

# JAS法の 食品表示制度について

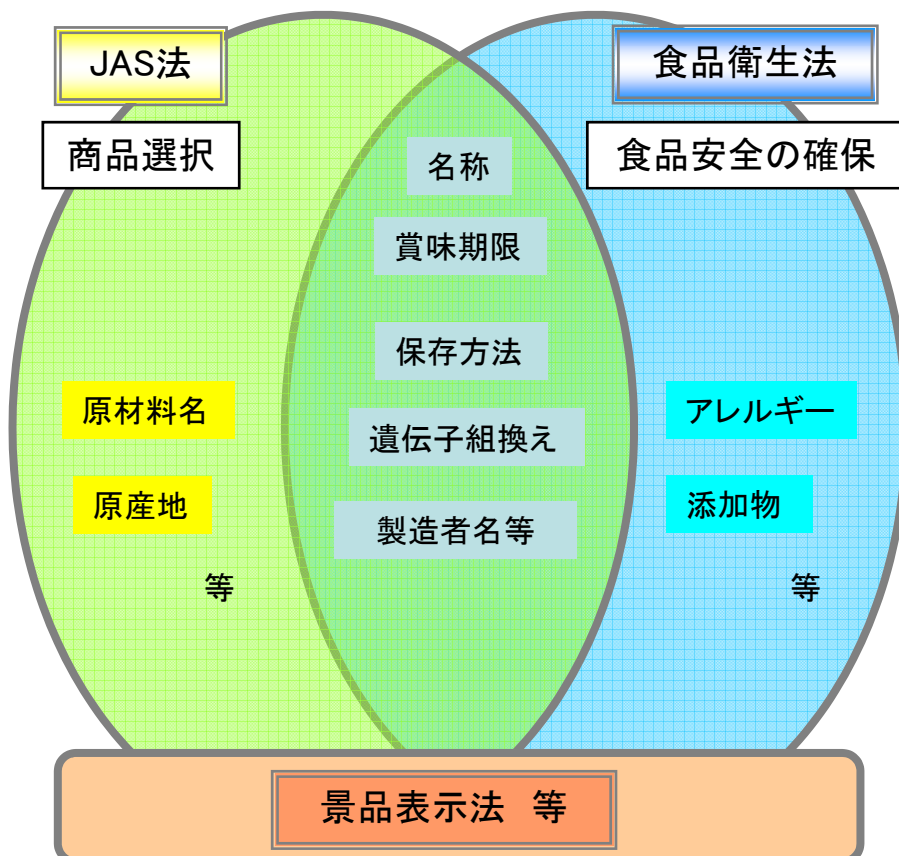
北海道農政事務所  
表示・規格課

## ○ 食品表示に関する諸制度

食品表示に関する主な法律には、次のようなものがあります。

- 食品衛生法…………… 飲食による衛生上の危害発生を防止すること
- JAS法…………… 原材料や原産地など品質に関する適正な表示により消費者の選択に資すること
- 景品表示法…………… 虚偽、誇大な表示を禁止すること

### JAS法と食品衛生法等の関係



### 実際の表示例

名 称	スナック菓子		
原材料名	じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油、チーズ、食塩、デキストリン、乳化剤(大豆を含む)、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa、香料、アナトー色素、パプリカ色素、酸化防止剤(V.C.V.E)		
内 容 量	62g	賞味期限	カップの底面に記載
保存方法	直射日光の当たる所、高温多湿の所での保存はさけてください。		
販 売 者	[Redacted]		
製造所固有記号はカップ底面の下段左側に記載			
取扱上の注意:開封後はお早めにお召しあがりください。			
栄養成分表示 (1カップ62g当たり)	エネルギー	312 kcal	
	たんぱく質	5.8 g	
	脂 質	15.5 g	
	炭水化物	37.3 g	
	ナトリウム	420 mg	

※このほか、健康増進法(健康の保持増進の効果等について虚偽誇大広告等の禁止)、不正競争防止法(不正な競争の防止)、計量法(適正な計量の実施を確保)なども食品表示に関係します。

# JAS法の目的

- 適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによって、農林物資の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図る

