

資料5

農林水産省報告資料

令和5年10月26日

消費・安全局 消費者行政・食育課

食品表示の適正化による消費者への的確な情報の公表・提供に関連する法律の概要

○ 農林水産省消費・安全局においては、食品表示の適正化や的確な情報伝達を図るため、7法（食品表示法、米トレーサビリティ法、牛トレーサビリティ法、食糧法、農産物検査法、JAS法、水産流通適正化法）に基づく監視を実施。

法令	食品表示法	米トレーサビリティ法	牛トレーサビリティ法	食糧法	農産物検査法	JAS法	水産流通適正化法
目的	食品の表示の適正化による消費者の安全及び自主的かつ合理的な選択の機会の確保。	国民の主食であり、唯一自給可能な米穀について、問題発生時に流通ルートを速やかに特定。	BSE等発生時に的確に防疫対応を行うため、牛の流通ルートを速やかに特定するとともに、牛肉の個体情報を積極的に提供し、表示偽装を防止。	米穀の生産者から消費者までの適正かつ円滑な流通の確保。	農産物の公正かつ円滑な取引とその品質の改善。	農林物資の規格を制定し、消費者の選択に資す	水産動植物等の流通の適正化による水産資源の違法な漁業の抑止及び水産資源の持続的利用
内容	名称、原産地等の表示を義務付け	米、米加工品の取引等の記録の作成・保存及び産地情報の伝達を義務付け	牛肉の取引記録の作成保存及び個体識別番号の伝達を義務付け	用途限定米穀の用途外使用等の禁止	農産物の検査の適切な実施を図るため検査機関における義務を規定	「有機JASマーク」なしに、「有機」、「オーガニック」等と表示すること等を禁止	採捕者・取扱事業者による届出、漁獲番号等の情報伝達取引記録の作成・保存、適法漁獲等証明書の申請・添付（輸出時）を義務付け
規制対象	食品の製造、加工、輸入又は販売を行う事業者	米穀等の販売、輸入加工、製造又は提供の事業を行う者	牛肉の販売業者及び特定料理提供事業者（特定料理とは、焼き肉、しゃぶしゃぶ、すき焼き及びステーキ）	米穀の出荷又は販売の事業を行う者	登録検査機関等	販売を行う全ての事業者	特定第一種水産動植物等（アワビ及びナマコ並びにその加工品）取扱事業者
執行機関	消費者庁 国税庁 農林水産省 都道府県 政令都市 FAMIC（立入権限）	消費者庁 国税庁 農林水産省 都道府県	農林水産省	農林水産省 都道府県	農林水産省 都道府県	農林水産省 FAMIC（立入権限） 国税庁	農林水産省 都道府県

米トレーサビリティ法 : 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

牛トレーサビリティ法 : 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

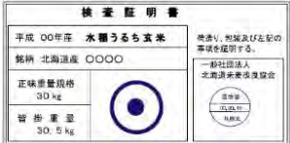
食糧法 : 主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律 1

