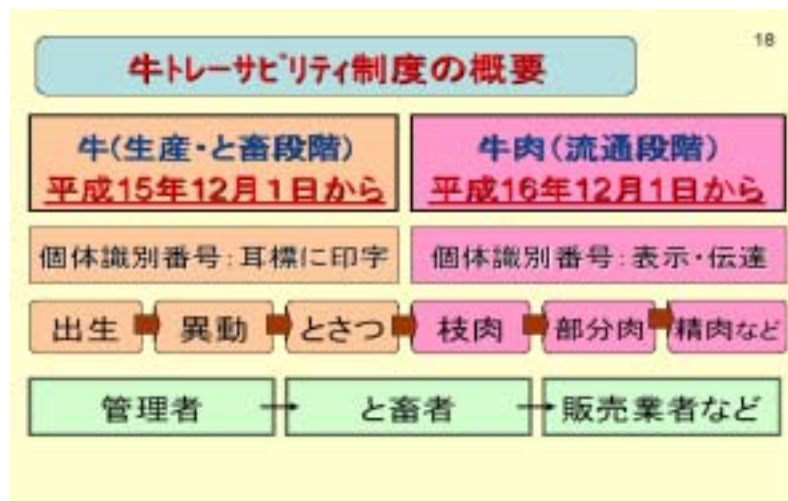
目的(§ 4.3)

- 飼料及び食品チェーンのトレーサビリティシステムの開発に際しては、達成されるべき目的を明確にすることが必要である。目的の例を以下に示す：
 - a) 食品安全及び / 又は顧客の仕様に対応する品質目標の支持；
 - b) 製品の履歴又は起源を知ること；
 - c) 製品の回収及び / 又はリコールを容易にすること；
 - d) 飼料及び食品チェーン内における責任ある組織の明確化；
 - e) 製品に関する特定の情報の検証を容易にすること；
 - f) 情報を利害関係者及び消費者に伝えること；
 - g) 規制による要求事項への適合を支援すること；
 - h) 適用可能なあらゆる地域、県、国又は国際的な規制又は政策を満たすこと。

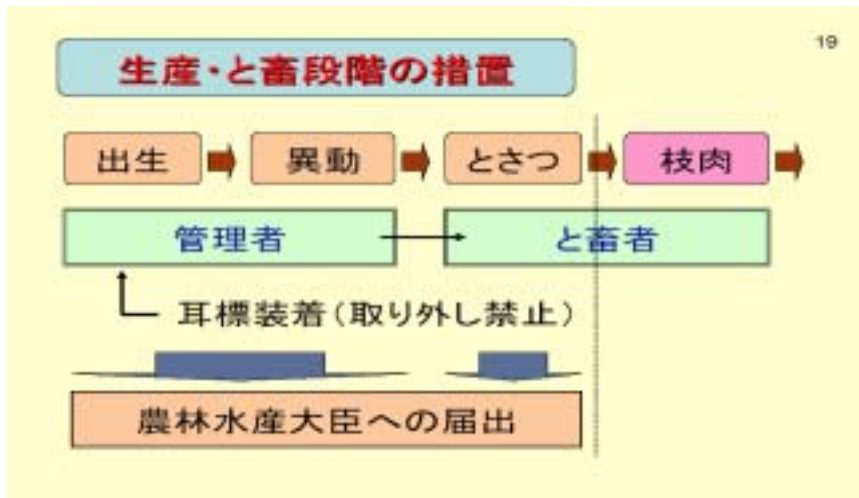
3.4 牛の個体識別

- 牛の個体識別を可能とするため、「牛海綿状脳症対策特別措置法」に基づき、平成14年7月から牛のいわゆる戸籍情報(生年月日、移動履歴等、給餌や投薬にかかる情報を含まない。)について個別情報の登録を義務づける制度が導入された。
- さらに、平成15年6月「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」(牛トレサ法)が公布された。
- この法律は、牛海綿状脳症(BSE)の発生等を踏まえ、牛肉の安全・品質に対する信頼を確保するため、牛の個体識別情報を一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階の過程で当該個体識別情報が正確に記録・伝達されるための制度を構築するものである。
- 流通段階では、トレーサビリティに必要な個体識別番号又はロット番号、仕入先名、販売先名、年月日、重量の情報の記録・管理が要求されている。