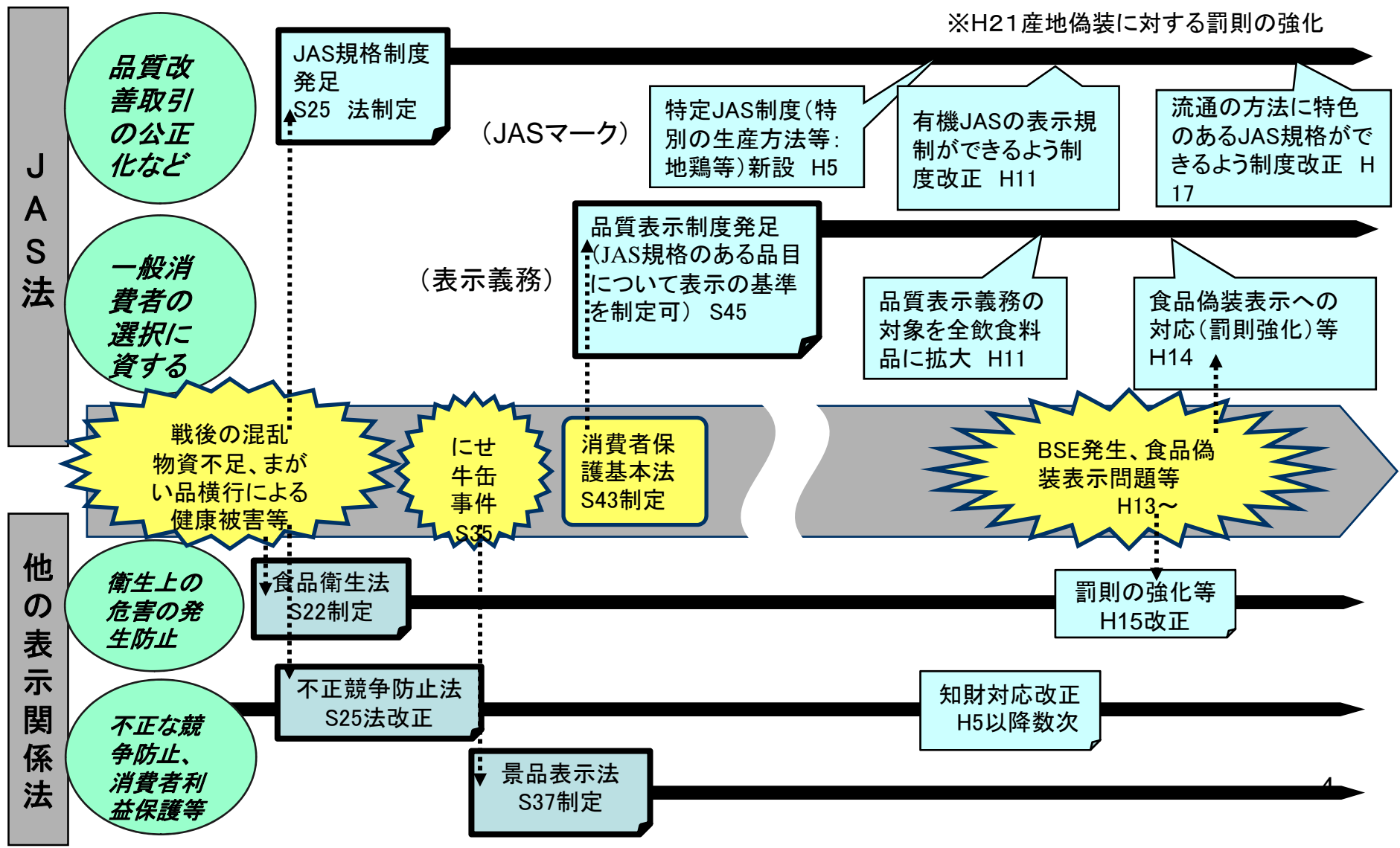
## JAS規格制度

- 農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって、一般消費者の選択に資し、もって農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益に寄与する

## 品質表示基準制度<sup>3</sup>

# ○ JAS制度の変遷

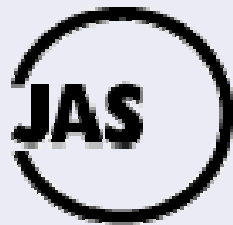
JAS制度は、社会情勢の変化に対応し、農林物資の品質改善や取引公正化等から、消費者の選択に資する制度へと、その内容を拡充してきました。



# JAS規格制度

農林水産大臣が制定した日本農林規格（JAS規格）による検査に合格した製品にJASマークを付けることを認める制度です

JASマークは4種類です。



JASマーク



特定JASマーク



有機JASマーク



生産情報公表  
JASマーク

# 品質表示基準制度

一般消費者の選択に資するために農林水産大臣が制定した品質表示基準に従った表示を、全ての製造業者又は販売業者に義務づける制度です

# 食品表示のルール

- 生鮮食品品質表示基準

  - 玄米及び精米品質表示基準

  - 水産物品質表示基準

  - しいたけ品質表示基準

  - 遺伝子組換え食品に関する基準

- 加工食品品質表示基準

  - 個別食品の品質表示基準

# 生鮮食品の品質表示基準

生鮮食品は、「農産物」「水産物」「畜産物」の3つに分かれています。

それぞれ生鮮食品品質表示基準によって表示されていますが、個別の生鮮食品に係る品質表示基準 もあります。

生 鮮 食 品	農 産 物	生 鮮 食 品 品 質 表 示 基 準	玄米及び精米品質表示基準 (容器に入れ、または包装されたものに限る。)
	水 産 物		しいたけ品質表示基準
	畜 産 物		水産物品質表示基準

