

JAS法に基づく表示制度

農林水産省
消費・安全局表示・規格課

1. JAS法に基づく表示制度

- 品質表示基準の目的：
表示の適正化を図り一般の消費者の商品の
選択に役立つこと
- 品質表示基準の対象：
一般の消費者に販売されるすべての飲食料
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

2. JAS法の表示のしくみ

■生鮮食品の表示

個別食品
の表示(米、
水産物等)

遺伝子組
換え食品
の表示

有機農産
物の表示

■加工食品の表示

3. 生鮮食品の表示

■ 名称と原産地を表示

(参考)表示すべき原産地

	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>

■ 表示例



4. 加工食品の表示

名 称 こいくちしょうゆ(本醸造)

原材料名 脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、
アルコール

内 容 量 1リットル

賞味期限 04. 10

保存方法 直射日光を避け、常温で保存して下さい

製 造 者 株式会社〇〇醤油

東京都千代田区△△町◇◇

輸入品は、「製造者」を「輸入者」とし、さらに
「原産国名」を記載



表示例

放置をされて下さい。

名称:ココア飲料
原材料名:牛乳、砂糖、ココア
パウダー、食塩、安定剤(セルロ
ース、カラギナン)、乳化剤、香料
内容量:250ml
賞味期限:容器上部に記載
東京都
販売者
株式会社
ZHP



品名
プチのりそばろ弁当 1
消費期限
03. 8.23 AM 6時
外包装
内容量
1食 298
名称:弁当
原材料名 ご飯、コロッケ、白身魚フライ、秋鮭、卵
焼き、桜漬け、竹輪磯辺天、金平牛蒡、鶏そばろ、卵
そばろ、おかか、のり、付合せ(その他大豆、小麦、
鯖、落花生、りんご、乳、牛肉、豚肉由来原材料を含
む)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチン、カ
ラメル、クチナシ)、増粘多糖類、甘味料(ステビア
)、酸味料、酒精、ソルビット、グリシン、酢酸Na
、リン酸塩(Na)、pH調整剤、メタリン酸Na、
乳化剤、酸化防止剤(V.C)、香料、保存料(ポリ
リン)

消費期限:別途特外に記載
保存方法:13℃~15℃以下
製造者 株式会社

5. わかりやすい表示に向けた取組

- 農林水産省と厚生労働省が「食品の表示に関する共同会議」を共催。表示基準全般を検討

→すでに「賞味期限」と「品質保持期限」を
一本化！

- JAS法と食品衛生法に基づく表示についての二元的相談窓口を設置
- 両省が協力して、食品表示の全体が分かるパンフレットを作成

6. 食品表示の監視体制の強化

- 食品表示110番や食品表示ウォッチャー（全国3,800人）など消費者の方々の協力を得た監視体制の充実
- 地方農政事務所等に表示監視を行う職員を2,000人配置（本年7月）。
- 地方農政事務所等では、次の調査を実施

- ①生鮮食品の小売店舗での日常的な表示調査
- ②うなぎ加工品、15年産新米、乾しいたけなど消費者の関心の高い食品の表示についての特別調査

7. 表示違反への対応

①立入検査等による事実確認



②指示・公表等



③指示に従わない場合に改善命令



④改善命令に従わない場合

- ・個人には1年以下の懲役・100万円以下の罰金
- ・法人には1億円以下の罰金

食品の表示に関する 共同会議の検討事項

1. 加工食品の原料の原産地表示

<現状>

- 従来は個別品目ごとに原料原産地表示を義務付け（8品目）

漬物、野菜冷凍食品、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、塩干あじ・さば、塩蔵さば、うなぎ加工品、かつお削りぶし

問題点その1

「あじの干物」には表示義務があって、
「ほっけの干物」にはない？！

問題点その2

「牛カルビ肉」には原産地表示があって、
「味付け牛カルビ肉」にはない？！

<今後の方向>

- 共同会議報告書で、次の条件を満たす品目群をまとめて原料原産地表示の対象とする方向性を提示（8月6日）
 - ① 原産地による原料の品質の差が加工食品の品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
 - ② 製品の原材料に占める主原料の割合が5割以上である商品