JAS法 : 日本農林規格等に関する法律

水産流通適正化法 : 特定水産動植物等の国内流通の適正化等に関する法律

表示や情報伝達を行う際の表示

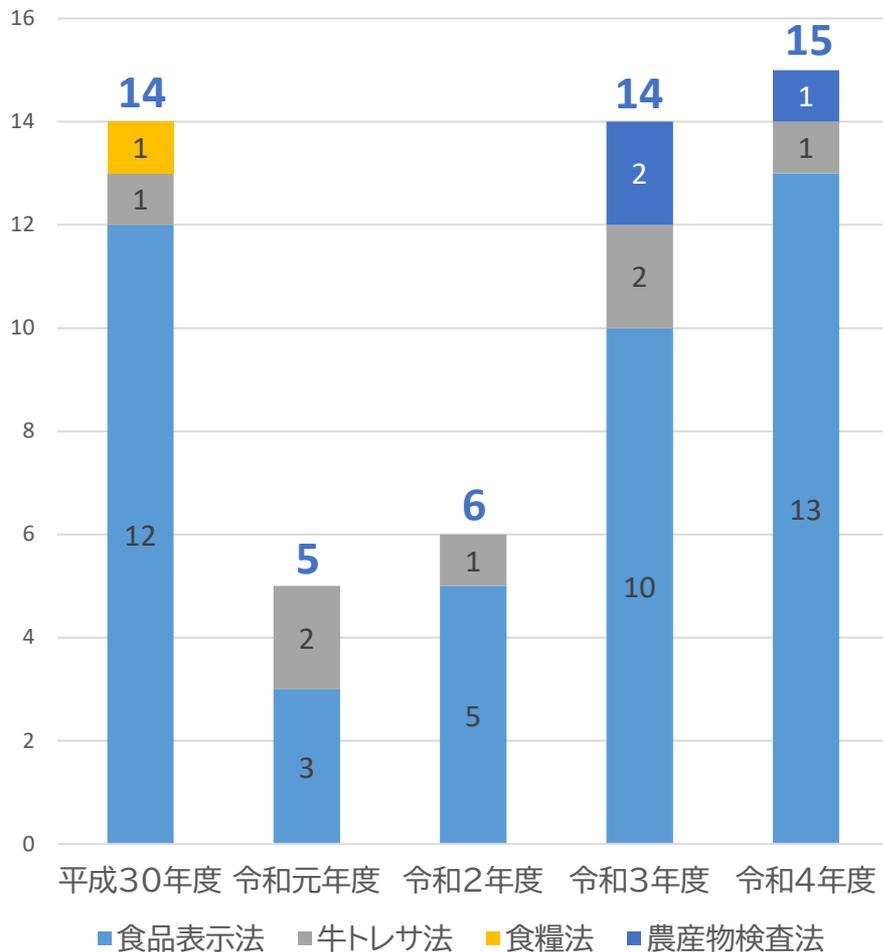
- 食品の表示やトレーサビリティに関連する法律においては、情報の伝達や商品の性能を示すための、商品の包装等に表示を付すことを規定。表示のほか、法律や基準により記録の作成・保存を義務付け。
- 監視においては、表示の外形的な的確性や保存された記録から表示の真正性を確認。

