

食品表示に関する共通Q & A
(第3集：遺伝子組換え食品
に関する表示について)

消費者庁食品表示課

(平成15年12月)

(平成19年10月一部改正)

(平成22年3月一部改正)

(平成23年12月一部改正)

食品表示に関する共通Q & A

(第3集：遺伝子組換え食品に関する表示について)

<目次>

I 表示全般

- 1 遺伝子組換え食品の表示制度はどのような制度ですか。(遺伝子組換え食品の表示制度の概要について教えてください。)
- 2 表示の基本的な考え方に関し、以下の2点について教えてください。
 - ① 油やしょうゆなどの食品に表示が義務付けられていないのはなぜですか。
 - ② 意図せざる混入の許容混入率が設定されているのはなぜですか。
- 3 従来のもものと組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物及びその加工食品の表示の考え方について教えてください。(JAS法)
- 4 高オレイン酸大豆と通常の大豆は何が違うのですか。
- 5 高リシンとうもろこしとはどのようなとうもろこしなのですか。
- 6 平成23年8月に新たにパパイヤを表示義務の対象に追加した経緯について教えてください。

II 表示対象と表示方法

- 1 どういった食品が義務表示の対象となるのですか。
- 2 基準別表2及び府令別表第1は、組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が検出可能な食品を全て網羅しているのですか。
- 3 「主な原材料」とは、具体的にどのようなものを指すのですか。
- 4 基準第4条第2項及び府令第14条においては、基準別表2及び府令別表第1

に掲げる加工食品以外については表示不要としていますが、具体的にどのような加工食品があげられますか。

5 JAS法と食品衛生法の遺伝子組換えに関する表示ルールはお酒についても適用されますか。

6 スイートコーンも、義務表示の対象品目なのですか。

7 調理冷凍食品のコロッケ等で原材料名の記載を衣とフライ種と区分する場合、遺伝子組換えに関する表示の方法はどうなりますか。

8 表示面積が小さい場合は、表示は免除されますか。

9 基準別表2第10号及び府令別表第1大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第10号の「第1号から第9号までを主な原材料とするもの」（「第1号から前号までに掲げるものを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

10 基準別表2第11号及び府令別表第1大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第11号の「大豆（調理用）を主な原材料とするもの」（「調理用の大豆を主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

11 基準別表2第12号及び府令別表第1大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第12号の「大豆粉を主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

12 基準別表2第13号及び府令別表第1大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第13号の「大豆たん白を主な原材料とするもの」（「大豆たんぱくを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

13 基準別表2第14号及び府令別表第1大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第14号の「枝豆を主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなもの

が考えられますか。

- 14 基準別表2第15号及び府令別表第1大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第15号の「大豆もやしを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 15 コーンスナック菓子において、とうもろこしの他にコーンスターチが主な原材料として使用されている場合の表示はどうなりますか。
- 16 基準別表2第21号及び府令別表第1とうもろこしの項第6号の「コーンフラワーを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 17 基準別表2第22号及び府令別表第1とうもろこしの項第7号の「コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 18 基準別表2第23号及び府令別表第1とうもろこしの項第8号の「とうもろこし（調理用）を主な原材料とするもの」（「調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの」）とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 19 基準別表2第24号及び府令別表第1とうもろこしの項第9号の「第16号から第20号までに掲げるものを主な原材料とするもの」（「第1号から第5号までに掲げるものを主な原材料とするもの」）とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 20 基準別表2第25号及び府令別表第1ばれいしょの項第3号の「冷凍ばれいしょ」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 21 基準別表2第26号及び府令別表第1ばれいしょの項第2号の「乾燥ばれいしょ」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

- 2 2 基準別表 2 第 2 9 号及び府令別表第 1 ばれいしょの項第 6 号の「第 2 5 号から第 2 8 号までに掲げるものを主な原材料とするもの」（「第 1 号から第 4 号までに掲げるものを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 2 3 基準別表 2 第 3 0 号及び府令別表第 1 ばれいしょの項第 5 号の「ばれいしょ（調理用）を主な原材料とするもの」（「調理用のばれいしょを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 2 4 基準別表 2 第 3 1 号及び府令別表第 1 アルファルファの項の「アルファルファを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 2 5 基準別表 2 第 3 2 号及び府令別表第 1 てん菜の項の「てん菜（調理用）を主な原材料とするもの」（「調理用のてん菜を主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 2 6 基準別表 2 第 3 3 号及び府令別表第 1 パパイヤの項の「パパイヤを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

（任意表示）

- 2 7 「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示する場合、どのように表示すればよいのですか。また、この場合の表示方法として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例が示されていますが、この他にはどのような表示が考えられますか。
- 2 8 「遺伝子組換えでない」旨と任意表示する場合の表示方法について、もう少し詳しく教えてください。
- 2 9 「大豆油（遺伝子組換えでない）」「でん粉（遺伝子組換えでない）」のように、対象農産物名以外の原材料名に括弧を付した表示方法は認められないのですか。

- 30 分別生産流通管理を行っていない対象農産物を副原料として使用している加工食品や、義務表示でない油や添加物等の原材料に分別生産流通管理を行っていない対象農産物を使用している加工食品について、「遺伝子組換え不使用」「遺伝子組換えでない」等、商品全体について「遺伝子組換えでない」旨を強調する表示をすることはできますか。

Ⅲ 分別生産流通管理

- 1 「分別生産流通管理（IPハンドリング）」とは、具体的にどのようなものですか。
- 2 ① 国産大豆、とうもろこし及びばれいしょ
② 北米産以外的大豆、とうもろこし及びばれいしょ
③ コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品
④ 菜種、綿実、アルファルファ及びてん菜
⑤ ハワイ州産以外の生鮮パパイヤ
⑥ 遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国

についても、分別生産流通管理が必要なのですか。また、どのような分別生産流通管理をすればよいのですか。

- 3 オーストラリアでも遺伝子組換え菜種を栽培しているとの報道がなされていましたが、オーストラリア産菜種を輸入する場合、分別生産流通管理は必要ですか。
- 4 基準第3条第3項及び府令第15条で規定する「意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入」とは、具体的にどのような値ですか。

Ⅳ 具体的な表示例等

- 1 遺伝子組換えに関する表示の具体的な表示例を示してください。
- 2 遺伝子組換え表示に、「GMO」という表現を使用することは可能ですか。

- 3 高オレイン酸大豆の表示対象と表示例を教えてください。
- 4 高リシンとうもろこしの表示対象と表示例を教えてください。

V 表示禁止事項

- 1 以下のような表示は可能ですか。
 - ①「遺伝子組換え飼料不使用牛乳（卵）」や
 - ②「遺伝子組換えでない牛乳（卵）」
- 2 遺伝子組換え農産物が存在しない農産物について、以下のような表示を行うことは、禁止事項にあたりますか。

「この〇〇は遺伝子組換えと関係ありません。」

「この〇〇は遺伝子組換えの対象となっておりません。」

「この〇〇は遺伝子組換えではありません。」

「遺伝子組換え〇〇を使用していません。」

VI 表示の監視

- 1 遺伝子組換え表示の監視は、どのように行われるのですか。
- 2 加工食品の定量検査法は確立しているのですか。
- 3 非遺伝子組換え大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品を分別生産流通管理し、「遺伝子組換えでない」旨の表示を付したものについて、5%を越える遺伝子組換えの混入があることが判明した場合など、不適正な表示については、どのような措置がとられるのですか。

VII その他

- 1 遺伝子組換え表示に関する質問、相談はどこに行えばよいのですか。

参考図表

- 1 【図：遺伝子組換え食品の表示方法】
- 2 【表：遺伝子組換え食品の義務表示対象品目リスト】

I 表示全般

(問 I - 1) 遺伝子組換え食品の表示制度はどのような制度ですか。(遺伝子組換え食品の表示制度の概要について教えてください。)

(答)

1 遺伝子組換え農作物については、品種ごとに、

① 食品としての安全性は「食品安全基本法」及び「食品衛生法」

② 我が国の野生動植物への影響は「カルタヘナ法」

に基づいて、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが輸入、流通、生産される仕組みとなっています。

