生産情報公表加工食品（こんにゃく）の日本農林規格の検討について

<table>
<tr><th>検討すべき事項</th><th>検　討　の　方　向　（案）</th><th>生産情報公表加工食品（こんにゃく）のＪＡＳ規格のイメージ・補足説明</th></tr>
<tr><td>１．規格の適用の範囲（定義）</td><td>【想定される適用の範囲】

加工食品品質表示基準（平成１２年３月３１日農林水産省告示第５１３号）別表１に定めるこんにゃくをＪＡＳ規格の対象とする。

（具体例）
板こんにゃく、しらたき、玉こんにゃく等

（参考）
生産情報公表ＪＡＳの日本農林規格（牛肉、豚肉、農産物）においては、牛肉、豚肉及び農産物の定義及び適用の範囲を明確に定めていないが、農産物の場合、具体的な例としては、生鮮食品品質表示基準の別表に掲げられている野菜、果実、米穀、雑穀、豆類が対象となる。</td><td>【規格イメージ】

○　生産情報公表加工食品（こんにゃく）の生産の方法についての基準及び品質に関する表示の基準の規格に適合する加工食品をいう。</td></tr>
<tr><td>２．公表される生産情報</td><td>【想定される公表生産情報（案）】

１．事業者に関する情報
・　こんにゃくを製造した事業者の名称及び住所
・　ＪＡＳ規格で定められた生産情報に関する事項の問い合わせ連絡先

（例）<table><tr><td>製造業者の氏名又は名称及び住所</td><td>（株）○○○
○県○市○町▲-▲-▲</td></tr><tr><td>公表された生産情報に関する問い合わせ先</td><td>○○食品本社広報課
電話番号</td></tr></table></td><td>【規格イメージ】

○　こんにゃくの生産に係る次に掲げる情報をいう。

・　こんにゃくの製造業者の氏名又は名称及び住所

・　消費者が公表された生産情報に関する問い合わせを行うことができる部署及び連絡先

【説明】
○　加工食品品質表示基準第３条第１項第６号で定める「製造業者等の氏名又は名称及び住所」の表示については、「製造業者の名称及び住所」が表示される場合と販売業者が製造業者又は加工包装業者との合意等により製造業者又は加工包装業者に代わってその品質に関する表示を行うこととなっている場合にあっては、「販売業者の名称」及び食品衛生法に基づく「製造</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>検討すべき事項</th><th>検　討　の　方　向　（案）</th><th>生産情報公表加工食品（こんにゃく）のＪＡＳ規格のイメージ・補足説明</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>した工場を表す固有記号」を併記して表示している場合があるので、生産情報公表ＪＡＳ規格では、「製造した工場の名称及び住所」を公表することとする。

○　消費者が公表されている生産情報に関する内容について、さらに詳細な内容を入手することが可能となるよう、生産情報に関する問い合わせ先を公表することとする。</td></tr>
<tr><td></td><td>２．原材料に関する情報

・　こんにゃくの原料の種類(こんにゃく生芋、精粉、こんにゃく生芋と精粉の混合の別)

（例）<table><tr><td>こんにゃくの原料の種類</td><td>こんにゃく生芋</td></tr></table></td><td>【規格イメージ】

・　こんにゃくの原料の種類（こんにゃく生芋、精粉及びこんにゃく生芋と精粉の混合の別をいう。）</td></tr>
<tr><td></td><td>Ⅰ　こんにゃく生芋を原料にこんにゃくを製造した場合

・　こんにゃく生芋の原産地名
（国産～都道府県名、外国産～原産国名）
（※使用したすべての原料こんにゃく生芋の原産地を重量の割合の多い順に公表）

・　こんにゃく生芋の品種名
（※使用したすべての原料こんにゃく生芋の品種を重量の割合の多い順に公表）

・　こんにゃく生芋の産年
（※使用したすべての原料こんにゃく生芋の産年を重量の割合の多い順に公表）</td><td>【規格イメージ】
・　こんにゃく生芋の原産地名
ア　国産品にあっては、都道府県名
イ　輸入品にあっては、原産国名
ウ　原産地が２以上ある場合にあっては、重量の割合の多い原産地名から順に公表すること