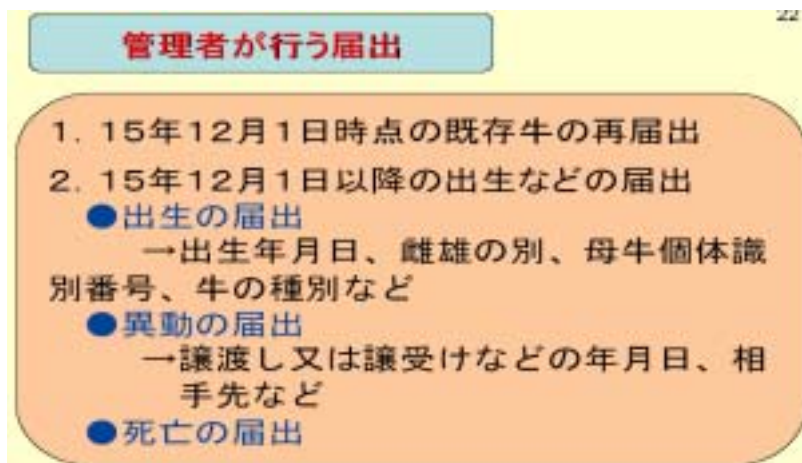
(参考)牛トレサ法によるトレーサビリティ制度の概要



(参考)生産・屠畜段階の措置



(参考)管理者が行う届け出の内容



(参考) 屠畜者が行う届け出の内容・方法

24


と畜者が行う届出

必要な届出

- とさつの届出
⇒ 個体識別番号、とさつの年月日、譲受けの相手先など

届出の方法

- FAX
- ID連携システム
耳標のバーコードを読み取り届出を行うシステム



(参考) 公開されている情報例

27

インターネットを通じた情報公開

牛の個体識別情報

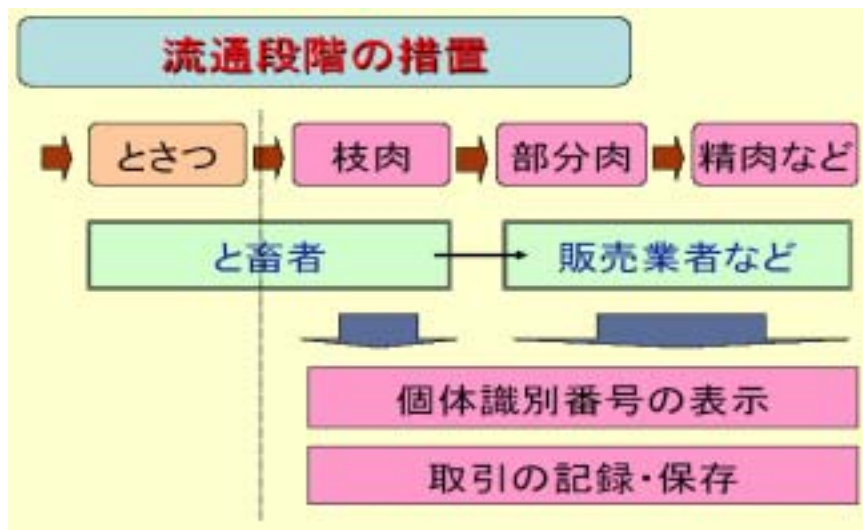


個体識別番号	生年月日	性別	種別	母牛個体識別番号