生鮮食品とは加工食品以外の飲食料品をいいます。

具体的にどのようなものか、次のページで生鮮と加工の分類について説明します。



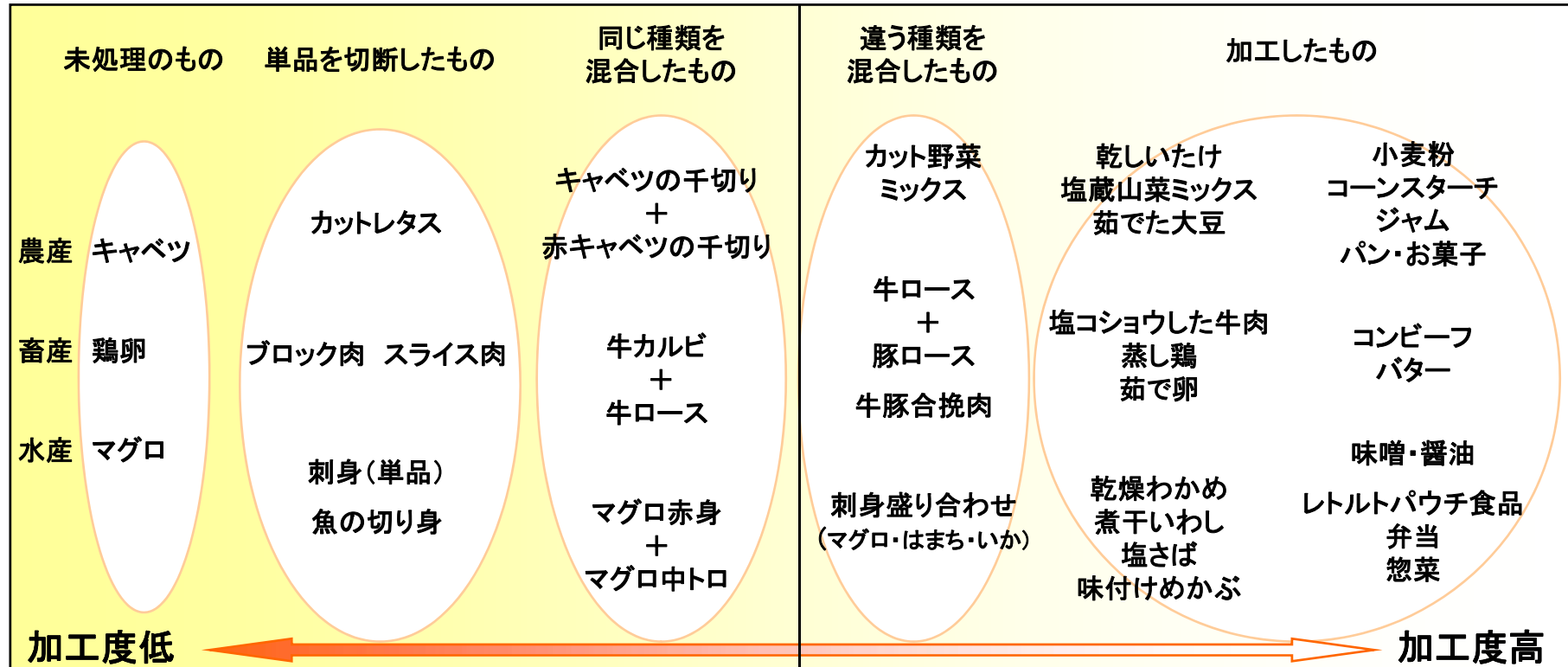
# JAS法における生鮮食品と加工食品の違い

加工度から見た食品の分類を理解しましょう。

生鮮食品品質表示基準

適用されるJAS法の表示基準

加工食品品質表示基準



JAS法における生鮮食品

収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に冷凍したものを含まず。

JAS法における加工食品

生鮮の農産物などの原料を加工して製造された飲食物品です(お酒などは除かれます。)

# 農産物の表示

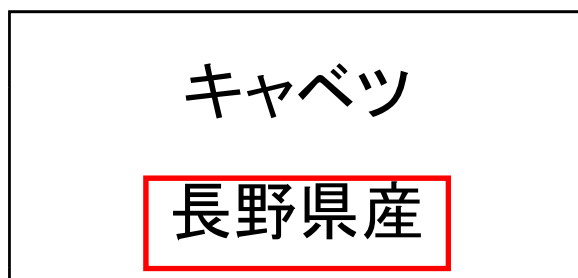
## 名称

その内容を表す一般的名称

## 原産地

国内産にあつては都道府県名を、外国産にあつては原産国名

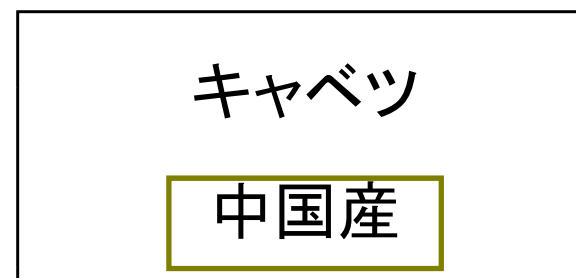
### 〈国内産〉



〈一般に知られている地名〉

- ①郡名
- ②一般に知られている旧国名(大和、土佐など)
- ③一般に知られている旧国名の別称(信州、甲州など)
- ④その他一般に知られている地名(夕張、孺恋など)

### 〈外国産〉

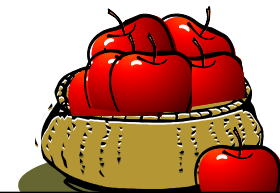


〈表示例〉

アメリカ  
カリフォルニア  
フロリダ  
福建省

※原産地は事実に即した記載をしなければなりません。

※同じ種類の農産物で複数の原産地のものを混合して販売する場合は、全体重量に占める割合が多い産地名から順番に記載します。



りんご  
青森県産・長野県産

# 生しいたけの表示

名称

原産地

+

栽培方法



生しいたけを販売する場合は、名称及び原産地に加え「栽培方法」を表示する必要があります。

- ①原木栽培されたものには、「原木」と記載することとなっています。  
「原木栽培」とは、クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法をいいます。
- ②菌床栽培されたものには、「菌床」と記載することとなっています。  
「菌床栽培」とは、おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける栽培方法をいいます。
- ③①及び②を混合した場合は、含まれる重量の多い順に「原木・菌床」または「菌床・原木」と記載することとなっています。