※　都道府県名又は原産国名に加えて、より詳細な情報を公表することも可能である。

・　こんにゃく生芋の品種名

・　こんにゃく生芋の生産年</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>検討すべき事項</th><th>検　討　の　方　向　（案）</th><th>生産情報公表加工食品（こんにゃく）のＪＡＳ規格のイメージ・補足説明</th></tr>
<tr><td></td><td>（例）
<table><tr><td>こんにゃく生芋の原産地名</td><td>○○県</td></tr><tr><td>こんにゃく生芋の品種名</td><td>ハルナクロ</td></tr><tr><td>こんにゃく生芋の生産年</td><td>平成１８年</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>・　原料こんにゃく生芋が生産情報公表農産物の日本農林規格における格付の表示が付されている場合
１）認定生産行程管理者の氏名又は名称
２）農産物識別番号
３）（こんにゃく生芋の）生産情報の公表の方法

（例）生産情報公表農産物の場合
<table><tr><td rowspan="3">生産情報公表農産物</td><td>認定生産行程管理者の氏名又は名称</td><td>（有）○○農園</td></tr><tr><td>農産物識別番号</td><td>１２３４５</td></tr><tr><td>生産情報の公表の方法</td><td>http://www.??.co.jp</td></tr></table></td><td>【規格イメージ】
・　原料こんにゃく生芋に生産情報公表農産物の日本農林規格（平成１７年６月３０日農林水産省告示第１１６３号。以下この項において「日本農林規格」という。）による格付の表示が付されている場合は、認定生産行程管理者（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和２５年法律第１７５号）第１４条第２項又は同法第１９条の３第２項の規定による認定を受けた生産行程管理者をいう。）の氏名又は名称、農産物識別番号（日本農林規格第２条に規定する農産物識別番号をいう。）及び生産情報の公表の方法（日本農林規格第４条に規定する生産情報の公表の方法をいう。）</td></tr>
<tr><td></td><td>・　原料こんにゃく生芋が有機農産物の日本農林規格における格付の表示が付されている場合
　認定生産行程管理者、認定小分け業者又は認定輸入業者の氏名又は名称</td><td>・　原料こんにゃく生芋に有機農産物の日本農林規格（平成１７年１０月２７日農林水産省告示第１６０５号）による格付の表示が付されている場合は、認定生産行程管理者、認定小分け業者（法第１５条第１項又は１９条の４の規定による認定を受けた小分け業者をいう。）及び認定輸入業者（法第１５条の２第１項の規定による認定を受けた輸入業者をいう。）の氏名又は名称</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>検討すべき事項</th><th>検　討　の　方　向　（案）</th><th>生産情報公表加工食品（こんにゃく）のＪＡＳ規格のイメージ・補足説明</th></tr>
<tr><td></td><td>（例）有機農産物の場合
<table><tr><td>有機農産物</td><td>認定生産行程管理者の氏名又は名称</td><td>（有）▲▲農園</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Ⅱ　精粉を原料にこんにゃくを製造した場合
・　精粉の製造地名
・　精粉の原料のこんにゃく生芋の原産地名
（国産～国産、外国産～原産国名）

（例）
<table><tr><td>こんにゃくの原料の種類</td><td>精粉</td></tr><tr><td>精粉の製造地名</td><td>国産</td></tr><tr><td>精粉の原料となる生芋の原産地名</td><td>国産</td></tr></table></td><td>【規格イメージ】

・　精粉の製造地名
ア　国産品にあっては、国産
イ　輸入品にあっては、原産国名
ウ　製造地が２以上ある場合にあっては、重量の割合の多い製造地名から順に公表すること

・　精粉の原料となるこんにゃく生芋の原産地名
ア　国産品にあっては、国産
イ　輸入品にあっては、原産国名
ウ　原産地が２以上ある場合にあっては、重量の割合の多い原産地名から順に公表すること

※　国産又は原産国名に加えて、より詳細な情報を公表することも可能である。</td></tr>
<tr><td></td><td>・　原料の精粉が有機加工食品の日本農林規格における格付の表示が付されている場合
　認定生産行程管理者、認定小分け業者又は認定輸入業者の氏名又は名称</td><td>【規格イメージ】