2 このようにして安全性が確認された遺伝子組換え農産物とその加工食品について、JAS法（遺伝子組換え食品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。以下「基準」という。）及び食品衛生法（食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令。以下「府令」という。）に基づき、表示ルールが定められ、平成13年4月から義務化されました。

なお、遺伝子組換え食品の表示制度は、上記のように、2つの法律に基づいていますが、現行の食品衛生法においては、問I-3に示すような高オレイン酸大豆等に関する表示が義務付けられていないことを除いては、全く同じ表示ルールが適用されます。

3 表示義務の対象となるのは、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びパパイヤの8種類の農産物と、これを原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が検出できる加工食品33食品群及び高オレイン酸遺伝子組換え大豆及びこれを原材料として使用した加工食品（大豆油等）等です。（具体的な対象品目については、問II-1参照。）

4 表示ルールの主なポイントは次のとおりです。（巻末の参考図表1・2もあわせて御参照下さい。）

① 義務表示

従来のもとの組成、栄養価等が同等である遺伝子組換え農産物及びこれを原

材料とする加工食品であって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が、ひろく認められた最新の検出技術によってその検出が可能とされているものについては、「遺伝子組換えである」旨又は「遺伝子組換え不分別である」旨の表示が義務付けられています。

② 任意表示

ア 油やしょうゆなどの加工食品

油やしょうゆなど、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたん白質が加工工程で除去・分解され、ひろく認められた最新の検出技術によってもその検出が不可能とされている加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。これは、非遺伝子組換え農産物から製造した油やしょうゆと科学的に品質上の差異がないためです。

ただし、任意で表示することは可能です。

イ 非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品

分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。

ただし、任意で「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることができます。

③ 分別生産流通管理

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を農場から食品製造業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。

④ 「意図せざる混入」

分別生産流通管理が適切に行われた場合でも、遺伝子組換え農産物の一定の混入は避けられないことから、分別生産流通管理が適切に行われていれば、このような一定の「意図せざる混入」がある場合でも、「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることができることとしています。

なお、この場合、大豆及びとうもろこしについて、5%以下の意図せざる混入が認められています。

※ ③及び④については、詳しくは、Ⅲ章（分別生産流通管理）を御参照下さい。

⑤ 高オレイン酸遺伝子組換え大豆等の表示

従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物（高オレイン酸遺伝子組換え大豆等）及びこれを原材料とする加工食品については、JAS法に基づき、「高オレイン酸遺伝子組換えである」旨又は「高オレイン酸遺伝子組換えのものを混合したものである」旨の表示が義務付けられています。これは、組み換えられたDNAやたん白質が検出不可能であっても、オレイン酸等を分析することで品質上の差を把握することができるためです。

⑥ 「主な原材料」

遺伝子組換え農産物が主な原材料（原材料の上位3位以内で、かつ、全重量の5%以上を占める）でない場合は表示義務はありません。

5 なお、現時点で厚生労働省による安全性審査の手続きを経た8つの遺伝子組換え農産物以外の農産物（例えば、米や小麦など）及びその加工食品については、「遺伝子組換えでない」などの表示はできません。これは、当該農産物に遺伝子が組み換えられたものが存在すると誤解させるのみならず、優良誤認を招く可能性があるためです。

（問Ⅰ－２）表示の基本的な考え方に関し、以下の2点について教えて下さい。

- ① 油やしょうゆなどの食品に表示が義務付けられていないのはなぜですか。
- ② 意図せざる混入の許容混入率が設定されているのはなぜですか。

（答①）

1 義務表示の対象となる遺伝子組換え食品の品目については、平成9年から11年までの2年余にわたり、消費者、生産・流通業者及び学識経験者からなる食品表示問題懇談会遺伝子組換え食品部会において議論した結果、科学的・技術的な観点から、表示の信頼性及び実行可能性を確保することが重要であるとの観点から、組み換えられたDNAやこれによって生じたたん白質が、ひろく認められた

最新の技術によっても検出できない油やしょうゆ等の食品については、義務表示の対象外とされたところです。

- 2 なお、義務表示の対象品目については、組み換えられたDNA等の検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、毎年見直しを行うこととしています。平成13年度にばれいしょ加工品6食品群が、平成17年度にアルファルファが、平成18年度にてん菜が、平成23年度にパパイヤが新たに義務表示の対象品目に追加されました。

(答②)

- 1 現実の農産物及び加工食品の取引の実態として、分別生産流通管理を適切に行うことにより、最大限の努力をもって非遺伝子組換え農産物を分別しようとした場合でも、その完全な分別は困難であり、遺伝子組換えのものが最大で5%程度混入する可能性は否定できないことから、我が国では、分別生産流通管理が適切に行われていれば、大豆及びとうもろこしについて、5%以下の意図せざる混入を認めています。
- 2 なお、分別生産流通管理が適切に行われた非遺伝子組換え農産物として取り扱うためには、分別生産流通管理が適切に行われていること及び混入が意図的に行われたものではないことが必要であり、分別生産流通管理が適切に行われていない場合や、意図的に混入させた場合には、5%以下の混入率であっても、非遺伝子組換え農産物とはみなされないこと、すなわち、「非遺伝子組換えである」旨の表示をすることはできないことに留意する必要があります。

言い換えれば、PCR法等の科学的な検出方法により5%以下である混入率が判明した場合には、それが低いレベルの混入率であっても、適切な分別生産流通管理が行われていない限り、「遺伝子組換えでない」旨の表示は、不適正な表示となります。すなわち、このような場合は、本来、「遺伝子組換え不分別である」旨の表示をしなければならなかったということになります。

また、5%より高い混入率については、このような高いレベルの混入は、分別生産流通管理が行われなかった、又は適切に行われなかったことを示すことから、「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることはできません。

(問 I - 3) 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物及びその加工食品の表示の考え方について教えてください。(JAS法)

(答)

- 1 これまで、我が国で食品としての安全性が確認された遺伝子組換え農産物は、除草剤耐性や害虫抵抗性といった性質が付与されてはいるものの、組成、栄養価等は従来のもとの同等なものでした。
- 2 一方、平成13年3月に食品としての安全性確認がなされた高オレイン酸遺伝子組換え大豆(以下「高オレイン酸大豆」という。)は、従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる農産物(特定遺伝子組換え農産物)であり、その表示については、消費者への情報提供という観点から、組成・栄養価が変わっていることと併せてこれが遺伝子組換え技術を用いて作出されたことを表示することとし、平成14年1月より義務付けられています。
- 3 例えば、高オレイン酸大豆の場合、
 - ① 高オレイン酸大豆及びこれを原材料とする加工食品については、「大豆(高オレイン酸遺伝子組換え)」等と、
 - ② 高オレイン酸大豆を意図的に混合したもの及びこれを原材料とする加工食品については、「大豆(高オレイン酸遺伝子組換えのものを60%混合)」等と表示することとなります。
- 4 また、高オレイン酸大豆のほかには、高リシン遺伝子組換えとうもろこし(以下「高リシンとうもろこし」という。)があります。

(問 I - 4) 高オレイン酸大豆と通常の大豆は何が違うのですか。

(答)

- 1 高オレイン酸大豆とは、開発企業が提出した資料によると、大豆の全脂肪酸に占めるオレイン酸の割合は通常約20%ですが、これを、遺伝子組換え技術により、約80%にまで高めたものです。(大豆に占める全脂肪酸の割合は通常のもとの同等の約25%)

2 オレイン酸含量が高いことのメリットとしては、

- ① 熱安定性が高い（熱による酸化が起こりにくい）
 - ② 血中コレステロール値を下げる（悪玉コレステロール値を下げ、善玉コレステロールは低下させない）
- ことが一般的に言われています。