食品表示法		米トレーサビリティ法	牛トレーサビリティ法	食糧法	農産物検査法	JAS法	水産流通適正化法																				
(生鮮食品の表示) ○未包装表示例  ○事前包装表示例 <table border="1" data-bbox="38 649 280 706"> <tr><td>静岡県産</td></tr> <tr><td>たまねぎ</td></tr> </table> (加工食品の表示)		静岡県産	たまねぎ	(産地情報の伝達) <table border="1" data-bbox="318 485 531 742"> <tr><td>名称</td><td>米 菓</td></tr> <tr><td>●原材料名</td><td>:うるち米(国産)、えび 桜えび(静岡県産)、砂糖、白砂糖、でん粉、植物油、(一部こ小麦を含む)。</td></tr> <tr><td>●添加物</td><td>:着色料(紅麴色素)、調味料(アミノ酸等)</td></tr> <tr><td>●内容量</td><td>:75g</td></tr> <tr><td>●賞味期限</td><td>:16.02.23</td></tr> <tr><td>●保存方法</td><td>:直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。</td></tr> <tr><td>●製造者</td><td>:○○○○株式会社 静岡県○○市○○</td></tr> </table>	名称	米 菓	●原材料名	:うるち米(国産)、えび 桜えび(静岡県産)、砂糖、白砂糖、でん粉、植物油、(一部こ小麦を含む)。	●添加物	:着色料(紅麴色素)、調味料(アミノ酸等)	●内容量	:75g	●賞味期限	:16.02.23	●保存方法	:直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。	●製造者	:○○○○株式会社 静岡県○○市○○	(個体識別番号の表示) 	(用途限定米穀の表示) <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 2px solid blue; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 10px;">加</div> <div style="margin-bottom: 10px;">加工用米</div> <div style="border: 2px solid blue; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 10px;">飼</div> <div style="margin-bottom: 10px;">飼料用米</div> <div style="border: 2px solid blue; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">粉</div> <div>米粉用米</div> </div>	(検査証明書)  一等印	(有機JASマーク) 	(情報の伝達) <ul style="list-style-type: none"> ・名称(アワビ、ナマコ等) ・漁獲番号又は荷口番号(輸入又は養殖物の場合は、その旨) ・届出採捕者又は取扱事業者の氏名又は名称 ・重量又は数量 ・譲渡し等した年月日 				
静岡県産																											
たまねぎ																											
名称	米 菓																										
●原材料名	:うるち米(国産)、えび 桜えび(静岡県産)、砂糖、白砂糖、でん粉、植物油、(一部こ小麦を含む)。																										
●添加物	:着色料(紅麴色素)、調味料(アミノ酸等)																										
●内容量	:75g																										
●賞味期限	:16.02.23																										
●保存方法	:直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。																										
●製造者	:○○○○株式会社 静岡県○○市○○																										
<table border="1" data-bbox="28 763 280 1413"> <tr><td>名称</td><td colspan="3">スナック菓子</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td colspan="3">じゃがいも(遺伝子組換えでない)(国産)、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ(大豆を含む)、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)/香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム</td></tr> <tr><td rowspan="2">内容量</td><td>81g</td><td>賞味期限</td><td rowspan="2">この面の右側に記載</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td>保存方法</td><td colspan="3">直射日光および高温多湿を避けて保存してください</td></tr> <tr><td>製造者</td><td colspan="3">株式会社○○○○ ●●県××市△△</td></tr> </table>	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)(国産)、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ(大豆を含む)、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)/香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム			内容量	81g	賞味期限	この面の右側に記載			保存方法	直射日光および高温多湿を避けて保存してください			製造者	株式会社○○○○ ●●県××市△△			(記録の作成) <ul style="list-style-type: none"> ・品名 ・産地 ・数量 ・年月日 ・取引先名 ・搬出入した場所 ・用途 	(記録の保存) <ul style="list-style-type: none"> ・商品名称と数量 ・個体識別番号 ・取引年月日 ・取引とその所在地 	(帳簿の記載) <ul style="list-style-type: none"> ・農産物検査請求者の氏名又は名称及び住所 ・農産物検査の請求を受けた年月日 ・農産物検査を行った年月日 ・農産物検査を行った場所 ・農産物検査を行った農産物の種類及び銘柄、量目、荷造り及び包装並びに品位又は成分についての検査結果 ・農産物検査を行った農産物検査員の氏名 	(格付記録) <ul style="list-style-type: none"> ・生産行程管理者 ・生産行程管理責任者 ・生産者 ・記録作成者 ・格付け担当者 	(記録の作成) <ul style="list-style-type: none"> ・名称(アワビ、ナマコ等) ・重量又は数量 ・譲受け、譲渡し、廃棄等した年月日 ・譲受け、譲渡し等先の氏名又は名称 ・漁獲番号又は荷口番号(輸入又は養殖物の場合は、その旨)
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)(国産)、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ(大豆を含む)、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)/香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム																										
内容量	81g	賞味期限	この面の右側に記載																								
保存方法	直射日光および高温多湿を避けて保存してください																										
製造者	株式会社○○○○ ●●県××市△△																										