1234567890	H12.05.21	オス	ホルスタイン種	0000654321

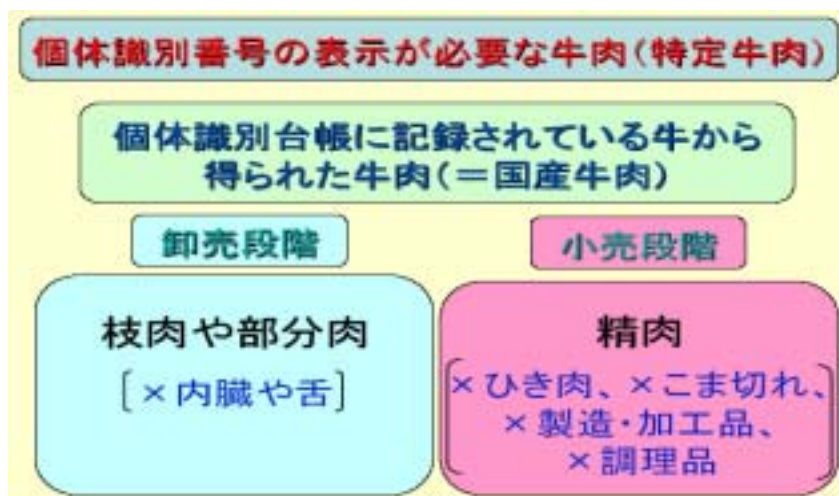
	飼養地	異動内容	異動年月日	住所※	氏名または名称※
1	岩手県	出生	H12.05.21	盛岡市	家畜改良センター岩手牧場
2	岩手県	転出	H12.05.29	盛岡市	家畜改良センター岩手牧場
3	福島県	転入	H12.05.29		
4	福島県	転出	H15.08.08		
5	東京都	搬入	H15.08.08	港区	東京都立芝浦と場
6	東京都	と畜	H15.08.09	港区	東京都立芝浦と場

※ 住所、氏名または名称は本人の同意が得られている場合公表

(参考)流通段階の措置



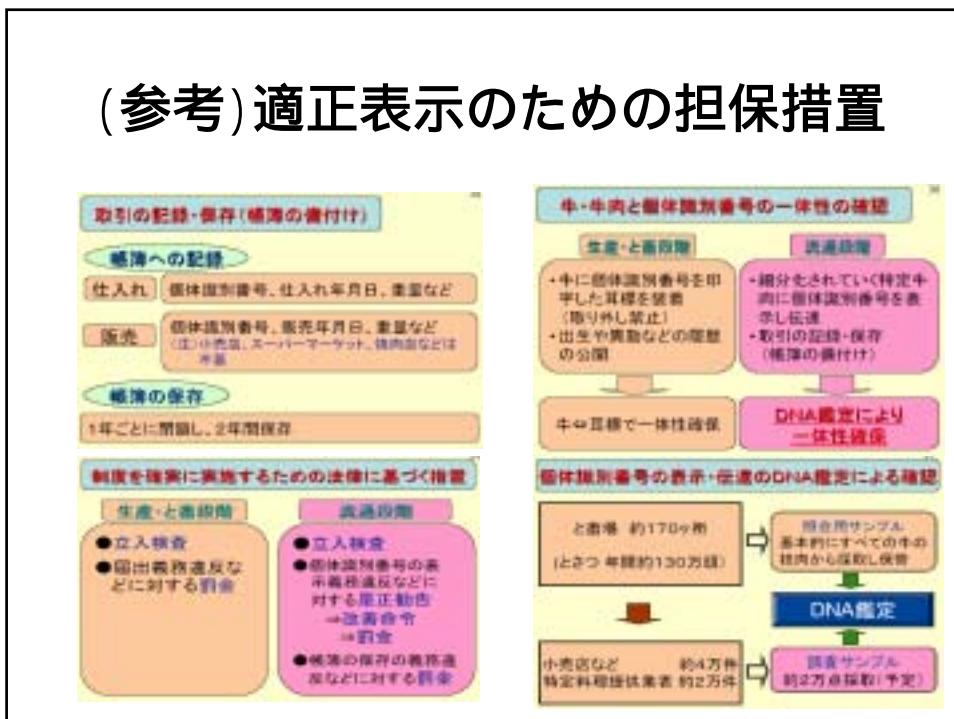
(参考)表示が必要な牛肉(特定牛肉)