（問Ⅰ－５）高リシンとうもろこしとはどのようなとうもろこしなのか。

（答）

- 1 高リシンとうもろこしは、飼料用に開発されたものです（デント種）。従来、とうもろこしを原料とする一般的な飼料は、動物の成長に必須であるリシン等のアミノ酸が不足しており、家畜を適切に生育させるためにリシン等の添加を行っています。
- 2 高リシンとうもろこしの開発により、家畜用飼料に添加するリシンの量の軽減又は添加を不要とし、従来よりも高濃度のリシンを含むとうもろこしを直接家畜用飼料として供給できるとされています。
- 3 なお、高リシンとうもろこしについては、飼料用に開発されていますが、食品についての安全性審査を終了しています。

（問Ⅰ－６）平成23年8月に新たにパパイヤを表示義務の対象に追加した経緯について教えてください。

（答）

- 1 米国で開発された遺伝子組換えパパイヤ（パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ55-1系統）について、平成18年に厚生労働大臣から食品安全委員会へ遺伝子組換え食品等の安全性に係る食品健康影響評価について要請されました。
- 2 この「パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ55-1系統」はパパイヤ

生産上、問題となる、パパイヤリングスポットウイルスに抵抗性を持つように遺伝子組換えが行われた品種で、米国では平成9年に食品医薬品局（FDA）より食品としての安全性認可を受け、平成10年から栽培が開始され、翌平成11年以降、米国内で販売されております。（パパイヤリングスポットウイルスとは、アブラムシによって伝搬され、多くのパパイヤに感染し、果実に斑点を生じさせ、糖度を下げるなどパパイヤの品質に影響を与え、収穫ができなくなるなどのパパイヤ生産に深刻な被害をもたらすものです。）

3 現在では、パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ55-1系統は「レインボー」、「サンアップ」等の品種名で、米国ハワイ州で広く栽培されており、ハワイ州を中心に米国で広く流通し、消費されています。

（なお、非遺伝子組換えパパイヤとしてハワイ州で栽培されている品種には「カポホ・ソロ」、「サンライズ」等があります。）

4 この遺伝子組換えパパイヤについて、平成21年に食品安全委員会から厚生労働大臣に対し、食品健康影響評価の結果として、「ヒトの健康を損なうおそれはない」との通知がなされました。これに伴い、表示の義務化の検討を行い、新たに義務表示の対象品目として追加しました。（公布日：平成23年8月31日、施行日：同12月1日）

II 表示対象と表示方法

（問Ⅱ－1） どのような食品が義務表示の対象となるのですか。

（答）

基準及び府令に基づき、我が国において既に食品としての安全性が審査済みの遺伝子組換え作物が存在するすべての作物（農産物）8種類及びこれらを原材料とする加工食品のうち、組み換えられたDNAやたん白質がひろく認められた最新の技術により検出可能とされているもの33食品群が対象となります。（別表参照）

（別表） 義務表示の対象品目（平成23年8月時点）

・作物（8種類）：

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、

パイヤ（大豆は、枝豆及び大豆もやしを含む。）

・加工食品（33食品群）：

加工食品	原材料となる農産物
(1) 豆腐類及び油揚げ類	大豆
(2) 凍豆腐、おから及びゆば	大豆
(3) 納豆	大豆
(4) 豆乳類	大豆
(5) みそ	大豆
(6) 大豆煮豆	大豆
(7) 大豆缶詰及び大豆瓶詰	大豆
(8) きな粉	大豆
(9) 大豆いり豆	大豆
(10) (1)から(9)までに掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
(11) 大豆（調理用）を主な原材料とするもの	大豆
(12) 大豆粉を主な原材料とするもの	大豆
(13) 大豆たんぱくを主な原材料とするもの	大豆
(14) 枝豆を主な原材料とするもの	枝豆
(15) 大豆もやしを主な原材料とするもの	大豆もやし
(16) コーンスナック菓子	とうもろこし
(17) コーンスターチ	とうもろこし
(18) ポップコーン	とうもろこし
(19) 冷凍とうもろこし	とうもろこし
(20) とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	とうもろこし
(21) コーンフラワーを主な原材料とするもの	とうもろこし
(22) コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）	とうもろこし
(23) とうもろこし（調理用）を主な原材料とするもの	とうもろこし
(24) (16)から(20)までに掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし
(25) ポテトスナック菓子	ばれいしょ
(26) 乾燥ばれいしょ	ばれいしょ
(27) 冷凍ばれいしょ	ばれいしょ

(28) ばれいしょでん粉	ばれいしょ
(29) (25) から (28) までに掲げるものを主な原材料とするもの	ばれいしょ
(30) ばれいしょ（調理用）を主な原材料とするもの	ばれいしょ
(31) アルファルファを主な原材料とするもの	アルファルファ
(32) てん菜（調理用）を主な原材料とするもの	てん菜
(33) パパイヤを主な原材料とするもの	パパイヤ

（問Ⅱ－２）基準別表２及び府令別表第１は、組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が検出可能な食品を全て網羅しているのですか。

（答）

- 1 義務表示の対象品目については、農林水産省において多数の食品をDNA分析し、その分析結果を科学者等からなる食品表示問題懇談会の小委員会及びJAS調査会遺伝子組換え食品部会で検討のうえ決定したものであり、遺伝子組換え農産物を原材料としているものであって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が検出可能な食品で、一般的に流通しているものは基準別表２及び府令別表第１に規定されていると考えています。
- 2 なお、基準別表２及び府令別表第１については、新たな遺伝子組換え農産物の商品化や、遺伝子組換え農産物の流通及び原料としての使用の実態、組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質の除去並びに分解の実態、検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、毎年見直すこととしており、平成１３年度には、ポテトスナック菓子等のばれいしょ加工品６食品群が新たに義務表示の対象品目に追加されました。また、平成１６年度からアルファルファを主な原材料とするものを追加するための検討が始まり、平成１７年度に追加されました。さらに、平成１７年度からてん菜（調理用）を主な原材料とするものを追加するための検討が始まり、平成１８年度に追加されました。平成１８年度には、高リンとうもろこしを追加するための検討が始まり、平成１９年度に追加されました。平成２１年度からパパイヤを主な原材料とするものを追加する検討が始まり、平成２３年度に追加されました。

（問Ⅱ－３）「主な原材料」とは、具体的にどのようなものを指すのですか。

（答）

原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位３位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が５％以上のものをいいます。製造時に水を添加した場合は、添加した水は原材料として換算しません。

（問Ⅱ－４）基準第４条第２項及び府令第１４条においては、基準別表２及び府令別表第１に掲げる加工食品以外については表示不要としていますが、具体的にどのような加工食品があげられますか。

（答）

表示が不要な加工食品の例としては、以下のものがあります。

表示が不要な加工食品	(参考) 対象農産物
しょうゆ 大豆油	大豆
コーンフレーク 水飴 水飴使用食品（ジャム類など） 液糖 液糖使用食品（シロップなど） デキストリン デキストリン使用食品（スープ類など） コーン油	とうもろこし
菜種油	菜種
綿実油	綿実
砂糖（てん菜を主な原材料とするもの）	てん菜

（問Ⅱ－５）ＪＡＳ法と食品衛生法の遺伝子組換えに関する表示ルールはお酒についても適用されますか。

(答)

酒類については、JAS法第2条により、農林物資から除かれており、JAS法に基づく基準の対象ではありません。また、食品衛生法においては、酒類は表示対象品目ですが、省略することが可能としています。

しかし、国税庁において、遺伝子組換え食品の表示の基準（酒類における有機等の表示基準を定める件（平成12年12月26日国税庁告示第7号））を定めていますので、お酒については、これに基づいて表示をすることとされています。

(問Ⅱ-6) スイートコーンも、義務表示の対象品目なのですか。

(答)

基準別表1及び府令別表第1上欄では、義務表示の対象となる農産物として、「とうもろこし」を挙げています。スイートコーンは、とうもろこしですので、義務表示の対象です。

(問Ⅱ-7) 調理冷凍食品のコロッケ等で原材料名の記載を衣とフライ種と区分する場合、遺伝子組換えに関する表示の方法はどうなりますか。

(答)