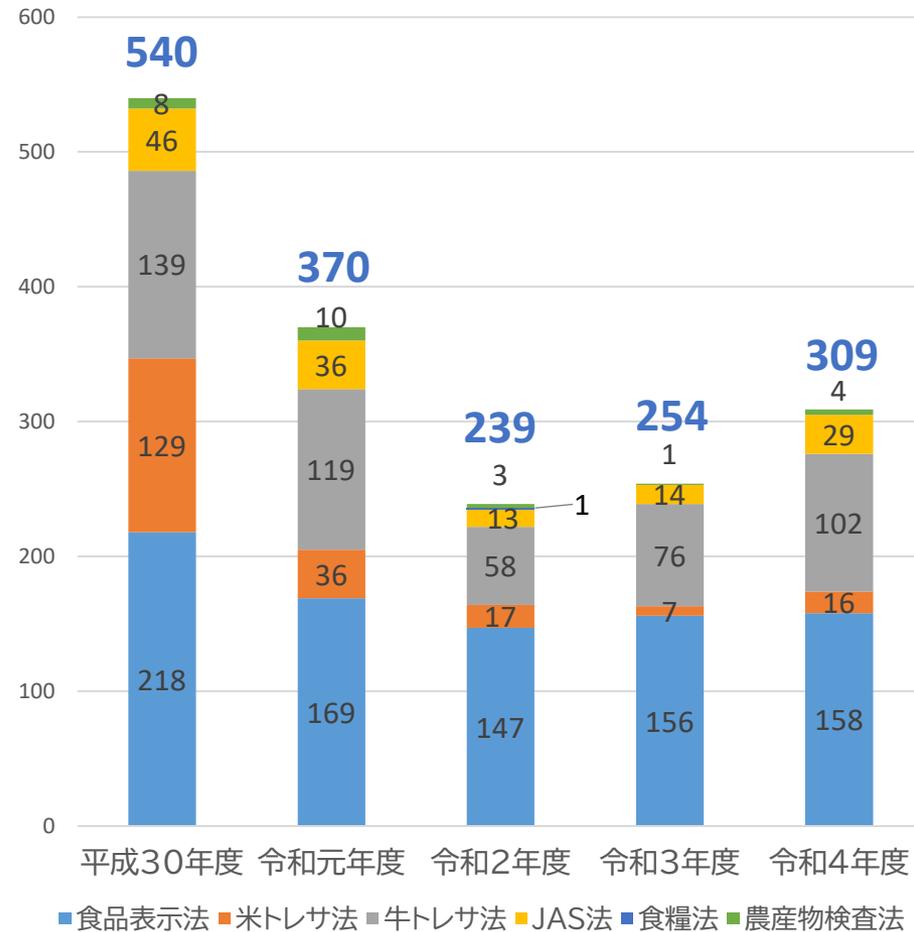
国（消費者庁、国税庁、農林水産省）による措置件数

- 法令違反に対しては国（消費者庁、国税庁、農林水産省等）と都道府県等の関係機関が連携し、厳正に対処。
- 指示・勧告や命令にはあたらない、常習性がなく過失による一時的なものである等、比較的軽微な違反については指導を行っている。

国による食品表示法、牛トレーサビリティ法、食糧法、農産物検査法に基づく措置(指導、勧告、命令)の件数



国による食品表示法、米トレーサビリティ法、牛トレーサビリティ法、JAS法、食糧法、農産物検査法に基づく指導の件数



<対策のポイント>

米穀の適正な産地・品種表示等を確保するため、**科学的分析を活用**し、効果的・効率的な監視を実施します。

<事業目標>

食品表示の適正化（食品表示の不適正率1.0%以下 [令和7年度まで]）

<事業の内容>

<背景>

1. 食品の産地偽装等が散見される中、食品表示監視業務において、消費者への影響が特に大きい米穀の**産地偽装等の取締りを実施していくことが必要**です。
2. 消費者が商品を選択する際に重要な指標である**食品表示基準が改正（令和3年7月施行）され、未検査米であっても産地・品種・産年の表示が可能**となったため、**科学的分析を活用し、真正性の確認を行っていくことが重要**です。