(参考) 表示義務付対象者



(参考) 適正表示のための担保措置



4. JAS制度、品質表示制度 とトレーサビリティ

- JAS制度や品質表示基準制度は最終製品の品質や表示を対象とした制度であり、トレーサビリティを明示して求めてはいない。
- しかし、認定工場等を調査する際の基準である認定の技術的基準や遺伝子組換えに関する表示ではトレーサビリティの考え方が盛り込まれている。

31

4.1 JAS規格制度におけるトレーサビリティ

- 「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(以下「JAS法」という。)施行規則の規定に基づき定められている製造業者の認定の技術的基準には、品質管理の実施方法が含まれている。
- 平成17年に改正されたJAS法に基づき定められた基準では、品目ごとに品質管理の実施方法の部分が詳細に記述されており、原材料の品質、処理、選別、加工、充てん、密封、殺菌、製品の品質、機械器具の管理、不良品及び異常、苦情処理、**品質管理記録の作成及び保存**に関する事項等に関して**内部規定を具体的かつ体系的に整備**するよう求めている。
- トレーサビリティシステムの確立を明記していないがその考え方は意識されているといえよう。
- また、理化学的な検査によって規格への適合性を証明できない有機農産物等のJAS規格では、書類による確認が確実に行えるよう、記録の作成及び保存に関する点がより具体的に書かれている。

32

(参考)食料缶詰及び食料瓶詰についての製造業者等の認定の技術的基準

制定平成13年7月31日農水告第975号
最終改正平成18年5月2日農水告第666号

二 品質管理の実施方法

2 次に掲げる事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、に掲げる事項については、注液する場合に限る。

- (1) 受入時及び処理前の原材料の品質に関する事項
 - (2) 原材料の処理に関する事項
 - (3) 原材料の選別に関する事項
 - (4) 原材料の使用量に関する事項
 - (5) 充てん液の濃度及びその量に関する事項
 - (6) 充てん量に関する事項
 - (7) 密封に関する事項
 - (8) 殺菌及び冷却の温度及び時間(魚類くん製油漬け缶詰を製造する場合にあっては、魚肉の水分量及び注入油の温度)に関する事項
 - (9) 製品の品質に関する事項
 - (10) 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
 - (11) 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
 - (12) 苦情処理に関する事項
 - (13) 品質管理記録の作成及び保存に関する事項
 - (14) 品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
 - (15) 品質管理の実施状況についての認定機関(登録認定機関又は登録外国認定機関をいう。以下同じ。)による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
- 3 内部規程に基づいて品質管理を適切に行い、その記録を作成及び保存していること。
- 4 品質管理の結果、製品の品質が安定していること。
- 5 内部規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、従業員に十分周知することとしていること。

(参考)有機加工食品及び有機飼料(調製又は選別の工程以外の工程を経たものに限る。)についての生産行程管理者及び外国生産行程管理者の認定の技術的基準

制定平成17年11月25日農林水産省告示第1831号
一部改正平成18年2月22日農林水産省告示第186号

二 生産行程の管理又は把握の実施方法

2 次の事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。

- (1) 原材料の受入れ及び保管並びに格付の表示の確認に関する事項
 - (2) 原材料の配合割合に関する事項
 - (3) 製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理に関する事項
 - (4) 製造、加工、包装、保管その他の工程に使用する機械及び器具に関する事項
 - (5) 年間の生産計画の策定及び当該計画の認定機関(登録認定機関又は登録外国認定機関をいう。以下同じ。)への通知に関する事項
 - (6) 生産行程の管理又は把握の実施状況についての認定機関による確認等の業務の適切な実施に関し必要な事項
- 3 内部規程に従い生産行程の管理又は把握を適切に行い、その管理又は把握の記録及び当該記録の根拠となる書類を格付した有機加工食品又は有機飼料の出荷の日から1年以上保存すること。
- 4 内部規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、従業員に十分周知することとしていること。

