

# 原料原産地表示のポイント

## ～冷凍食品の表示ハンドブックの紹介～

2010年2月26日(金)  
(社)日本冷凍食品協会



社団  
法人 日本冷凍食品協会

# はじめに

- ・食品事件の報道により、食品の安全性に不安を抱く人が増え、不安の中には原料原産地も含まれています。これには特定の国で生産された製品や原料を含む製品を忌避するのが目的の一つと考えられます。
- ・原料原産地表示は元々安全性を担保するものではなく、生鮮食品や原産地に由来する原料の品質が製品の品質に影響する考えられる一部の加工食品を対象としており、それが消費者に資すると考えられ始められました。
- ・このハンドブックは農林水産省の補助金を得て、食の安全・安心財団より、消費者の関心である原料原産地の情報提供としての表示についてまとめたものです。



# 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）

## 1. 生鮮食品:H12年7月から

### ①農産物

- ・国産品は都道府県名、輸入品は原産国名
- ・一般的に知られている地名も可

### ②畜産物

- ・国産品は国産、輸入品は原産国名（2ヶ国以上で飼養した場合は、飼養期間の長い国の国名を記載）
- ・国産品の場合は一般的に知られている地名も可

### ③水産物

- ・国産品の場合は生産した水域名か地域名、輸入品は原産国名
- ・水域名記載困難の場合は水揚げした港か港の都道府県名

※同じ種類で複数产地の場合は原材料に占める重量割合順に記載

## 2. 加工食品:H16年9月から

①生鮮食品に近い20食品群の加工食品の主な原材料(原材料に占める重量が50%以上で原料品質が最終製品の品質に影響を及ぼす可能性の高いもの): H16年9月から(緑茶飲料と揚げ落花生はH19年10月から)

[http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa\\_f.pdf](http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_f.pdf)

農産加工食品	水産加工食品	畜産加工食品
乾燥	乾燥	調味
塩蔵	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	ゆで・蒸し
ゆで・蒸し	調味した魚介類及び海藻類 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)	表面をあぶった食肉
異種混合	ゆで・蒸し	衣つけ
緑茶	表面をあぶった魚介類	合挽肉その他異種混合した食肉 (肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。)
もち	衣つけ	前記「異種混合」以外の生鮮食品を異種混合したもの (切斷せずに詰め合わせたものを除く。)
いり・あげ	フライ種として衣をつけた魚介類 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)	その他
こんにゃく		異種混合

※原産地が3つ以上ある場合は、原材料に占める重量割合の多いものから順に2つ以上記載し、他の原産地を「その他」と記載出来ます。

## ②4品目

- i ) 農産物漬物: H12年12月から
- ii ) 野菜冷凍食品: H14年8月から
- iii) うなぎ加工品: H13年4月から
- iv) かつお削りぶし: H12年12月から



東京都「調理冷凍食品の原料原産地表示について(リーフレット)より

## ③輸入品: H13年4月から

- ・商品が輸入品の場合は、  
実質的な製造、加工が行  
われた国である“原産国名”  
を記載する。

(冷凍食品)	
名 称	肉まんじゅう
原 材 料 名	皮(小麦粉、砂糖、ラード、イースト)、具[野菜(たまねぎ、キャベツ)、豚肉、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、香辛料]、膨張財
内 容 量	360グラム
賞 味 期 限	枠外右側面に記載してあります
保 存 方 法	-18°C以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱して召し上がってください
原 産 国 名	中国
輸 入 者	大日本冷食(株) 東京都中央区日本橋小舟町10-6番地



# 加工食品品質表示基準改正 (原料原産地表示等)に関するQ&A

(問6ー4)米トレサ法が施行された後も、加工食品品質表示基準に基づく原料原産地表示が必要ですか。

(答)米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律(米トレサ法)により、平成23年7月1日から、米穀事業者は指定米穀等の産地を一般消費者に伝達しなければならないこととなります。ただし、JAS法により定められた品質表示基準に従って産地を表示しなければならない場合は、米トレサ法の対象外とされているので、もち米の割合が50%を超えるもちについては、引き続き加工食品品質表示基準に基づく原料原産地表示を行ってください。

# 加工食品に係る原料原産地情報の積極的な提供について(H20年3月から)

## 1. 自主的に提供する情報の内容

- ・製造業者等の製造している加工食品の内容・構成、原料の仕入れ方法や、日頃の消費者からの問合せの内容等も踏まえて、消費者の立場に立った幅広い情報提供を行うことが重要。
- ・事業者が情報を提供するに当たり、消費者の誤認を招くことがないよう、把握できる原産地の情報については、すべての産地を表示することが最も望ましい。
- ・任意の表示等を行ったものであっても、JAS法やその他の表示に関係する法令について抵触する事実があれば、指示・公表の措置などの対象となる。