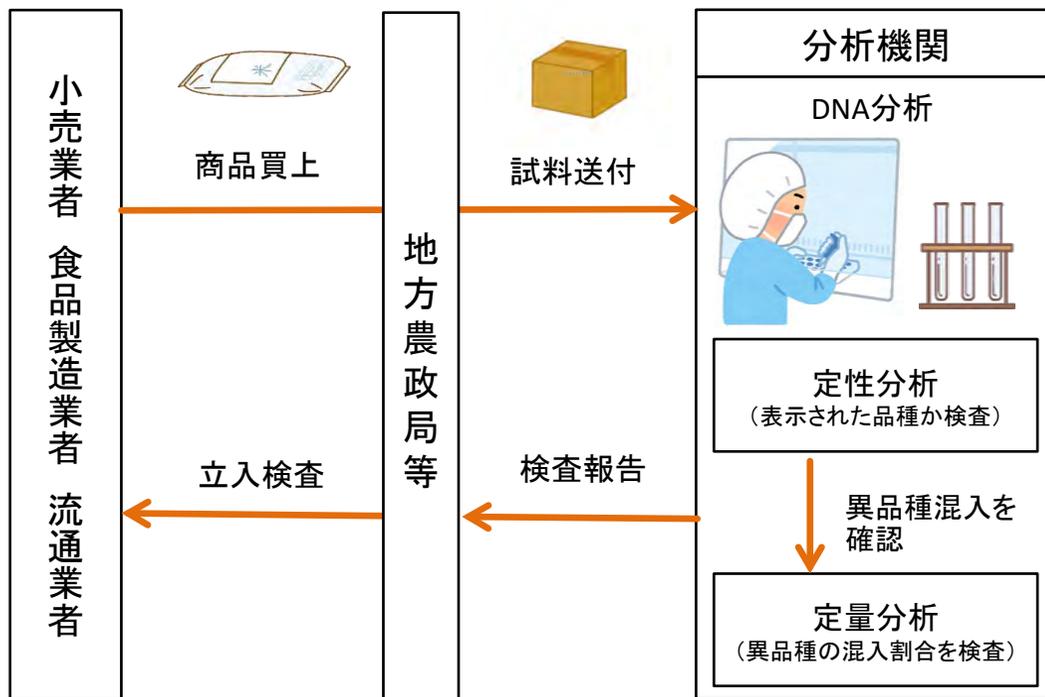
<事業内容>

小売店舗や食品製造業者及びインターネット等から買い上げた商品（米穀）の**科学的分析を行い、違反の可能性が高い商品をスクリーニング**します。

<事業の流れ>



<事業イメージ>



DNA分析の結果が**品種の偽装以外に産地偽装の摘発にも繋がる**。

- ・コシヒカリBLなど種子の管理が徹底されているものに異品種が混入している場合、他産地の米が混入している可能性が高い。
- ・異品種の混入疑義が国内産地の偽装摘発の発端となったこともある。

<対策のポイント>

食品表示に対する消費者の信頼を確保するため、食品表示情報の効率的な収集等による**食品表示監視業務の効率化**を通じて、**不適正な食品表示に対するより効果的・効率的な監視を実施**します。

<事業目標>

食品表示の適正化（食品表示の不適正表示率1.0%以下 [令和7年度まで]）

<事業の内容>

<背景>

アサリをはじめとする昨今の産地表示に係る問題を受け、**食品表示に対する消費者の信頼確保のため、不適正表示への監視を強化する必要があります**があります。

<事業内容>

より多くの不適正表示事案に対応するため、市中又はインターネットを介して販売する食品表示情報等の収集を民間団体等に委託し、収集した**情報を国が処理・分析**することで、**監視業務の効率化**を図ります。