- 報告書に沿って、加工食品の品目群リスト
の事務局案を公表（11月12日）

- ①加工の程度が比較的低い加工食品の品目群

- 乾燥した農畜水産物（切干大根、乾しいたけ等）
- 塩蔵した農畜水産物（塩さけ、塩うに等）
- 混合した農畜水産物（カット野菜、合びき肉等）
- 調味液と混合した農畜水産物
（味付けカルビ、さわら粕漬等）

- ② このほか、原産地による原料の品質の差が、加工食品の品質に大きく反映すると一般に認識されている可能性がある次の品目
- ・豆腐、納豆、あん、緑茶、緑茶飲料、野菜飲料、果実飲料、もち、こんにゃく

※すでに原料原産地表示の対象となっている品目は、引き続き表示対象

今後、公開ヒアリングやパブリックコメントを経て、最終案を決定

<どのように改善されるの？>

問題点その1

「ほっけの干物」
には表示なし...

問題点その2

「味付け牛カルビ肉」
には表示なし...

しゅん... 

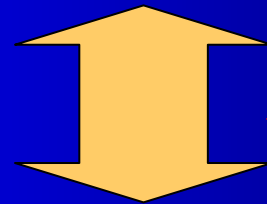
いずれも、
表示されるよ
うになります！



2. 畜産物の原産地表示 (3ヶ月ルール)

<現状>

- 生鮮食品では、最も飼養期間の長い場所(主な飼養地)を原産地として表示するルール



不整合

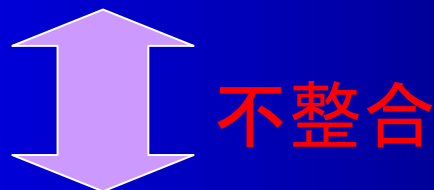
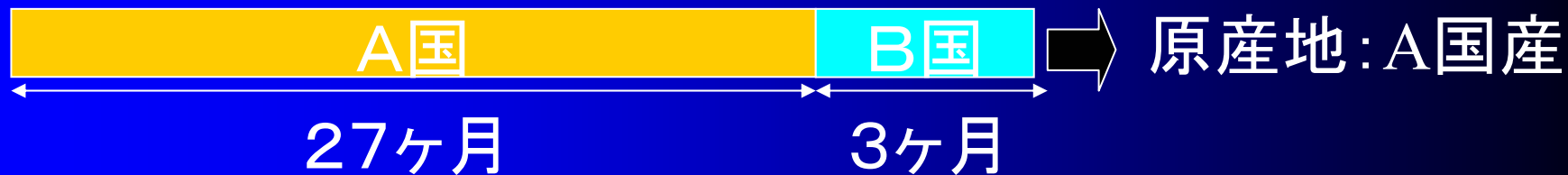
ただし、牛を生体輸入し、3ヶ月(豚は2ヶ月、牛・豚以外は1ヶ月)を超えて、国内で飼養した場合、国産扱い

＜今後の方向＞

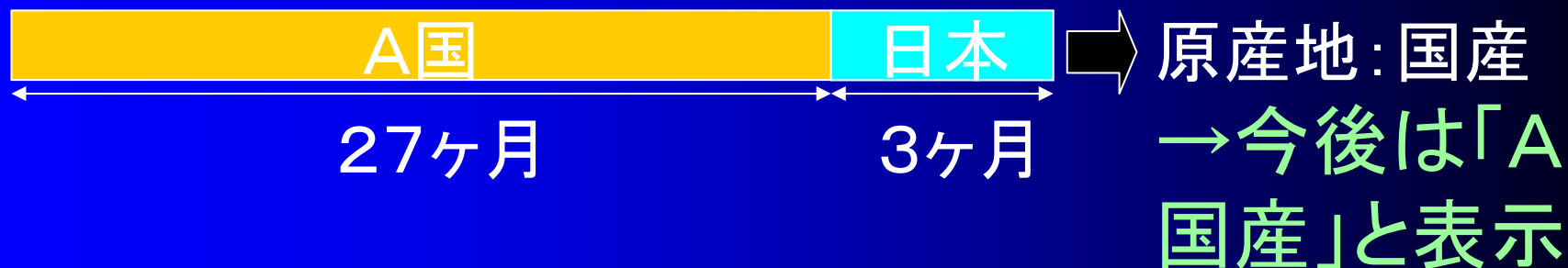
「3ヶ月ルール」を廃止し、例外なく、主な飼養地を原産地として表示

【イメージ】

1. 生鮮食品の一般ルール



2. 牛を生体輸入した場合



3. 地名を冠した銘柄牛の表示

<現状>

- 主な飼養地が属する都道府県と銘柄に冠した地名が異なる場合がある

<今後の方向>

銘柄に冠した地名が主な飼養地と異なる場合には、銘柄とは別に原産地（主な飼養地）を「都道府県名」等で表示

【イメージ】

(現行)