主な原材料であるかどうかについては、区分ごとに判断するのではなく、全原材料の重量に占める当該原材料の割合をもとに判断して下さい。

例えば、全原材料の重量に占めるコーンスターチの割合が、上位3位以内かつ5%以上の場合は、衣とフライ種の両方に遺伝子組換えに関する表示をすることとなります。

(問Ⅱ-8) 表示面積が小さい場合は、表示は免除されますか。

(答)

容器又は包装の面積が30cm²以下である場合は、一括表示事項として記載すべき事項のうち、原材料名、賞味期限及び保存方法の記載を省略（加工食品品質表示基準第3条第7項、昭和45年厚生省告示第180号）できることとなっており、原材料名欄への表示である遺伝子組換えに関する表示も省略することができます。

(問Ⅱ－９) 基準別表２第１０号及び府令別表第１大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)の項第１０号の「第１号から第９号までを主な原材料とするもの」(「第１号から前号までに掲げるものを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

弁当、惣菜、みそ汁などが考えられます。

(問Ⅱ－１０) 基準別表２第１１号及び府令別表第１大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)の項第１１号の「大豆(調理用)を主な原材料とするもの」(「調理用の大豆を主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

「調理用」とは、一般消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなもの、例えば五目豆(ひたし豆等)などが考えられます。

なお、ここで、特に大豆(調理用)としているのは、単に「大豆を主な原材料とするもの」とすると、豆腐やみそなど、すでに別表に掲げられている食品についてもすべてこの号で読むことになってしまうためです。

(問Ⅱ－１１) 基準別表２第１２号及び府令別表第１大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)の項第１２号の「大豆粉を主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

大豆粉そのものや、大豆粉に他の粉類を混合した製品を販売する場合などが考えられます。

(問Ⅱ－１２) 基準別表２第１３号及び府令別表第１大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)の項第１３号の「大豆たん白を主な原材料とするもの」(「大豆たんぱくを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

- 1 ハンバーグ、ハムなどの食肉加工製品、かまぼこなどの魚肉ねり製品、プロテインパウダーなどが考えられます。
- 2 なお、脱脂大豆を主な原材料とするものについても、大豆たん白の一つと考えられますので、これを主な原材料とするものについても表示が必要となります。

(問Ⅱ－１３) 基準別表２第１４号及び府令別表第１大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)の項第１４号の「枝豆を主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

弁当、惣菜、枝豆を使用したスナック菓子などが考えられます。

(問Ⅱ－１４) 基準別表２第１５号及び府令別表第１大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)の項第１５号の「大豆もやしを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

弁当、惣菜、漬物などが考えられます。

(問Ⅱ－１５) コーンスナック菓子において、とうもろこしの他にコーンスターチが主な原材料として使用されている場合の表示はどうなりますか。

(答)

コーンスナック菓子は、表示対象品目ですから、原材料のとうもろこしとコーンスターチ両方に遺伝子組換えに関する表示を行うこととなります。

(問Ⅱ－１６) 基準別表２第２１号及び府令別表第１とうもろこしの項第６号の「コーンフラワーを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

コーンフラワーそのものを販売する場合、ミックス粉（ケーキミックスなど）、菓子などが考えられます。

(問Ⅱ－１７) 基準別表２第２２号及び府令別表第１とうもろこしの項第７号の「コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

コーングリッツを主な原材料とするものには、菓子などが考えられます。

また、コーンミールについてもコーングリッツの一種としてみなし、コーンミールを主な原材料とするもの、例えば、パンやケーキなども本号に含まれます。なお、コーンフレークは、組み換えられたDNAやこれによって生じたたん白質が検出できないため、義務表示の対象外としています。

(問Ⅱ－１８) 基準別表２第２３号及び府令別表第１とうもろこしの項第８号の「とうもろこし（調理用）を主な原材料とするもの」（「調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの」）とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

「調理用」とは、一般消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなものなど、例えば、とうもろこしをカットし、盛り合わせ野菜として販売されるもの、とうもろこしを乾燥して販売しているものが考えられます。（問Ⅱ－１０参照）

(問Ⅱ－１９) 基準別表２第２４号及び府令別表第１とうもろこしの項第９号の「第１６号から第２０号までに掲げるものを主な原材料とするもの」（「第１号から第５号までに掲げるものを主な原材料とするもの」）とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

スナック菓子の詰め合わせ（第１６号関係）、ミックス粉（天ぷら粉など）、菓子（ビスケットなど）（第１７号関係）、弁当、惣菜などが考えられます。

(問Ⅱ－２０) 基準別表２第２５号及び府令別表第１ばれいしょの項第３号の「冷凍ばれいしょ」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

冷凍フレンチフライドポテト、冷凍マッシュポテトなどが考えられます。

(問Ⅱ－２１) 基準別表２第２６号及び府令別表第１ばれいしょの項第２号の「乾燥ばれいしょ」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

乾燥マッシュポテトの素などが考えられます。

(問Ⅱ－２２) 基準別表２第２９号及び府令別表第１ばれいしょの項第６号の「第２５号から第２８号までに掲げるものを主な原材料とするもの」「第１号から第４号までに掲げるものを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

乾燥マッシュポテトを使用したベビーフード、ばれいしょでん粉を使用した食品、弁当、惣菜などが考えられます。

(問Ⅱ－２３) 基準別表２第３０号及び府令別表第１ばれいしょの項第５号の「ばれいしょ（調理用）を主な原材料とするもの」「調理用のばれいしょを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

「調理用」とは、一般消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなものなど、例えば、ばれいしょを調理し、ポテトサラダとして販売されるもの、真空パックの焼きいもが考えられます。(問Ⅱ－１０参照)

(問Ⅱ－２４) 基準別表２第３１号及び府令別表第１アルファルファの項の「アルファルファを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

- 1 アルファルファの食用としての利用は、スプラウト（もやし）のほか、乾燥させて茶にしたものを飲食する場合があります。
- 2 なお、遺伝子組換えアルファルファについては、「飼料用」として開発されたものですが、今後、「食用」として流通する可能性があるため、表示の対象としております。

(問Ⅱ－２５) 基準別表２第３２号及び府令別表第１てん菜の項の「てん菜（調理用）を主な原材料とするもの」（「調理用のてん菜を主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

- 1 てん菜を調理した食品の例として、てんぷら、チップス等があります。今後、遺伝子組換えてん菜の商業栽培が行われ、これらの加工食品が流通される場合には、表示が義務づけられることとなります。
- 2 なお、てん菜を原材料として製造される砂糖については、てん菜由来のDNAの残存が確認されていないことから、表示の対象とはされておられません。

(問Ⅱ－２６) 基準別表２第３３号及び府令別表第１パパイヤの項の「パパイヤを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

缶詰、漬物、乾燥パパイヤ、ジャム、ピューレ、ジュース、シャーベット、パパイヤ茶（葉を含む）などが考えられます。

(任意表示)

(問Ⅱ－２７)「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示する場合、どのように表示すればよいのですか。また、この場合の表示方法として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例が示されていますが、この他にはどのような表示が考えられますか。

(答)

基準第3条第1項第1号ウ及び府令第1条では、表示対象品目であって、分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を使用した場合の加工食品の表示方法について規定しています。

この場合、原材料名のみを記載するか若しくは当該原材料名の次に括弧を付して「非遺伝子組換え農産物を使用した」旨を記載できます。

なお、加工食品が原材料1種類のみで構成されている場合（例えばきな粉など）については、加工食品品質表示基準第3条第7項の規定により原材料名の記載を省略できるため、名称のみを記載するか、若しくは当該原材料名を記載し、原材料名の次に括弧を付して「非遺伝子組換え農産物を使用した」旨を記載できます。（詳しくは次問及び問Ⅳ－1を参照下さい。）

また、品質表示基準では、好ましい表現として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例を挙げています。しかし、この他にも、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ことが消費者に明瞭に分かる表示（例：非遺伝子組換え）であれば、かまいません。

(問Ⅱ－２８)「遺伝子組換えでない」旨の任意表示をする場合の表示方法について、もう少し詳しく教えてください。

(答)