<事業の流れ>



<事業イメージ>

食品表示情報等を処理・分析し、
確度の高い疑義情報を抽出

➡より多くの不適正事案への対応を実現するなど監視業務を効率化

これまでの監視実績も踏まえ検索（具体例）

- 主な出回り時期の生鮮食品
- 同属や類似する別の種が原材料に使われやすい加工食品

の販売情報の中から不適正表示の疑いがないか分析

【期待される効果】

監視業務の効率化によって、より多くの不適正な表示の調査を実施し、食品表示への消費者の信頼確保を実現

<対策のポイント>

販売されている牛肉について、牛の個体識別番号が適正に伝達、表示されているかを科学的に確認するため、**牛肉のDNA鑑定を実施**します。

<事業目標>

DNA鑑定による牛の個体識別情報の正確な伝達の確保（DNA鑑定的一致率100% [令和9年度まで]）

<事業の内容>

<背景>

食の安全の確保や家畜伝染病のまん延防止のため、**牛肉トレーサビリティ制度の適正な運用が必要**です。

<事業内容>

1. DNA鑑定照合用サンプル採取

国内でと畜される**全ての牛の枝肉**から、**照合用サンプル**を採取します。

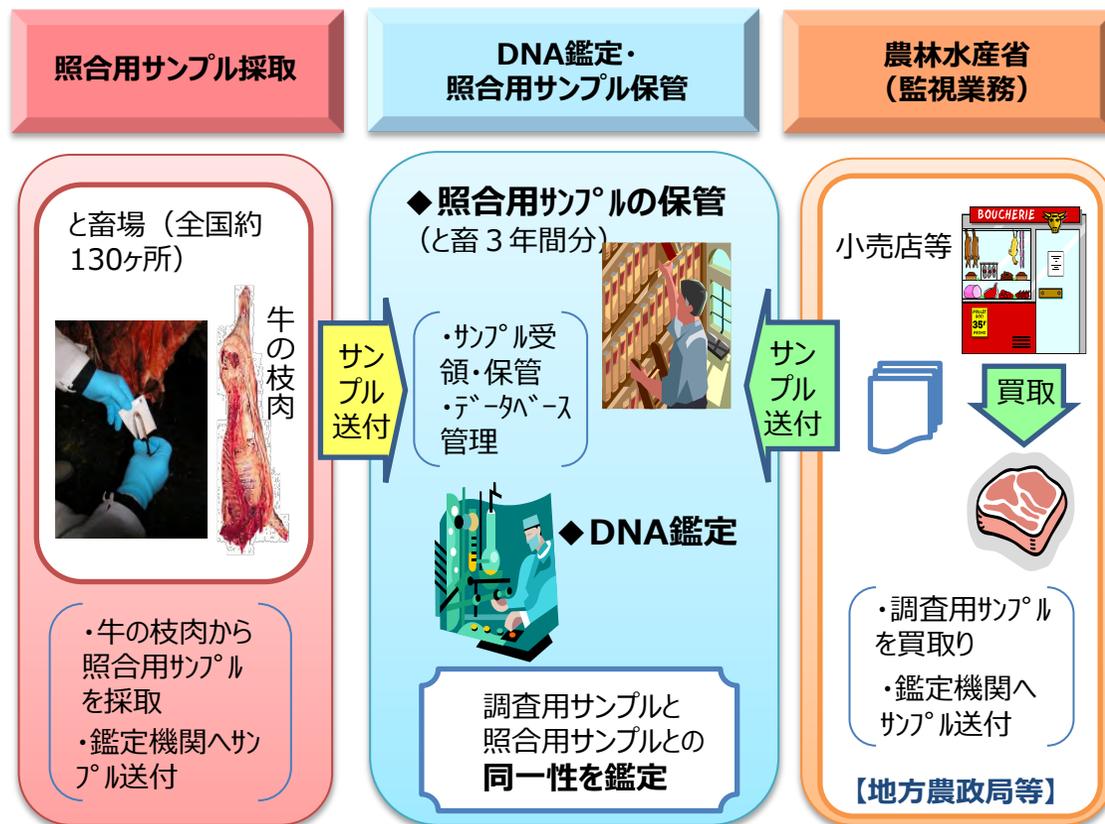
2. DNA鑑定及び照合用サンプル保管

採取された**照合用サンプル**を保管するとともに、**小売店等**から購入した牛肉と保管している照合用サンプルとの**同一性**をDNA分析により鑑定します。

<事業の流れ>



<事業イメージ>



監視業務の研修

- 監視業務は、本省、地方農政局等の多くの職員が従事しているが、効果的な疑義解明のためには、監視7法に関する知識を身につけた上、被疑事業者からの聴取能力、聴取内容の整理能力、説明能力や情報伝達能力等、様々な能力を向上させる必要がある。
- 初めて監視業務を行う職員(全員)に対し、基本的な知識を身につけるために「**初任者研修**」を実施。
- 監視業務担当課に新規採用及び選考採用された職員に対し、監視業務を担う職員として必要な心構え・知識等について付与する「**新規採用者研修**」を実施。
- 実践的な知識・技術の向上を目的とした「**担当者研修**」を実施。

初任者研修(2日間)

監視業務を行う上で知っておくべき法令の知識、立入検査等の基本的な知識について、監視業務に**新たに**着任した職員を対象に実施

- ・監視業務の心得
- ・法律の知識(食品表示法、米トレーサビリティ法、牛トレーサビリティ法など)
- ・疑義事案への対応方法 等

新規採用者研修(2日間)

監視業務担当課に新規採用及び選考採用された職員に対し、監視業務を担う職員として必要な心構え・知識等について付与

- ・監視業務の説明
- ・グループワーク
- ・FAMICによる科学的分析の説明と施設見学
- ・監視室職員との意見交換

担当者研修(3日間)

食品表示に関する偽装(あさりの産地偽装等)が巧妙化していく中、監視担当者の**実践的な知識・技術等の向上**を目指して実施

- ・応対講義(事業者対応の技術等を取得)
- ・座学講義(関連制度等の知識を取得)
- ・実務演習(事案を想定し、ロールプレイによる立入検査を実施)