4.2 生産情報公表JAS

- 牛トレサ法により提供されるデータは、耳標装着時に牛の飼養者等からの自己申告に基づき登録されたものであり、第三者の認証等を経たものではない。
- 食品の生産履歴(生産者、品種、出荷日など)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生産情報公表JAS規格制度が開始されている。
- 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先ず規格を制定(平成15年12月)。その後、順次、対象品目を拡大。豚肉(平成16年6月)、農産物(平成17年6月)について規格が既に告示。
- なお、養殖魚についても今後告示の予定。
- この規格は、第三者の認定のもとに生産に係る正確な情報を消費者に提供するものであり、トレーサビリティの構築を直接支援するものではない。

35

(参考)生産情報公表牛肉JASの概要

項目	内容
生産情報	<ol style="list-style-type: none"> 1.出生の年月日 2.雌雄の別 3.管理者の氏名又は名称及び住所並びにその管理の開始の年月日 4.牛の飼養のための施設の所在地及び当該飼養施設における飼養の開始の年月日 5.とさつの年月日 6.牛の種別 7.牛の管理者の連絡先 8.と畜者の氏名又は名称及び連絡先並びに当該牛がとさつされたと畜場の名称及び所在地 9.管理者が給餌した飼料の名称 10.管理者が使用した動物用医薬品の薬効別分類及び名称(購入時及び使用時に規制のない動物用医薬品は対象外)
生産情報の公表	<p>生産情報を一頭ごとに正確に記録するとともに、その記録を保管し、事実即して公表していること。ただし、いずれの牛から得られた牛肉であるかを識別することが困難であるときは、20頭以内の荷口ごとに事実即して公表していること。</p>
表示の方法	<p>生鮮食品品質表示基準第3条第1項第1号に掲げる事項、個体識別情報、荷口番号及び生産情報の公表の方法は、次に規定する方法により行われていること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.名称:その内容を表す一般的な名称の次に括弧を付して「生産情報公表牛肉」と記載すること。 2.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、 <ul style="list-style-type: none"> ・小売業者以外の販売業者にあつては、容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状又は納品書等に、 ・小売販売業者にあつては、容器若しくは包装の見やすい箇所又は牛肉に近接した掲示その他見やすい箇所に記載してあること。

(参考)生産情報公表牛肉 JAS規格のイメージ



4.3 遺伝子組換えに関する表示

遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準(平成12年3月31日農林水産省告示第517号)

第3条(表示の方法)

2

(1)

ア 分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物である対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「遺伝子組換えのもの」を分別、「遺伝子組換え」等分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を記載すること。

イ (略)(遺伝子組換え不分別について)

ウ 分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物である対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称を記載するか、又は当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「遺伝子組換えでないもの」を分別、「遺伝子組換えでない」等分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨を記載すること。

(定義: 分別生産流通管理: 遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、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。)

遺伝子組換えに関する品質表示基準の施行について

(食品流通局長通知)

平成12年6月10日12食流第1775号

一部改正平成13年3月19日12総合第1115号

第一 分別生産流通管理について

バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えトウモロコシについては、別紙の「バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えトウモロコシの分別生産流通管理の指針」(以下「指針」という。)に即した管理及び確認が適切に実施されていれば、基準で規定する非遺伝子組換え農産物の分別生産流通管理が行われたこととなる。

39

(続き)