※栽培方法を誤認させるようなまぎらわしい表示(例. 菌床栽培されたものに原木栽培されたかのような表示など)を行うことは禁止されています。

# 玄米及び精米の表示



## ① 単一銘柄米（検査証明有）の表示例

名 称	精 米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 北海道	ななつぼし	20年産
内 容 量	5Kg		
精米年月日	21. 7. 1		
販 売 者 (または精米工場)	〇〇米穀株式会社 北海道〇〇市△△ 電話 ×××(×××)××××		

表示事項は一括して記載する

# 玄米及び精米の表示



## ② ブレンド米の表示例

名 称	精 米			
	産地	品 種	産 年	使用割合
原 料 玄 米	複数原料米			
	国内産			10割
	北海道	ほしのゆめ	20年産	6割
	北海道	おぼろづき	20年産	3割
	未検査米			1割
内 容 量	5Kg			
精米年月日	21. 7. 1			
販 売 者 (または精米工場)	○○米穀株式会社 北海道○○市△△ 電話 ×××(×××)××××			

# 玄米及び精米の表示



## ③ 未検査米の表示例

名 称	精 米			
	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	未検査米 国内産			10割
内 容 量	5Kg			
精米年月日	21. 7. 1			
販 売 者 (または精米工場)	〇〇米穀株式会社 北海道〇〇市△△ 電話 ×××(×××)××××			

# 畜産物の表示1

※和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドラインを参照

名称

その内容を表す一般的名称(「牛肉」「豚肉」など)

原産地

国内産にあつては国産を、外国産にあつては原産国名

〈国産品〉

国産

牛ロース

100g当たり(円)〇〇

〈輸入品〉

オーストラリア産

牛バラ肉(焼き肉用)

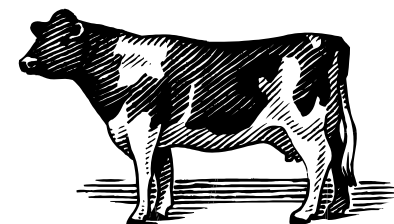
100g当たり(円)〇〇

※米国産をUSAやUSと表示することは原則的には認められません。生鮮食品品質表示基準は、消費者に商品選択の情報を提供することが目的ですので、表示事項の記載は、日本語をもって、理解しやすい用語によりしなければなりません。

[原産国の表示として良いものの例]

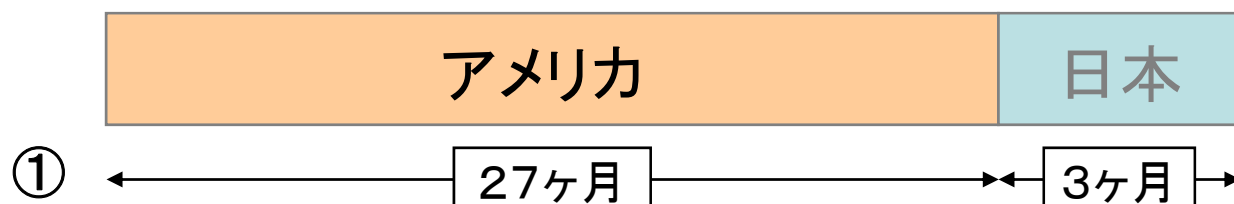
米国、アメリカ、アメリカ合衆国、豪州、オーストラリア、中国、中華人民共和国

# 畜産物の表示2



## 「主たる飼養地」

2ヶ所以上の飼養地で飼養した場合、飼養期間がもっとも長い飼養地

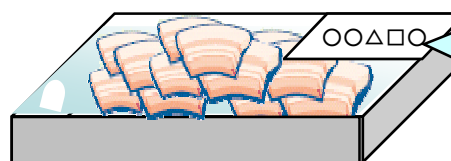


原産地表示：アメリカ産



原産地表示：国産

## 「異なる原産地の商品と一緒に販売する場合」



アメリカ・カナダ産  
牛肉

同じ種類の畜産物で複数の原産地のものを混合して販売する場合は、全体重量に占める割合が多い産地名から順番に記載します。



# 水産物の表示1

水産物の義務表示事項は「名称」「原産地」です。  
ただし、冷凍された水産物を解凍して販売する場合には「解凍」の表示、  
また、養殖された水産物を販売する場合には「養殖」の表示が必要です。

※なお、①水産物を生産（採取及び採捕を含む。）し、水揚げしたその場で一般消費者に直接販売する場合、または、②水産物を設備を設けて飲食させる場合は、名称、原産地を表示する必要がありません。

## 名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること  
となっています。

〈パック詰めされていないもの〉

はまち 養殖

茨城県産

サンマ

三陸沖  
(岩手県)

〈パック詰めされているもの〉

北太平洋 解凍

メバチマグロ(刺身用)