・　原料精粉に有機加工食品の日本農林規格（平成１７年１０月２７日農林水産省告示第１６０６号）による格付の表示が付されている場合は、認定生産行程管理者、認定小分け業者（法第１５条第１項又は１９条の４の規定による認定を受けた小分け業者をいう。）及び認定輸入業者（法第１５条の２第１項の規定による認定を受けた輸入業者をいう。）の氏名又は名称</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>検討すべき事項</th><th>検　討　の　方　向　（案）</th><th>生産情報公表加工食品（こんにゃく）のＪＡＳ規格のイメージ・補足説明</th></tr>
<tr><td rowspan="3"></td><td>（例）有機加工食品の場合
<table><tr><td>有機精粉</td><td>認定生産行程管理者の氏名又は名称</td><td>（有）▲▲農園</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>・　こんにゃく生芋、精粉及び凝固剤以外のものを使用した場合には、その名称

（例）
<table><tr><td>主原料及び凝固剤以外に使用した原材料の名称</td><td>ひじき</td></tr></table></td><td>【規格イメージ】

・　こんにゃく生芋、精粉及び凝固剤以外に使用した原材料の名称

【説明】
○　副原材料として使用したものは、一括表示欄には「海藻粉末」等の表示がなされるが、生産情報公表ＪＡＳ規格では、「海藻粉末」のより具体的な名称を公表することとする。</td></tr>
<tr><td>３．製造工程に関する情報
・　凝固剤の名称及び濃度
・　こんにゃく製造における加熱処理の実施方法（のり化工程の温度帯）
・　こんにゃくの加水率

（例）
<table><tr><td>凝固剤の名称及び濃度</td><td>水酸化カルシウム（０．１％）</td></tr><tr><td>のりかき工程における加熱温度</td><td>○○℃～○○℃</td></tr><tr><td>こんにゃくの加水率</td><td>○○倍</td></tr></table></td><td>【規格イメージ】

・　こんにゃくの製造に使用した凝固剤の名称及び濃度
・　こんにゃく製造におけるのりかき工程における加熱温度
・　精粉のみを原料としてこんにゃくを製造した場合は、こんにゃくの加水率（精粉に対する水の割合をいう。）</td></tr>
</table>

検討すべき事項	検　討　の　方　向　（案）	生産情報公表加工食品（こんにゃく）のＪＡＳ規格のイメージ・補足説明
３．生産情報の公表単位（識別番号）	【想定される単位(識別番号)】 ○　単一の生産情報とすることができる単位	【規格イメージ】 **○　同一の生産情報を有する製品を識別するために必要な番号又は記号で認定生産行程管理者が製品ごとに定めるものをいう。**
４．生産情報の記録・保管・公表の基準	○　生産情報公表牛肉、生産情報公表豚肉及び生産情報公表農産物と同様の考え方。	【規格イメージ】 **○　生産情報公表加工食品（こんにゃく）の生産の方法についての基準は、生産情報を識別番号ごとに正確に記録するとともに、その記録を保持し、事実に即して公表していることととする。**
５．品質に関する表示の基準	○　生産情報公表牛肉、生産情報公表豚肉及び生産情報公表農産物と同様の考え方。	【規格イメージ】 **○　表示事項** **次に掲げる事項を表示してあること。** **・　識別番号** **・　生産情報の公表の方法** **○　表示の方法** **加工食品品質表示基準第３条第１項第１号に掲げる事項、識別番号及び生産情報の公表の方法の表示は、次に規定する方法により行われていること。** **・　名称** **その内容を表す一般的な名称に近接して、「生産情報公表加工食品」と記載すること。** **・　識別番号** **容器又は包装の見やすい箇所に記載してあること。** **・　生産情報の公表の方法** **ファックス番号、ホームページアドレス等生産情報を入手するために必要な連絡先を容器又は包装の見やすい箇所に記載してあること。** **○　表示禁止事項** **表示事項の項に規定する事項及び公表された生産情報の内容と矛盾する用語を表示していないこと。**