- 1 「遺伝子組換えでない」旨の表示は任意ですが、表示する場合は、基準及び府令に従う必要があります。
- 2 一括表示事項欄に表示する場合は、原材料名の次に括弧を付して「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します。

欄外に表示する場合も、一括表示の場合と同様、「遺伝子組換え〇〇ではありません」等、分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を使用している旨を表示してください。

- 3 なお、基準別表2右欄及び府令別表第1上欄に掲げる農産物以外の農産物及びこれらを原材料とする加工食品については、当該農産物に関し、遺伝子組換えでないことの表示を禁止しています。

(問Ⅱ-29)「大豆油(遺伝子組換えでない)」「でん粉(遺伝子組換えでない)」のように、対象農産物名以外の原材料名に括弧を付した表示方法は認められないのですか。

(答)

- 1 遺伝子組換えに関する表示をする場合、原材料名(対象農産物については当該農産物の名称)の次に括弧を付し、当該農産物が

- ① 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(「遺伝子組換え」等の表示)
- ② 分別されていない旨(「遺伝子組換え不分別」等の表示)
- ③ 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(「遺伝子組換えでない」等の表示)

のいずれかを表示(基準第3条第1項及び第2項)することとされており、対象農産物を明確に示す必要があります。

- 2 このため、「大豆油(大豆(遺伝子組換え))」「ばれいしょでん粉(ばれいしょ(遺伝子組換えでない))」等と表記するのが基本ですが、大豆油やばれいしょでん粉の場合、当該対象農産物から製造されていることが原材料名から明らかにわかるので、表示が煩雑になって見にくい場合があることも考慮し、原材料名について「大豆油(遺伝子組換えでない)」「大豆油(遺伝子組換えでない大豆を使用)」「ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)」等と表示しても差し支えありません。(Ⅳ-1の表示例3参照。)

- 3 一方、原材料名からは当該対象農産物から製造されていることが一般に明らか

でないと考えられる場合（例：植物油、でん粉）には、「植物油（大豆（遺伝子組換えでない）」「でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換えでない）」等と、対象農産物を明確に示して表示する必要があります。

（問Ⅱ－３０）分別生産流通管理を行っていない対象農産物を副原料として使用している加工食品や、義務表示でない油や添加物等の原材料に分別生産流通管理を行っていない対象農産物を使用している加工食品について、「遺伝子組換え不使用」「遺伝子組換えでない」等、商品全体について「遺伝子組換えでない」旨を強調する表示をすることはできますか。

（答）

- 1 一括表示の外に強調表示する場合でも、一括表示の場合のルールに従い、「遺伝子組換え〇〇でない」等と分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を使用している旨を表示することが基本です。（問Ⅱ－２８参照）

- 2 「遺伝子組換え原料不使用」等の強調表示については、その表示を見る消費者は、その食品中のどの原材料が遺伝子組換えであるのか否かを特定できず、一般には、その食品に使用されているすべての原材料が分別生産流通管理を行った非遺伝子組換えの農産物からなると認識するものと考えられますので、消費者の誤認を防止する観点から、このような表示をする場合には、すべての原材料について分別生産流通管理が行われている必要があります。すなわち、以下の①及び②のような場合であっても、その製品に使用されている全ての原材料について分別生産流通管理を行った遺伝子組換えでない対象農産物を使用していない限り、「遺伝子組換え不使用」等の強調表示をすることはできません。

- ① 主な原材料には分別生産流通管理が行われた農産物を使用しているも、副原料（主な原材料でない原材料）として、分別生産流通管理が行われたことを確認していない農産物又はこれを原材料とする加工食品を使用している場合

例 1) 遺伝子組換えでない大豆を主な原材料として使用した弁当の 4 番目の原材料として、不分別とうもろこしを使用。

例 2) 遺伝子組換えでない大豆を主な原材料として使用した豆腐ハンバー

グに、不分別とうもろこしから製造されたコーンスターチをつなぎとしてごく少量（全原材料に占める重量比が5%未満）添加。

- ② 分別生産流通管理を行っていない農産物を原材料として使用した基準別表2に掲げる加工食品以外の食品（油やしょうゆ等の義務表示の対象でない加工食品）を原材料として使用している場合

例）遺伝子組換えでないばれいしょを主な原材料として使用したポテトチップスに、不分別大豆から製造された大豆油を使用。

○ 表示例 [大豆油を使用したポテトチップス]

× 誤った強調表示の例：

（ばれいしょについては分別生産流通管理が行われたものであるが、大豆油の原材料の大豆は不分別である場合）

【強調表示】

「遺伝子組換え原材料不使用」

+

【一括表示】

名称	〇〇
原材料名	ばれいしょ（遺伝子組換えでない）、 大豆油、〇〇、×× ・・・

又は

名称	〇〇
原材料名	ばれいしょ、大豆油、〇〇、×× ・・・

※ 上の例の場合、主な原材料であるばれいしょについて分別生産流通管理が行われていても、大豆油の原材料である大豆は分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物ではないため、商品全体について「遺伝子組換え原材料不使用」との強調表示をすることはできない。

(このような強調表示をせず、上記のような一括表示だけであれば、可。)

※ 大豆油は義務表示の対象品目ではないので、遺伝子組換えに関する表示を省略している。

◎正しい強調表示の例：

(ばれいしょ、大豆油の原材料の大豆ともに、分別生産流通管理が行われたものである場合)

【強調表示】

「遺伝子組換え原材料不使用」

+

【一括表示】

名称	〇〇
原材料名	ばれいしょ、大豆油、〇〇、××
	...

又は

名称	〇〇
原材料名	ばれいしょ（遺伝子組換えでない）、 大豆油（遺伝子組換えでない）、 〇〇、××
	...

Ⅲ 分別生産流通管理

(問Ⅲ－１)「分別生産流通管理（IPハンドリング）」とは、具体的にどのようなものですか。
--

(答)

- 1 基準及び府令で規定する分別生産流通管理（IPハンドリング：Identity Preserved Handling）とは、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います。

- 2 分別生産流通管理の具体的な方法は、産地、作目、加工食品の種類等に応じて多様なものがありますが、標準的なケースとして、圧倒的に輸入量の多い、バルク輸送される北米産の大豆及びデント種のとうもろこしについて、(財)食品産業センターにおいて分別生産流通管理の「流通マニュアル」を作成・配布^{*1}しています。(2001年12月改定版発行)
- 3 同マニュアルは、生産、流通及び加工の各段階ごとの、チェックポイント、管理方法、必要な記録等を示し、それらに基づき確認したことを示す証明書の様式例、証明書発行の流れ、証明書の保存期間等を記載していますので、バルク輸送される北米産の大豆及びデント種のとうもろこしに関しては、このマニュアルに即した管理及び確認をしていただければ、品質表示基準でいう分別生産流通管理が行われ、かつ、適切な確認がなされたこととなります。
- 4 また、平成14年2月から表示が義務付けられたばれいしょ加工品の分別生産流通管理について、(財)食品産業センターにおいて同様のマニュアルを作成・配布^{*1}しています。(2002年3月発行)平成23年12月から表示が義務付けられたパパイヤ及びその加工品の分別生産流通管理についても、平成22年度に消費者庁が実施した「遺伝子組換え表示に係る海外等実態調査」において同様のマニュアルを作成し、配布^{*2}しています。(2011年11月発行)同マニュアルでは、日本国内の販売段階等で意図せざる混入が起こらないようにするとともに、遺伝子組換えであるかの別を消費者に確実に伝えることを担保する観点から、ハワイ州現地でパパイヤを梱包する際に「ハワイ パパイヤ (遺伝子組換え)」等のシールを貼付することとしています。
- 5 なお、これらのマニュアルとは異なる分別生産流通管理の方法を用いることもできますが、その場合には、マニュアルによる分別生産流通管理と同等又は同等以上の信頼性及び追跡可能性のある方法である必要があります。

※1 これらのマニュアルについては、下記のHPからpdfファイルで入手することができます。

(大豆及びとうもろこし並びにばれいしょ)