消費期限 19. 6. 1

保存方法 10℃以下で保存

価格(円) 666      100g当たり(円) 200

正味量(g) 333

〇〇スーパー株式会社

〇〇市〇〇町

※生鮮魚介類の内容を的確に表し、一般に理解される名称がある場合は、属名、科名、広く一般に使用されている呼称等を記載することができます。

さらに詳しく知りたい方は、「[魚介類の名称のガイドラインについて](#)」参照

# 水産物の表示2

## 原産地

〈パック詰めされていないもの〉

甘エビ

①

新潟沖

マグロ

②

太平洋

はまち 養殖

③

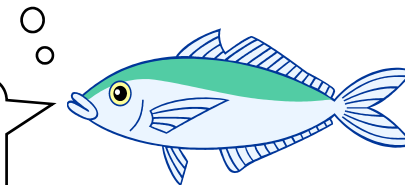
茨城県産

サンマ

④

三陸沖  
(岩手県)

「近海」、「遠洋」等の表示は、水域名としては不適切です。



〈パック詰めされているもの〉

⑤

韓国産(北太平洋) 解凍

メバチマグロ(刺身用)

消費期限 19. 6. 1

保存方法 10℃以下で保存

価格(円) 666	100g当たり(円)	200
	正味量(g)	333

〇〇スーパー株式会社

〇〇市〇〇町

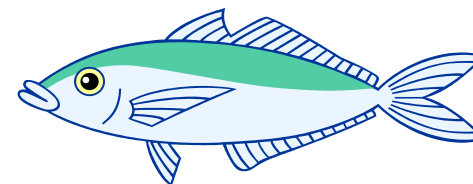
・国産品にあつては漁獲した水域の名称(水域名)または地域名(主たる養殖場が属する都道府県名をいう。)を記載すること

となっています。ただし複数の水域にまたがるなど、水域名の記載が困難な場合にあつては、水揚げした港名または水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の記載に代えることができます。①②③

(水域名に水揚げした港名または水揚げした港が属する都道府県名を併記可 ④)

・輸入品にあつては原産国名を記載することとなっています。⑤  
(原産国名に水域名を併記可)

# 水産物の表示3



## 解凍、養殖

〈パック詰めされていないもの〉

はまち **養殖**

茨城県産

〈パック詰めされているもの〉

韓国産(北太平洋) **解凍**

メバチマグロ(刺身用)

消費期限 19. 6. 1

保存方法 10℃以下で保存

価格(円) 666	100g当たり(円) 200
	正味量(g) 333

〇〇スーパー株式会社

〇〇市〇〇町

・**養殖したものは「養殖」と記載します。**

水産物品質表示基準では「養殖」とは、「幼魚等を重量の増加または品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成すること」をいい、この定義に該当するものについて養殖の表示が義務付けられます。

海藻や貝類の場合、網の囲いの中などで育てたものであっても、給餌が不要なため、「養殖」の表示は不要です。

また、この「養殖」の定義に該当しないものについて「天然」と表示できるということではありません。しかし、事実として「天然」のものであれば、表示は可能です。

・**冷凍品を解凍したものには「解凍」と記載します。**

凍結状態のものを冷蔵ケースで販売するときには、冷蔵ケースに入れた直後は冷凍であったとしても、凍結状態を保つことができないことから、解凍の表示が必要です。

# 生鮮食品の表示のまとめ

農産物、畜産物、水産物のそれぞれで原産地等の表示方法が異なります。

	名称	原産地		備考
		国産品	輸入品	
農産物	その内容を表す一般的な名称	<b>都道府県名</b> (市町村名その他一般に知られている地名可)	<b>原産国名</b>	・その土地で収穫されることから、国産品にあつては原産地として都道府県名を表示
畜産物		<b>国産である旨</b> (主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名可)		・生まれた場所、飼養された場所、と畜された場所がそれぞれ異なる場合があることから、国産品にあつては原産地として「国産」である旨を表示
水産物		<b>水域名又は主たる養殖場が属する都道府県名</b> (水域名が困難な場合は水揚港名又は水揚港が属する都道府県名可) (水域名に水揚港名又は水揚港が属する都道府県名の併記可)		水域名の併記可

## 生鮮食品の表示（その他）

# 表示方法

- 消費者にわかりやすく誤認を与えないように表示
- 容器もしくは包装の見やすい箇所（印刷文字：8ポイント以上で記載）、または商品に近接した掲示のほか見やすい場所に表示

## 特定商品（計量法）であって容器に入れ、または包装して販売する場合の表示

- 名称、原産地のほか内容量、販売業者の氏名または名称及び住所を記載

# 加工食品とは

生鮮の農産物などの原料を加工して製造された食品

製造又は加工された飲食料品として別表1に掲げるもの

- 飲料等
- その他の加工食品
- 調理食品
- 食用油脂
- 調味料及びスープ
- その他の水産加工品
- 加工海藻類
- 加工魚介類
- その他の畜産加工品
- 加工卵製品
- 酪農製品
- 食肉製品
- その他の農産加工品
- 砂糖類
- 豆類の調整品
- 菓子類
- 穀類加工品
- めん・パン類
- 香辛料
- 茶、コーヒー、及びココア
- 果実加工品
- 野菜加工品
- でん粉
- 粉類
- 麦類

## ○ 加工食品の表示 1

加工食品については、名称、原材料名、内容量、消費期限又は賞味期限、保存方法及び製造業者(輸入品は、さらに原産国名)の表示を義務付けています。

### ○ 加工食品の表示例

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	06. 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△△

