生産情報公表加工食品(豆腐、こんにゃく)の日本農林規格の制定について(案)

平成18年6月30日農林水産省

1 趣旨

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7条第1項の規定に基づき、生産情報公表加工食品(生産履歴に関する情報が消費者に提供される加工食品をいう。以下同じ。)の日本農林規格を制定する。

2 内容

消費者の「食」に対する関心の高まりに対応して、消費者の信頼の確保を図るため、豆腐及びこんにゃくを生産情報公表加工食品とし、これらについて、

- (1) 原材料に関する情報(原料大豆、こんにゃく生いも等の原産地名、品種等)
- (2) 製造工程に関する情報(製品の製造時に使用した凝固剤等の物質名等)
- (3) 事業者に関する情報(製品を製造した事業者の名称等)

等を生産情報とする内容の規格を制定する。

また、生産情報公表加工食品(豆腐、こんにゃく)の日本農林規格は、当該製品の生産情報を公表することが標準的な生産のプロセスと比較して特色があると認められることから「特色規格」として位置付ける。

生産情報公表加工食品の日本農林規格 (案)

(目的)

第1条 この規格は、生産情報公表加工食品の生産の方法についての基準等を定めることを目的とする。

(定義)

第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の 右欄に掲げるとおりとする。

右欄に掲げるとおりと	とする。
用語	定義
豆腐の生産情報	豆腐の生産に係る次に掲げる情報をいう。
	(1) 豆腐の原料となる大豆(以下「原料大豆」という。
)の原産地名
	(2) 原料大豆の種類
	(3) 原料大豆の生産年
	(4) 分別生産流通管理(遺伝子組換え農産物(組換えD
	NA技術(酵素等を用いた切断及び再結合の操作によ
	って、DNAをつなぎ合わせた組換えDNAを作製し
	、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をい
	う。)を用いて生産された農産物をいう。以下同じ。
)及び非遺伝子組換え農産物(遺伝子組換え農産物で
	ない農産物をいう。以下同じ。)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して
	管理し、その旨を証明する書類により明確にした管理
	の方法をいう。以下同じ。)が行われたことを確認し
	た大豆を原料とする場合には、分別生産流通管理であ
	る旨を証明する書類の最終発行年月日及び原料大豆の
	種別(分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産
	物又は分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農
	産物の別をいう。)
	(5) 原料大豆のすべて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116
	3号。)による格付の表示が付されている場合には、
	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。
	以下「法」という。)第14条第2項又は法第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。以下同じ。)の氏名又は名称、農産物識別番
	号(生産情報公表農産物の日本農林規格第2条に規定
	する農産物識別番号をいう。以下同じ。)及び生産情
	報の公表の方法(生産情報公表農産物の日本農林規格
	第4条に規定する生産情報の公表の方法をいう。以下
	同じ。)
	(6) 原料大豆のすべて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には、認定生産行程管理者、認定小分け業者(法第15条第1項又は法第19条の4の規定による認定を受けた小分け業者をいう。以下同じ。)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。以下同じ。)の氏名又は名称
- (7) 豆腐用凝固剤の物質名
- (8) 豆腐の製造工程において使用された消泡剤(消泡の目的で使用される食品添加物をいう。)の物質名
- (9) 豆腐の固形分
- (10) 豆腐の製造工程における殺菌方法
- (11) 豆腐の製造業者の氏名又は名称及び住所
- (12) 一般消費者が公表された豆腐の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