## 2. 自主的に提供する情報の提供方法

- ・容器・包装への表示。⇒一括表示欄外、欄内
- ・インターネット、生産情報公表JAS、2次元バーコードの活用、店頭のポップ表示など。
- ・食品の容器・包装に「原料の原産地に関する問い合わせ等は下記の連絡先でお受けしています。」等の表示。
- ・業務用商品で業者間取引されるものについても、食品の容器・包装に限らず、送り状、納品書、仕様書等または規格書等に原材料の原産地に関する情報を記載する。

※米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律に基づく勧告及び公表の指針

[http://www.maff.go.jp/j/press/soushoku/keikaku/091105\\_2.html](http://www.maff.go.jp/j/press/soushoku/keikaku/091105_2.html)

※食品企業の商品情報の開示のあり方検討会

[http://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/kentokai/zyoho\\_kaizi.html](http://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/kentokai/zyoho_kaizi.html)

# 東京都の条例による調理冷凍食品の原 料原産地表示

## 1. 対象食品

- ・国内で製造され、都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品

## 2. 表示を求める原材料の範囲

①原材料の重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ重量に占める割合が5%以上のもの

②商品名にその名称が付されたもの

## 3. JAS法に基づくもの

生鮮食品、20食品群、4品目

## 4. 表示の記載場所

- ①JIS Z8305に規定する8ポイント以上の大きさの活字で。背景の色と対照的な色で容器包装の見やすい箇所へ表示
- ②原材料の調達先が頻繁に変る場合のように、容器包装への表示が極めて困難な場合は、消費者がインターネットやFAX、電話等を利用して原料原産地についての情報を入手できる仕組みを整備し、容器包装にその問合せ先を明記することで対応することも可

[http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/reishoku\\_gebnanchi.html](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/reishoku_gebnanchi.html)

※平成21年9月の東京都の調査では、原料原産地の表示は100%実施されていた。

# (社)日本冷凍食品協会 「原料原産地表示ガイドライン」

## 1. 表示対象となる製品の範囲

- ・原料原産地の表示は日本国内で生産される調理冷凍食品について行うものとする。

## 2. 表示する原材料の範囲

- ・表示する原材料は農・水・畜産物等の素材食品で他の原材料を加えて、あるいは单一原料のまま混合・加熱・成型等の加工処理が行われていない原材料であって、配合重量の多い順に上位3品目かつ配合比率で5%以上に相当する原料について原産地を表示するものとする。また、加工食品品質表示基準で決められている20品目及び個別の品質表示基準で表示が規定されている4品目については、それぞれの基準に従うものとする。
- ・商品名に原材料名を冠した場合の当該原料については上記重量割合および配合比率に拘わらず原産地を表示するものとする。

### 3. 原産地名称

- ・原産国は一般的に使われている「国名」を使用し、日本産の場合「国産」と表示する。ただし、水産物については原産国が外国の場合、漁獲した漁船の船籍が属する国名を表示するものとする。

### 4. 表示方法

- ・この原材料原産地表示は、原則として容器・包装に記載する方法で行う。表示の場所は包装容器の一括表示欄内の原材料欄の原材料の後に括弧をして記載することが基本となるが、一括表示欄外で、一括表示の原材料表示にできるだけ近い場所に原料原産地表示の項を設けて行うことも妨げない。
- ・これらの表示を容器・包装に記載するのが難しい場合は、原料原産地表示に関してホームページや店頭ポップ等で公開したり、また一般消費者からの問い合わせに対応して顧客相談窓口で手紙や電話、Eメールで回答できる体制を準備し、その旨を包装の見やすい箇所に記載して対応する事も可能である。
- ・業者間取引においても、仕様書等で情報提供に努めることとする。

## 5. 複数原産地の表示

- ・表示する原材料の原産地が国産も含めて2カ国以上ある場合は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示するものとする。
- ・一括表示欄外に記載する場合であって、強調表示に該当する場合は、割合を合わせて書く必要があるため、前述の「事業者の自主的な加工食品等の原料原産地の情報提供に関するQ&A」に従って記載することとする。

※このガイドラインよりさらに詳細な情報を開示したいとする場合には、その範囲・内容等の拡大を妨げるものではない。

※拡大開示する場合でも、農林水産省「加工食品に係わる原料原産地情報の積極的な提供について(通知)」の「事業者の自主的な加工食品等の原料原産地の情報提供に関するQ&A」並びに「東京都消費生活条例の規定に基づく品質表示に関する表示事項等の指定(調理冷凍食品)の一部改正について」の「調理冷凍食品の表示Q&A」に沿うものであることとする。

ご清聴有難うございました。

日本冷凍食品協会  
認定工場製品



社団  
法人 日本冷凍食品協会