「国産」表示のみ

〇〇牛(国産)



注)「〇〇牛」の
「〇〇」は、C県と
関連する旧国名な
どの地名

(対応方向)

①原産地がB県の場合



銘柄と別に、原産地(主な飼養地)を「都道府県名」等に表示

〇〇牛 (B県産)

②原産地がC県の場合



「〇〇」をもって原産地とみなすことができる。

〇〇牛 (C県産)

か

〇〇牛

4. 表示方法

○一括表示の原則→表示様式についても厳格に規定

○一方、バーコードや価格の入ったプライ斯拉ベル表示が一般化

■基準上の様式

名称

原材料名

内容量

賞味期限

保存方法

原産国名

製造者

■プライ斯拉ベル

〇〇県産	釜揚げしらす
100 g 当り (円) 正味量 g	
03.7.10 03.7.15 0000 加工年月日 消費期限 コード	〇〇〇 価 格 (円)
□□スーパー △△支店 要冷蔵10℃以下 △△県△△市 1 - 2 - 1	

■一部間違いのある表示

名 称	ゆで細うどん
内 容 量	220g
原 材 料	小麦粉、食塩、酸味料
消費期限	枠外表面に表示
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
使用上の注意	消費期限内にお召しあがりください。
製 造 者	株式会社

■プライ斯拉ベルと一括表示の併用

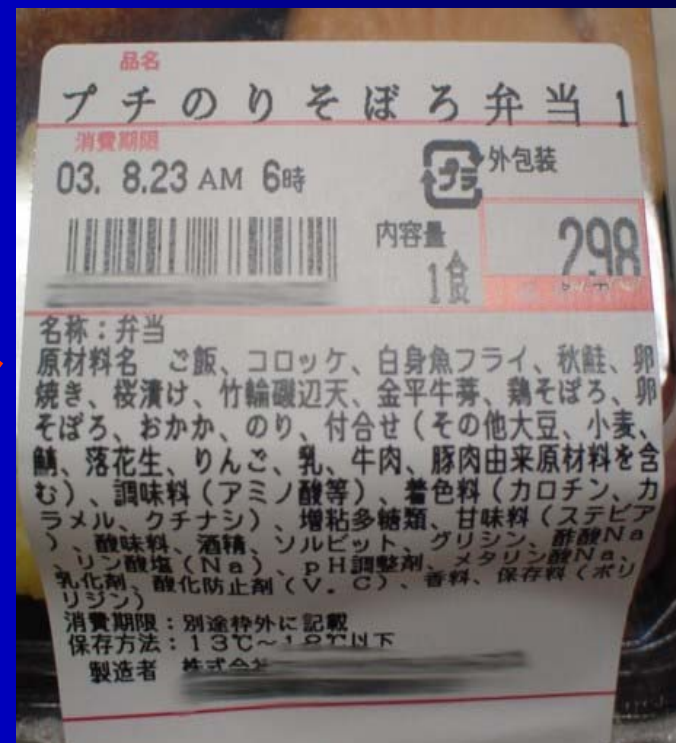


■(裏面)

品 名	釜揚げしらす	原 産 地	和歌山産
原材料名	しらす(国産)、食塩、調味料(アミノ酸)	賞味期限	枠外記載
内 容 量	33 グラム	保存方法	要冷蔵10℃以下 て保存して下さい
製 造 者	株式会社		

	 本 体:PSP フィルム:PE
---	--

■複雑な表示の例



■本日特に意見交換したいこと

- 加工食品の原料原産地表示の対象となる食品の範囲について
- 畜産物の表示の3ヶ月ルールの廃止と地名を冠した銘柄牛の表示ルールについて
- 弁当などの表示が複雑な食品の表示方法について