こんにゃくの生産情 報 こんにゃくの生産に係る次に掲げる情報をいう。

- (1) こんにゃくの原料の種類 (こんにゃく生いも、精粉 又はこんにゃく生いもと精粉の混合の別をいう。以下 同じ。)
- (2) こんにゃくの原料となるこんにゃく生いも(以下「原料こんにゃく生いも」という。)の原産地名
- (3) 原料こんにゃく生いもの品種名
- (4) 原料こんにゃく生いもの生産年
- (5) こんにゃくの原料となる精粉(以下「原料精粉」という。)の製造地名
- (6) 精粉の原料となるこんにゃく生いもの原産地名
- (7) 原料こんにゃく生いものすべてに生産情報公表農産物の日本農林規格による格付の表示が付されている場合には、認定生産行程管理者の氏名又は名称、農産物識別番号及び生産情報の公表の方法(こんにゃくの原料の種類がこんにゃく生いもである場合に限る。)
- (8) 原料こんにゃく生いものすべてに有機農産物の日本 農林規格による格付の表示が付されている場合には、 認定生産行程管理者、認定小分け業者及び認定輸入業 者の氏名又は名称(こんにゃくの原料の種類がこんに ゃく生いもと精粉の混合である場合にあっては、原料 精粉のすべてに有機加工食品の日本農林規格(平成1 7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に限る。)
- (9) 原料精粉のすべてに有機加工食品の日本農林規格による格付の表示が付されている場合には、認定生産行程管理者、認定小分け業者及び認定輸入業者の氏名又は名称(こんにゃくの原料の種類がこんにゃく生いもと精粉の混合である場合にあっては、原料こんにゃく生いものすべてに有機農産物の日本農林規格による格付の表示が付されている場合に限る。)

1	
	(10) こんにゃく生いも、精粉及び凝固剤(こんにゃくの)
	主成分であるこんにゃくマンナンを凝固させるものを
	いう。)以外に使用した原料の名称
	(11) こんにゃくの製造工程において使用された凝固剤の
	物質名及び濃度
	(12) こんにゃく製造におけるのりかき工程(水又は温湯
	を加え、こんにゃく生いもを調製したもの又は精粉が
	、強い粘性を示して糊化する工程をいう。)における
	加熱温度
	⑷ 精粉のみを原料としてこんにゃくを製造した場合に
	は、こんにゃくの加水率(のりかき工程において加え
	た水及び温湯の重量の精粉の重量に対する割合をいう
	(4) こんにゃくの製造業者の氏名又は名称及び住所
	(15) 一般消費者が公表されたこんにゃくの生産情報に関
	する問い合わせを行うことができる部署及び連絡先
生産情報公表豆腐	加工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産
生度用報公衣豆屬	
	省告示第513号)別表1に掲げる豆腐・油揚げ類のう
at the life in the control of the co	ち、次条及び第4条の規格に適合する豆腐をいう。
生産情報公表こんに	加工食品品質表示基準別表1に掲げるこんにゃくのうち
やく	、第5条及び第6条の規格に適合するこんにゃくをいう
	0
生産情報公表加工食	生産情報公表豆腐及び生産情報公表こんにゃくをいう。
品	
識別番号	同一の生産情報を有する豆腐又はこんにゃくを識別する
	ために必要な番号又は記号であって、認定生産行程管理
	者が豆腐又はこんにゃくごとに定めるものをいう。

(生産情報公表豆腐の規格)

第3条 生産情報公表豆腐の生産の方法についての基準は、豆腐の生産情報を識別番号ごとに正確に記録するとともに、その記録を保管し、事実に即して公表していることとする。

第4条 生産情報公表豆腐の品質に関する表示の基準は、次のとおりとする。

NIN LEHNAMI	上版が印真に因うる私が必至中は、人のともうとうも。
事項	基準
表示事項	次に掲げる事項を表示してあること。
	(1) 識別番号
	(2) 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。
	(1) 名称
	名称に近接して「生産情報公表加工食品」と記載す
	ること。
	(2) 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。
	(3) 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	表示事項の基準に掲げる事項及び前条の規定により公表
	された豆腐の生産情報の内容と矛盾する用語を表示して
	いないこと。

(生産情報公表こんにゃくの規格)

第5条 生産情報公表こんにゃくの生産の方法についての基準は、こんにゃくの生産情報を識別番号ごとに正確に記録するとともに、その記録を保管し、事実に即して公表していることとする。

第6条 生産情報公表こんにゃくの品質に関する表示の基準は、次のとおりとする

事項	基準
表示事項	第4条の規格の表示事項と同じ。
表示の方法	第4条の規格の表示の方法と同じ。
表示禁止事項	表示事項の基準に掲げる事項及び前条の規定により公表
	されたこんにゃくの生産情報の内容と矛盾する用語を表
	示していないこと。

附則

この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。