### (参考) 輸入加工食品の表示例

名 称	ドライフルーツ
原材料名	白いちじく
内 容 量	100g
賞味期限	06. 8. 10
保存方法	直射日光・高温多湿をお避けください。
原産国名	△△国
輸 入 者	株式会社〇〇 東京都千代田区△△

### 表示のポイント

- その内容を表す**一般的な名称**を記載 (JAS法)
- 一括表示に、**使用した原材料を重量割合の多い順**に、食品添加物以外の原材料と食品添加物に分けて記載。(JAS法、食品衛生法)
- アレルギー表示、原料原産地表示、遺伝子組換え表示**についても、**原材料表示の一部として表示**。(JAS法、食品衛生法)
- 単位を明記して記載 (JAS法、計量法)
- 一括表示に記載。ただし、一括表示に記載することが困難な場合は、賞味期限欄に記載箇所を表示すれば、一括表示外への記載が可能。(JAS法、食品衛生法)
- 一括表示に記載。ただし、賞味期限に近接して一括表示外への記載が可能 (JAS法、食品衛生法)
- 「**製造業者等の氏名又は名称及び住所**」を記載 (JAS法、食品衛生法)
- 外国で製造され輸入されたものには、**原産国名として製造した国**を表示 (JAS法)



# 加工食品の表示2

加工食品の一般的な義務表示事項は、左下の囲みにある①～⑥の6項目です。表示事項は、名称から製造者へと順に記載するのが基本的な表示方法です。なお、生鮮食品に近い20食品群等には原料原産地名を、輸入品には原産国名を表示することとなっています。また、個別品目の基準では、これ以外の表示項目が義務づけられている場合があります。

①	名 称	豆菓子
②	原 材 料 名	落花生、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ(小麦を含む)、食塩、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)
③	内 容 量	100g
④	賞 味 期 限	07.11.22
⑤	保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存してください。
⑥	製 造 者	東京都千代田区×××-△△△ 〇〇〇食品株式会社 AK

## ①名称

その内容を表す一般的な名称を記載することとなっています。(メーカー特有の商品名などは、「一般的な名称」に該当しません。)事項名は「名称」に代えて、「品名」、「種類別」または「種類別名称」と表示できます。個別の品質表示基準に該当するものは、その基準で定義する名称を表示することとなっています。



# 加工食品の表示3

## ②原材料名

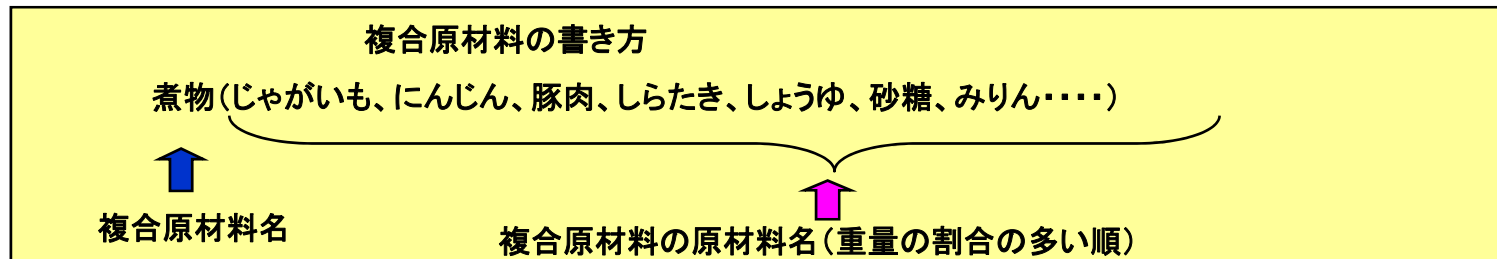
使用した原材料は、食品添加物以外の原材料と食品添加物に区分して、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載することとなっています。原材料名が1種類の場合は、表示の省略が可能です。

①	名 称	豆菓子
②	原材料名	落花生、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ(小麦を含む)、食塩、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)
③	内 容 量	100g
④	賞 味 期 限	07.11.22
⑤	保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存してください。
⑥	製 造 者	東京都千代田区×××-△△△ 〇〇〇食品株式会社 AK

## 複合原材料の表示

複合原材料とは、製品の原材料のうち「2種類以上の原材料からなる原材料」をいいます。

(食酢、煮物など)



以下の場合、複合原材料の原材料名の記載を省略できます。詳細は「食品品質表示の早わかり」9ページ参照

(1) 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満(複合原材料の重量÷原材料の総重量<0.05)

(2) 複合原材料の名称からその原材料が明らかなき(しょうゆなど)

# 加工食品の表示4

## ③内容量

内容重量:「g」、「kg」、「グラム」、「キログラム」

内容体積:「mℓ」、「ℓ」、「ミリットル」、「リットル」

内容数量:「枚」、「個」、「ヶ」、「切れ」、  
「人前」等で表示

内容量を外見上容易に識別できるものは表示が省略できる場合があります。

## ④消費期限・賞味期限

## ⑤保存方法

期限表示と保存方法はセットで表示します。品質の劣化が早い食品には「消費期限」を、それ以外の比較の日持ちする食品には「賞味期限」を記載することと

なっています。品質の変化が極めて少ないものは、賞味期限及び保存方法が省略できます。

(チューインガム、アイスクリーム、砂糖、食塩、うまみ調味料等)

保存方法は、製品が「開封されていない状態」で消費期限や賞味期限が保証できる方法を記載することとなっています。常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものは、表示を省略できます。