- ・財団法人食品産業センター

<http://www.shokusan.or.jp/>

- ・消費者庁

<http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/qa.html>

- ・農林水産省

<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/qa.html>

※2 これらのマニュアルについては、下記のHPからpdfファイルで入手することができます。

(パパイヤ)

- ・消費者庁

<http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/qa.html>

- ・農林水産省

<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/qa.html>

- (問Ⅲ-2) ① 国産大豆、とうもろこし及びびばれいしょ
② 北米産以外的大豆、とうもろこし及びびばれいしょ
③ コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びびばれいしょ加工品
④ 菜種、綿実、アルファルファ及びてん菜
⑤ ハワイ州産以外の生鮮パパイヤ
⑥ 遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国についても、分別生産流通管理が必要なのですか。また、どのような分別生産流通管理をすればよいのですか。

(答)

(①について)

現在のところ、我が国において商業栽培が行われている遺伝子組換え農産物はありません。したがって、国産農産物である場合には、輸入農産物の混入の可能性が生じない限り、現時点では、「流通マニュアル」に準じた分別生産流通管理は必要ありませんが、輸入農産物との混入の可能性が生じる段階、具体的には国産品と輸入品の両方を取り扱っている問屋等以降の段階においては「流通マニュアル」(問Ⅲ-1参照)又はこれに準じた方法により管理及び確認をして下さい。

(②について)

北米産以外の大豆、とうもろこし及び北米産以外のばれいしょを原材料とするばれいしょ加工品については、当該国から輸入しようとする当該農産物（又は当該加工食品の原材料としての農産物）について当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われている場合（下記「(参考)」を参照下さい。）には、分別生産流通管理の「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による生産段階からの管理及び確認が必要です。

(参考)

ISAAA(International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications)

の資料によれば、2010年時点で遺伝子組換え農産物を商業栽培しているのは下記の29か国とされています。

米国（大豆、とうもろこし、綿実、菜種、アルファルファ、てん菜、パパイヤ）

アルゼンチン（大豆、とうもろこし、綿実）

ブラジル（大豆、とうもろこし、綿実）

インド（綿実）

カナダ（菜種、とうもろこし、大豆、てん菜）

中国（綿実、パパイヤ）

パラグアイ（大豆）

南アフリカ（とうもろこし、大豆、綿実）

ウルグアイ（大豆、とうもろこし）

ボリビア（大豆）

フィリピン（とうもろこし）

オーストラリア（綿実、菜種）

メキシコ（綿実、大豆）

スペイン（とうもろこし）

チリ（とうもろこし、大豆、菜種）

コロンビア（綿実）

ホンジュラス（とうもろこし）

ブルキナファソ（綿実）

チェコ（とうもろこし、ばれいしょ）
ルーマニア（とうもろこし）
ポルトガル（とうもろこし）
ドイツ（ばれいしょ）
ポーランド（とうもろこし）
スロバキア（とうもろこし）
エジプト（とうもろこし）
スウェーデン（ばれいしょ）
コスタリカ（綿実、大豆）
ミャンマー（綿実）
パキスタン（綿実）

注：（ ）内は、我が国での遺伝子組換え表示に関する対象農産物のうち、IS AAAの資料によって、当該国で商業栽培があるとされているもの。

③について

コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし、及びばれいしょ加工品については、当該農産物又は加工食品がコンテナや袋詰めされる以前の生産、流通の段階と、コンテナや袋詰め時の密封状態が解かれた以降の流通、加工の段階において、「流通マニュアル」又はこれに準じた方法により管理及び確認をすることが必要です。コンテナや袋詰めされている間は、他の農産物（又は他の農産物を原材料とする他の加工食品）と混ざることはありませんので、その積み卸し等があったとしても、その間の特段の管理及び確認の必要はありません。

④について

大豆、とうもろこし、ばれいしょ及びパパイヤ以外の対象農産物（菜種、綿実、アルファルファ及びてん菜）について、「遺伝子組換えでないものを分別」等の表示をする場合には、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性がある生産、流通及び加工の各段階で大豆やとうもろこしについての「流通マニュアル」に準じた方法による管理及び確認をして下さい。

⑤について

遺伝子組換え農産物を商業栽培していないハワイ州以外の生鮮パパイヤについては、生鮮食品品質表示基準における原産地表示の義務付け及び問Ⅲ－１の４のシール貼付により、ハワイ州産パパイヤと混入する可能性はないと考えられることから、日本国内において「流通マニュアル」に準じた分別生産流通管理を実施する必要はありません。

(⑥について)

当該国の公的機関等により当該農産物について当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われていないことを確認している場合、若しくは当該国の輸出者が当該国において当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われていないことを確認している場合には、その農産物の原産国を確認するとともに、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性が生ずる段階、具体的には、日本の港に入った段階以降においては、「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による管理及び確認が必要となります。

また、一旦遺伝子組換え農産物の商業栽培を行った後、当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われなくなったことが当該国の公的機関により確認されていることを輸入業者が確認している場合については、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性が生ずる段階以降において分別生産流通管理が必要になります。

(問Ⅲ－３) オーストラリアでも遺伝子組換え菜種を栽培しているとの報道がなされていましたが、オーストラリア産菜種を輸入する場合、分別生産流通管理は必要ですか。

(答)

- 1 オーストラリアでは、遺伝子組換え菜種の商業栽培が公式には一切認められていなかったことから、オーストラリア産菜種については、すべて非遺伝子組換えであるという前提の下、これまで、意図せざる混入の可能性が生じる段階以降にのみ、「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による管理及び確認が必要であるとしていたところです。(問Ⅲ－２の２参照)

- 2 しかし、最新の情報によれば、オーストラリア国内において、遺伝子組換え菜種の栽培が一部地域で認められたのは事実であると認識しております。

3 このため、オーストラリア産菜種について、「遺伝子組換えでない」旨の表示をする場合又は遺伝子組換えに関する表示を省略する場合には、分別生産流通管理の「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による生産段階からの管理及び確認が必要です。また、菜種を原料とした油については、遺伝子組換えに関する表示の義務はありませんが、任意で「遺伝子組換えでない」旨等の表示をする場合は、分別生産流通管理の「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による生産段階からの管理及び確認が必要ですので、ご注意ください。

4 なお、「遺伝子組換えでない」旨の表示をする場合又は遺伝子組換えに関する表示を省略する場合、遺伝子組換え農産物の混入の可能性がある限り、分別生産流通管理が必要です。（問Ⅲ－２）

このため、今後、新たに遺伝子組換え農産物の混入の可能性が生じた場合には、本問に示すオーストラリア産菜種の例のとおり、問Ⅲ－２参考に示す国以外の国から輸入した農産物又は国産の農産物であっても分別生産流通管理が必要となりますので、対象農産物の流通については、日頃から細心の注意を払って管理して頂くよう、お願いします。

（問Ⅲ－４）基準第３条第３項及び府令第１５条で規定する「意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入」とは、具体的にどのような値ですか。

（答）

1 「意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入」は、大豆及びとうもろこしについては５％以下です。「流通マニュアル」又はこれに準じた方法により分別生産流通管理が適切に行われた場合には、混入率５％以下を目安とした取引が可能です。

また、ばれいしょなどについては、現在のところ、大豆やとうもろこしと同様の目安はありませんが、意図せざる混入の可能性自体を否定するものではありません。

2 なお、当然のことながら、混入率５％以下というのは、分別生産流通管理が適切に行われたという前提の上での、意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入

を意味しているのであり、例えば、分別生産流通管理を確認していないが結果として遺伝子組換えの混入率が5%以下であった場合や、意図的に遺伝子組換え農産物を混入した場合などは、基準第3条第3項及び府令第15条の規定は適用されず、違反となります。

IV 具体的な表示例等

(問Ⅳ－1) 遺伝子組換えに関する表示の具体的な表示例を示してください。

(答)

1 大豆を主な原材料とする食品の表示例

① 遺伝子組換え大豆を分別していない大豆を原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	大豆（遺伝子組換え不分別）、〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	要冷蔵、10℃以下に保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

② 非遺伝子組換え大豆を原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	はだか麦、大豆、〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
----	----