第3 基準の遵守状況の監視について

- (1) 基準第3条第1項の製造業者等は、基準に基づいて遺伝子組換えに関する表示を適正に行うとともに、国、都道府県又は農林水産消費技術センター(平成13年4月1日以後、独立行政法人農林水産消費技術センター(以下「センター」という。))から要請があった場合には、その遺伝子組換えに関する表示を行った対象農産物又はこれを原材料とする加工食品について分別生産流通管理を適正に実施したことを証明する書類を提出する等適切な協力を行う。
- (2) センターは、(1)により提出を受けた書類の記載内容を確認すること、当該書類に係る食品に組み換えられたDNA又はこれによって生じたタンパク質が残存しているかどうかを分析すること等により、遺伝子組換えに関する表示が適正に行われているかどうかを監視する。

40

(別紙)

1. 農家の生産段階及びカントリーエレベーターの流通段階

(1)チェックポイント及び管理方法

種子の播種

種子証明書または種子名(番号)によるチェック。

収穫

非遺伝子組換えのみを他のものと混じらないよう収穫。

農器具・機器

播種機、収穫機等の農機具・機器は非遺伝子組換え専用化、併用の場合クリーニング。

出荷又は集荷輸送のための車両等

車両等については非遺伝子組換え専用利用が望ましいが、専用利用されない車両等はあらかじめクリーニング。

保管施設及び搬出入施設

サイロ等の保管施設及び搬出入施設については非遺伝子組換え専用利用。時期をずらして使用する等専用利用されない保管施設及び搬出入施設についてはあらかじめクリーニング。

(2)管理主体

農家または農家を管理すべき立場にあるカントリーエレベーター等の集荷業者

(3)記録

種子名(番号)、出荷数量、出荷年月日、集荷(搬入農産物の種子名[番号]、購入農家、数量、年月日)、保管(品名、専用の場合を除きピン番号、数量、年月日)、入出庫(品名、専用の場合を除きピン番号、数量、年月日)、非遺伝子組換え専用利用されない場合クリーニング実施確認

(4)確認主体

集荷業者は、管理主体が上記の管理方法で適正に管理したことを記録等により確認する。

(続き)

2. リバーエレベーターの流通段階

3. エクスポートエレベーター及び日本までの輸送段階

4. 港湾サイロの日本国内流通段階

5. 卸売業者(主として大豆)の流通段階

6. 加工業者(グリッツ・スターチ工場)の流通段階

7. 食品製造業者の製造段階

8. 証明書の発行及び保存

流通の各段階において確認が行われた旨の証明書を取引の相手方に発行し、かつ、当該証明書を受け取った者は、これを2年以上保存する。

(参考) 証明書のイメージ

資料: アメリカ及びカナダ産のバルク輸送非遺伝子組換え原料(大豆、とうもろこし)確保のための流通マニュアル((財)食品産業センター(2001年12月改訂))

輸入業者が
発行する証明書の事例

××限	年月日 ○○会社
証明書	
(1) 品名 (2) 生産地 (3) 収穫年度 (4) 数量 (5) 海側輸出港 (6) 国内輸入港 (7) 本船名及びバッチ番号 (8) 輸入年月日	
上記農産物は非遺伝子組換え品種を裏出し、他の農産物と混入しないよう保管・輸送されているものであることを証明します。	
(注) 事項 弊社は上記農産物を厳重な管理の下、厳密を怠りず分別管理しておりますが、分別生産流通管理の性質上、偶発する混入の恐れがあるため、100%非遺伝子組換えであることを保証するものではありません。	

グリッパ・スターチメーカーが
発行する証明書の事例

××限	年月日 ○○会社
証明書	
(1) 品名 (2)ロット番号 (3) 数量	
上記製品は別紙証明書(コピー添付)による原料を他の農産物と混入しないよう当社で選別、製造、(最終め)輸送したものであることを証明します。	

国内卸売業者が
発行する証明書の事例

××限	年月日 ○○会社
証明書	
(1) 品名 (2) 生産地 (3) 収穫年度 (4) 数量	
上記農産物は別紙証明書(コピー添付)による原料を他の農産物と混入しないよう当社で選別、最終め、保管したものであることを証明します。	