①	名 称	豆菓子
②	原 材 料 名	落花生、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ(小麦を含む)、食塩、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)
③	内 容 量	100g
④	賞 味 期 限	07.11.22
⑤	保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存してください。
⑥	製 造 者	東京都千代田区×××-△△△ 〇〇〇食品株式会社 AK

# 加工食品の表示5

## ⑥製造者

商品の表示に責任を持つ業者の氏名または名称及び住所を記載することとなっています。

品質表示を行う者と事項名

製造業者 → 製造者

販売業者 → 販売者

輸入業者 → 輸入者

小分け包装業者 → 加工者

①	名 称	豆菓子
②	原 材 料 名	落花生、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ(小麦を含む)、食塩、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)
③	内 容 量	100g
④	賞 味 期 限	07.11.22
⑤	保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存してください。
⑥	製 造 者	東京都千代田区×××-△△△ 〇〇〇食品株式会社 AK

## 輸入された加工食品の表示

輸入された加工食品には、これまでの①～⑥の6項目の他に、製品を輸入した原産国名を記載することとなっています。

輸入品に該当するのは、以下(1)(2)です。

(1) 製品化された状態で輸入したもの

(2) 大きな荷姿で輸入し、国内で単に小分け包装したもの

# 加工食品の表示6

## 原料原産地の表示が必要な加工食品について

下記の食品群のものが、国内で製造された場合、  
主な原材料(原材料に占める重量の割合が50%以上のもの)の  
原産地(原料原産地名)を記載することとなっています。

### <原料原産地表示が必要な食品群>

#### 農産加工食品

①乾燥したもの ②塩蔵したもの ③ゆで・蒸したもの、あん  
④異種混合 ⑤緑茶 ⑥もち ⑦いり豆 ⑧こんにやく

#### 畜産加工食品

⑨調味したもの ⑩ゆで・蒸したもの ⑪表面をあぶったもの  
⑫衣をつけたもの ⑬異種混合

#### 水産加工食品

⑭乾燥したもの ⑮塩蔵したもの ⑯調味したもの  
⑰ゆで・蒸したもの ⑱表面をあぶったもの ⑲衣をつけたもの

#### その他

⑳生鮮食品を異種混合したもの

※上記のほか、うなぎ加工品、かつお削りぶし、農産物漬物、野菜冷凍食品についても、  
個別の品質表示基準により、原料原産地名の記載が義務付けられています。

# 加工食品の原料原産地表示 —対象品目の大幅な拡大—

個別品目ごとに追加

枠組の抜本の変更

生鮮食品に近い加工食品  
の大半を横断的にカバー

1. 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
2. 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
3. ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
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
5. 緑茶
6. もち
7. いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類
8. こんにやく
9. 調味した食肉
10. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
11. 表面をあぶった食肉
12. フライ種として衣を付けた食肉
13. 合挽肉その他異種混合した食肉
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
15. 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
16. 調味した魚介類及び海藻類
17. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
18. 表面をあぶった魚介類
19. フライ種として衣を付けた魚介類
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

※上記の品目について、50%以上を占める原料の原産地を表示

- 消費者の関心
- 製造及び流通の実態
- 表示の定着状況

等を踏まえ

一定期間内の見直し

あじ・さばの干物、塩さば、うなぎ蒲焼き、塩蔵・乾燥わかめ、かつお削りぶし、漬物

梅干し、らっきょう漬け

野菜冷凍食品

平成13年 14年 15年

16年9月以降～

(計1品目)(計7品目)(計8品目)

(18年10月以降完全義務化)

# 加工食品の表示7

## 原料原産地の表示が必要な加工食品について

基本的な原料原産地の表示方法は以下のとおりです。

### ①原材料名欄にカッコ書きで表記

名 称	あじの開き
原材料名	まあじ(A国)、食塩
内 容 量	2尾
賞味期限	19. 2. 14
保存方法	10℃以下で保存して下さい
製 造 者	〇〇食品株式会社
	*****

### ②「原料原産地名」欄による表記

名 称	あじの開き
原 材 料 名	まあじ、食塩
原料原産地名	A国
内 容 量	2尾
消 味 期 限	19. 2. 14
保 存 方 法	10℃以下で保存して下さい
製 造 者	〇〇食品株式会社
	*****

### ③原料原産地と主な原材料を明確にした表記

名 称	乾燥野菜
原材料名	だいこん、にんじん
原料原産地名	A国(だいこん)
内 容 量	100g
賞味期限	19. 2. 14
保存方法	10℃以下で保存して下さい
製 造 者	〇〇食品株式会社
	*****

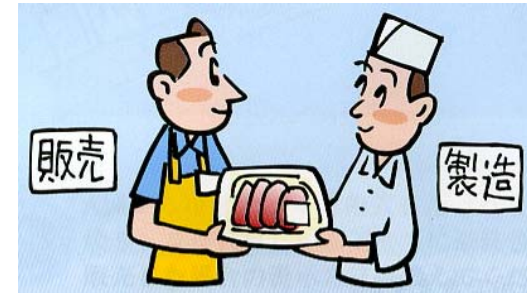
### ④表記箇所を明示した上で枠外に事前に記載

名 称	乾燥野菜
原材料名	だいこん、にんじん
原料原産地名	商品名下部に記載
内 容 量	100g
賞味期限	19. 2. 14
保存方法	10℃以下で保存して下さい
製 造 者	〇〇食品株式会社
	*****