原材料名	はだか麦、大豆（遺伝子組換えでない）、 〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

2 とうもろこしを主な原材料とする食品の表示例

- ① 遺伝子組換えとうもろこしを分別していないとうもろこしを原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし（遺伝子組換え不分別）、〇〇、 △△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

- ② 非遺伝子組換えとうもろこしを原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし、〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
----	----

原材料名	とうもろこし（遺伝子組換えでない）、〇〇、 △△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

3 ばれいしょ（ばれいしょでん粉、タピオカでん粉）を主な原材料とする食品の表示例

①ア 遺伝子組換えばれいしょを分別していないばれいしょを原材料としている場合

（ばれいしょでん粉100%の場合）

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、ばれいしょでん粉（遺伝子組換え不分別）、〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換え不分別）、〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

①イ 遺伝子組換えばれいしょを分別していないばれいしょを原材料としている場合

(ばれいしょでん粉とタピオカでん粉を混合して使用している場合)

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換え不分別）、タピオカ）、〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、ばれいしょでん粉（遺伝子組換え不分別）、タピオカでん粉、〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

②ア 非遺伝子組換えばれいしょを原材料としている場合

(ばれいしょでん粉100%の場合)

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉、〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、ばれいしょでん粉、〇〇、 △△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換えでない））、〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

②イ 非遺伝子組換えばれいしょを原材料としている場合

（ばれいしょでん粉とタピオカでん粉を混合して使用している場合）

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉、〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉（ばれいしょ、タピオカ）、〇〇、△△

内容量	100 g
賞味期限	○年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	○○食品株式会社 東京都千代田区○○○

又は

名称	○○
原材料名	小麦粉、植物油脂、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉、○○、△△
内容量	100 g
賞味期限	○年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	○○食品株式会社 東京都千代田区○○○

又は

名称	○○
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換えでない）、タピオカ）○○、△△
内容量	100 g
賞味期限	○年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	○○食品株式会社 東京都千代田区○○○

又は

名称	○○
原材料名	小麦粉、植物油脂、ばれいしょでん粉（遺伝子組換えでない）、タピオカでん粉、○○、△△
内容量	100 g
賞味期限	○年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	○○食品株式会社 東京都千代田区○○○

(問Ⅳ－２) 遺伝子組換え表示に、「GMO」という表現を使用することは可能ですか。

(答)

GMOは、Genetically Modified Organismの略ですが、GMOでは消費者に分らないおそれがありますので、一括表示事項欄には日本語で「遺伝子組換え不分別」等と記載してください。同様に、「遺伝子組換えでない」旨を表すものとして、「non-GM」等の表現も使用できません。

(問Ⅳ－３) 高オレイン酸大豆の表示対象と表示例を教えてください。

(答)

1 高オレイン酸大豆の場合、表示の対象は、

- ① 高オレイン酸大豆
 - ② ①を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、高オレイン酸形質が除去されたものを除く。）
 - ③ ②を主な原材料とするもの
- となります。

したがって、高オレイン酸遺伝子組換え大豆を主な原材料として使用した場合には、油やしょうゆなど従来表示義務がなかった品目やこれらを主な原材料とするものについても表示義務が生じることとなります。

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位3位かつ5%以上です。

2 高オレイン酸遺伝子組換え大豆を脱脂したものについては、高オレイン酸大豆を脱脂した脱脂大豆の組成は、通常の脱脂大豆と相違がなく、オレイン酸をはじめ脂肪酸が除去されたにもかかわらず高オレイン酸である旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該脱脂大豆及びこれを原材料とする加工食品については、高オレイン酸である旨の表示の対象からは除かれています。（ただし、脱脂大豆及びこれを原材料とするものであって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が検出可能なものとして基準別表2及び府令別表第1下欄に指定されている加工食品については、「食用大豆油（遺伝子組換え）」等の遺伝子組換えに関する表示の対象となります。）

3 具体的な表示例は以下のとおりです。

① 高オレイン酸大豆を原料とする大豆油

(基準別表3の中欄第1項の例)

名称	食用大豆油
原材料名	食用大豆油（高オレイン酸遺伝子組換え）
内容量	300 g
賞味期限	○年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇

又は

名称	食用大豆油
原材料名	食用大豆油（大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）） （以下、上と同じ。）

② 高オレイン酸遺伝子組換え大豆を原料とする大豆油を主な原材料とする食品

(基準別表3の中欄第2項の例)

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、食用大豆油（高オレイン酸遺伝子組換え）、△△
内容量	300 g
賞味期限	○年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、食用大豆油（大豆（高オレイン酸遺伝子組換え））、△△

(以下、上と同じ。)

③ 高オレイン酸大豆を意図的に混合した大豆を主な原料とする食品

名称	〇〇
原材料名	大豆(高オレイン酸遺伝子組換えのものを混合)、 小麦粉、△△
内容量	300 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇

(問Ⅳ－４) 高リシンとうもろこしの表示対象と表示例を教えてください。

(答)

1 高リシンとうもろこしの場合、表示の対象は、

- ① 高リシンとうもろこし
- ② ①を主な原材料とするもの(高リシン形質が除去されたものを除く。)
- ③ ②を主な原材料とするもの

となります。

高リシンとうもろこしを使用した油については、オレイン酸と異なりリシンが油中に残らないことから、通常のとうもろこし同様に表示義務はありません。

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位3位かつ5%以上です。

2 高リシンの形質が除去された高リシン遺伝子組換えとうもろこしを使用した場合については、通常のとうもろこしと相違がないことから、高リシンである旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該とうもろこし及びこれを原材料とする加工食品については、高リシンである旨の表示の対象からは除かれています。

3 具体的な表示例は、問Ⅳ－３を参照してください。

V 表示禁止事項

(問V-1) 以下のような表示は可能ですか。

- ①「遺伝子組換え飼料不使用牛乳(卵)」や
- ②「遺伝子組換えでない牛乳(卵)」

(答)

(①について)

- 1 加工食品品質表示基準では、一括表示事項欄の原材料名欄には使用した原材料を表示することとしており、牛乳(卵)の原材料に当たらない飼料の表示はできません。したがって、①の例のように、「遺伝子組換え飼料不使用牛乳(卵)」といった遺伝子組換えに関する表示を一括表示事項欄に表示することはできません。

なお、遺伝子組換え飼料(とうもろこしなど)については、組み換えられたDNA等は家畜体内で消化酵素により分解されてしまい、牛乳や卵には残らないため、遺伝子組換えに関する表示を義務づけることは難しいと考えていますが、①のような表示を一括表示事項の欄外に任意で表示することは可能です。

(②について)

- 2 また、②の例のように、「遺伝子組換えでない牛乳(卵)」という表示は、現時点では、遺伝子組換え技術を用いて作られた牛乳(卵)が流通しているような誤解を与えることから、基準第5条に規定する表示禁止事項と同様に表示できません。

(問V-2) 遺伝子組換え農産物が存在しない農産物について、以下のような表示を行うことは、禁止事項にあたりますか。

- 「この〇〇は遺伝子組換えと関係ありません。」
- 「この〇〇は遺伝子組換えの対象となっておりません。」
- 「この〇〇は遺伝子組換えではありません。」
- 「遺伝子組換え〇〇を使用していません。」

(答)

これらの表示については、当該製品に使用した農産物のみが遺伝子組換えでない

と消費者に誤解されるため、表示禁止事項にあたりとされており、表示できません。

なお、一般に当該農産物については遺伝子組換えのものが存在していないということに記載することは可能です。(例 現在のところ、小麦や米については、遺伝子組換えのものは流通していません。)

VI 表示の監視

(問VI-1) 遺伝子組換え表示の監視はどのように行われるのですか。

(答)

遺伝子組換え食品の表示には「遺伝子組換え」(義務表示)「遺伝子組換え不分別」(義務表示)及び「遺伝子組換えでない」(任意表示)の3通りがあります。この遺伝子組換え食品の表示の監視及び検証は「遺伝子組換えでない」(任意表示)または記載の無いものについて、その原料となる大豆やとうもろこしが分別生産流通管理がなされている旨の書類が整っていることの確認を行います。この確認が出来なければ、分別生産流通管理が十分になされていないこととなり、「遺伝子組換え不分別」と表示する必要があります。