商品名	〇〇〇〇
原料だいこんの原産地名	A 国



# 加工食品の表示 を行うのは誰？



**製造業者、加工包装業者  
または輸入業者です**

ただし、製造業者、加工包装業者  
または輸入業者との合意により、  
販売業者が表示を行うこともあります

# 遺伝子組換え食品の表示

遺伝子組換え食品の表示については、平成12年3月31日告示された「遺伝子組換え食品の品質表示基準」に基づき、「**遺伝子組換え食品**」である場合には、その旨を表示することが義務づけられています。

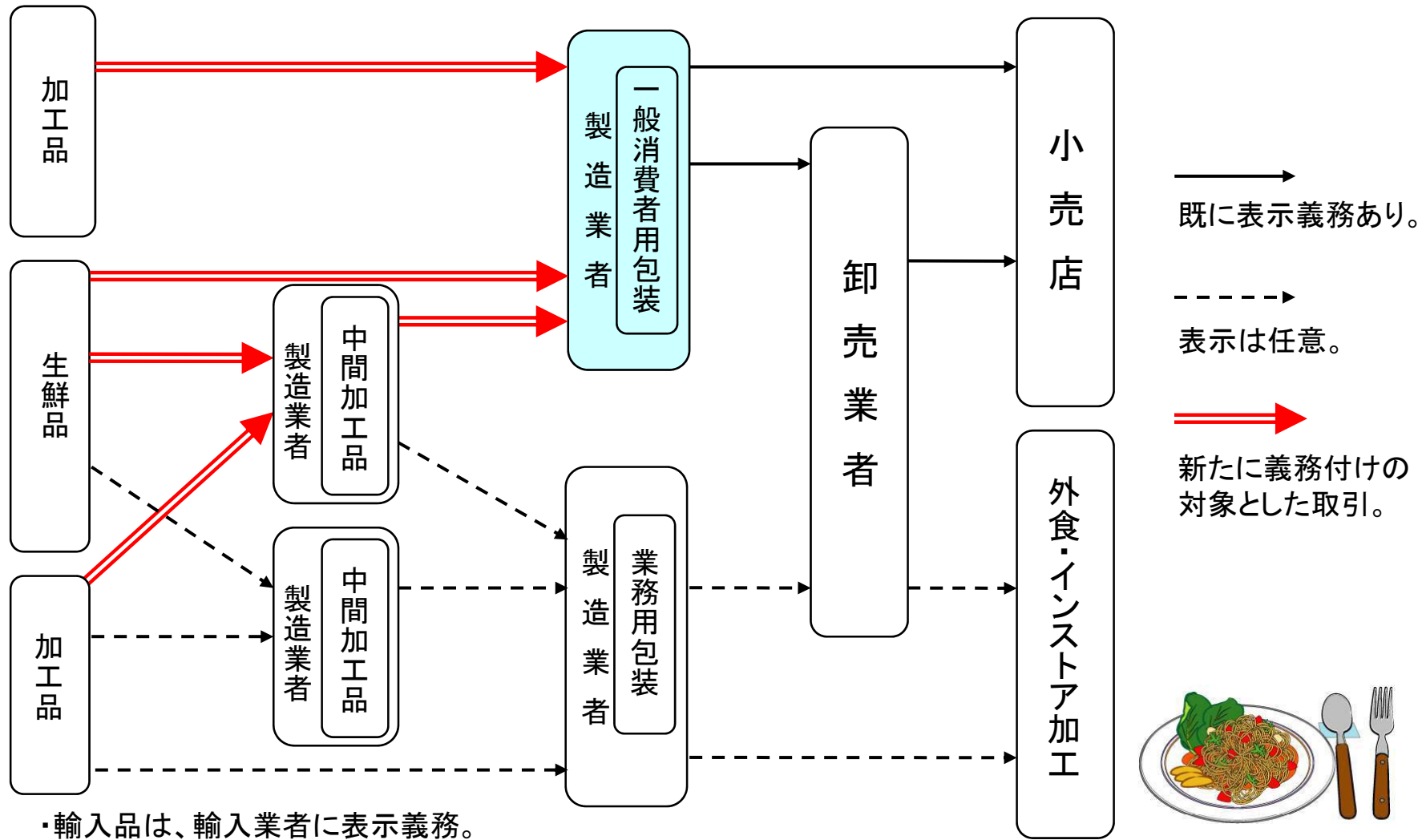
平成21年7月1日現在

## 表示義務の対象となる食品

- 【農産物7作物】大豆(枝豆、大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜
- 【加工食品32食品群】豆腐、納豆、みそ、豆乳類、きな粉、コーンスナック菓子、ポップコーン、ポテトスナック菓子、アルファルファ、てん菜を主な原料とするもの、他22食品群



# 業者間取引における表示の義務付け



# J A S 法の改正

- 施行日

平成21年5月30日

- 主な改正の内容

1. 目的規定の改正(第1条)
2. 品質表示基準の遵守に関する規定の新設(第19条の13の2)
3. 品質表示基準違反に係る公表に関する規定の新設(第19条の14の2)
4. 原産地について虚偽の表示をした飲食料品を販売した者に対する**罰則規定の新設**(第23条の2)