なお、このように、遺伝子組換え食品の表示の監視は、書類の確認(社会的検証)が基本ですが、これに先立って、科学的検証(定性PCR法)の手法で、対象を絞り込むこととしています。

(問VI-2) 加工食品の定量検査法は確立しているのでしょうか。

(答)

定量PCR等で遺伝子組換え作物の含有率を推定できるのは、現在のところ、大豆やとうもろこしの穀粒及びごく一部の加工度の低い加工食品に限られており、ほとんどの加工食品については、遺伝子組換え作物の含有量の直接の検知方法は確立していませんが、関係機関において開発が行われており、可能なものから順次、検知方法を確立していくこととしています。

(問VI-3) 非遺伝子組換え大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品を分別生産流通管理し、「遺伝子組換えでない」旨の表示を付したのものについて、5%を超え

る遺伝子組換えの混入があることが判明した場合など、不適正な表示については、どのような措置がとられるのですか。

(答)

1 5%を超える遺伝子組換えのものの混入があることが判明した場合には、適切な分別生産流通管理が実施されていないおそれがあります。

また、大豆やとうもろこしの場合の混入率5%以下は分別生産流通管理が適切に行われた前提の上で認められるものであり、例えば分別生産流通管理を確認していないが結果として遺伝子組換えの混入率が5%以下であった場合や、意図的に遺伝子組換え作物を混入した場合には「遺伝子組換え不分別」若しくは「遺伝子組換え」と表示する必要があり、「遺伝子組換えでない」という表示は不適正な表示であるといえます。

2 このような場合には、必要に応じ、生産・流通の過程をさかのぼって、証明書、伝票、分別流通の実際の手扱い等をチェックし、分別生産流通管理が適切に実施されたかを確認した上で、不十分な場合にはその結果に応じて、JAS法に基づき指示、命令、罰則等、及び食品衛生法に基づき営業の禁停止、当該食品の廃棄命令、罰則等所要の措置を講ずることとなります。

Ⅶ その他

(問Ⅶ-1) 遺伝子組換え表示に関する質問、相談はどこに行えばよいのですか。

(答)

遺伝子組換え食品の表示ルールに関する質問・相談は、以下の窓口でそれぞれ受け付けていますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

○消費者庁食品表示課

TEL 03-3507-9225

○最寄りの各保健所食品衛生担当課

○農林水産省消費・安全局表示・規格課

TEL 03-3502-7804

F A X 03-3502-0594

(ホームページ)

<http://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

○各地方農政局消費・安全部表示・規格課（全国7ヶ所）、北海道農政事務所消費・安全部表示・規格課及び沖縄総合事務局農政部消費・安全課

北海道農政事務所消費・安全部表示・規格課（札幌市）	TEL 011-642-5490（代）
東北農政局消費・安全部表示・規格課（仙台市）	TEL 022-263-1111（代）
関東農政局消費・安全部表示・規格課（さいたま市）	TEL 048-600-0600（代）
北陸農政局消費・安全部表示・規格課（金沢市）	TEL 076-263-2161（代）
東海農政局消費・安全部表示・規格課（名古屋市）	TEL 052-201-7271（代）
近畿農政局消費・安全部表示・規格課（京都市）	TEL 075-451-9161（代）
中国四国農政局消費・安全部表示・規格課（岡山市）	TEL 086-224-4511（代）
九州農政局消費・安全部表示・規格課（熊本市）	TEL 096-211-9111（代）
沖縄総合事務局農林水産部消費・安全課（那覇市）	TEL 098-866-1672

○独立行政法人 農林水産消費安全技術センター（全国7ヶ所）

札幌センター（札幌市）	TEL 050-3481-6011
仙台センター（仙台市）	TEL 050-3481-6012
本部（さいたま市）	TEL 050-3481-6013
本部横浜事務所（横浜市）	TEL 050-3481-6014
名古屋センター（名古屋市）	TEL 050-3481-6015
神戸センター（神戸市）	TEL 050-3481-6016
福岡センター門司事務所（北九州市）	TEL 050-3481-6017

(ホームページ)

<http://www.famic.go.jp>

参考図表 1 【図：遺伝子組換え食品の表示方法】

- (1) 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なるもの
(高オレイン酸大豆及びこれを原材料とする大豆油等)

→ 「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」等の義務表示

- (2) 従来のもとの組成、栄養価等が同等のもの

- ① 加工後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が検出できる加工食品（豆腐、コーンスナック菓子等）

ア 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合

⇒ 「大豆（遺伝子組換え）」等の義務表示

イ 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合

⇒ 「大豆（遺伝子組換え不分別）」等の
義務表示

ウ 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合

⇒ 「大豆（遺伝子組換えでない）」等の
任意表示

- ② 加工後に組み換えられたDNA及びこれによって生じたたん白質が残存しない（とされる）加工食品（大豆油、しょうゆ等）

→ 表示不要（任意表示）

参考図表2 【表：遺伝子組換え食品の義務表示対象品目リスト】

食 品 の 分 類	義務表示の対象品目	表示方法
① 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品	① 高オレイン酸大豆、高リシンとうもろこし ② ①を主な原材料とするもの（当該形質を有しなくなったものを除く） ③ ②を主な原材料とするもの	「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」等の義務表示
② 従来のもとの組成、栄養価等が同等である遺伝子組換え農産物が存在する作物（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ）に係る農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が残存するもの	<u>農産物</u> 8つ 大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ <u>加工食品</u> 33食品群 (1) 豆腐・油揚げ類 (2) 凍豆腐、おから及びゆば (3) 納豆 (4) 豆乳類 (5) みそ (6) 大豆煮豆 (7) 大豆缶詰及び大豆瓶詰 (8) きな粉 (9) 大豆いり豆 (10) 1から9までを主な原材料とするもの (11) 大豆（調理用）を主な原材料とするもの (12) 大豆粉を主な原材料とするもの (13) 大豆たん白を主な原材料とするもの (14) 枝豆を主な原材料とするもの (15) 大豆もやしを主な原材料とするもの (16) コーンスナック菓子 (17) コーンスターチ (18) ポップコーン (19) 冷凍とうもろこし (20) とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 (21) コーンフラワーを主な原材料とするもの	・ 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合 →「大豆（遺伝子組換え）」等の義務表示 ・ 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合 →「大豆（遺伝子組換え不分別）」等の義務表示 ・ 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合 →「大豆（遺伝子組換えでない）」等の任意表示

	(22) コーンフリッツを主な原材料とするもの（コーンフレーク除く） (23) とうもろこし（調理用）を主な原材料とするもの (24) 16から20までを主な原材料とするもの (25) 冷凍ばれいしょ (26) 乾燥ばれいしょ (27) ばれいしょでん粉 (28) ポテトスナック菓子 (29) 25から28までを主な原材料とするもの (30) ばれいしょ（調理用）を主な原材料とするもの (31) アルファルファを主な原材料とするもの (32) てん菜（調理用）を主な原材料とするもの (33) パパイヤを主な原材料とするもの	
③ 従来のもとの組成、栄養価等が同等である遺伝子組換え農産物が存在する作物（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜）に係る農産物を原材料とする加工食品であって、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたん白質が加工工程で除去・分解等されることにより、食品中に残存しないもの	しょうゆ 大豆油 コーンフレーク 水飴 異性化液糖 デキストリン コーン油 菜種油 綿実油 砂糖（てん菜を主な原材料とするもの） これらを主な原材料とする食品	表示不要 （ただし、表示する場合には、上記②の表示方法に準じた方法で実施）

（注1）「主な原材料」とは、全原材料中重量で上位3品目で、かつ、原材料中に占める重量が5%以上のもの。

（注2）「分別生産流通管理」とは、非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で分別管理し、その旨を書類により証明する管理の方法。意図せざる混入の目安は、大豆及びとうもろこしについて、5%以下。