会報 日食協

Vol.173 Mar. 28. 2012

社団法人 日本加工食品卸協会
〒103-0023 東京都中央区日本橋本町2-3-4(江戸ビル4階)
電 話:03(3241)6568　FAX:03(3241)1469

目　次

・日本加工食品卸協会「一般社団法人」への移行について ……1
・内閣府公益認定等委員会から認可書交付 ……－３月22日－… 2

臨時理事会
・平成24年度年初暫定収支予算案承認 ……－１月23日－… 3

事業活動
・経験と知恵を今後にいかす ……－各地で新春賀詞交換会－… 6
・業種・業態の特性を踏まえた技術的な検討を行うための業界団体ヒアリング開催
－平成23年11月１日－…10
・日食協北海道支部　ベトナム視察報告 ……－平成23年11月19日～23日－…11
・農林水産省　鹿野大臣より感謝状 ……－１月23日－…23
・第31回異業種交流委員会開催 ……－２月　２日－…23
・近畿支部　新春講演会開催 ……－２月20日－…24
・経済産業省　枝野大臣より感謝状 ……－３月　６日－…25
・食品中の放射性物質の新基準値の対応について ……－３月　６日－…27

関連省庁・団体からのお知らせ
・食品産業における環境自主行動計画（2010年度実績）
－農林水産省食料産業局　バイオマス循環資源課－…28
・カートンプロジェクトによる梱包資材標準化の取り組みについて
－カートンプロジェクト委員会－…30
・「品質系情報（仕様書情報）」の標準化を推進 …… －【品質230】実用化推進会議－…32
・食品中の放射性物質の新たな基準値について ……厚生労働省　医薬食品局－…45
・組換えDNA技術応用食品及び添加物の食品衛生法に係る手続きについて
－農林水産省食料産業局－…47
・食品廃棄物等の発生抑制の目標値について ……－農林水産省食料産業局－…77

回覧									

無断転載・引用を禁ず

日本加工食品卸協会「一般社団法人」への移行について

－社団法人　日本加工食品卸協会－

会長　國分　勘兵衛

当協会活動につきましては、平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます

さて、公益法人制度改革については、2008年12月に「民による公益の増進」を目指した新しい法律が施行され、現在、民法制定以来100年以上を経て、初めての改革が進められております。この新法により、これまでの社団法人は、公益活動の有無に係らず法人格を取得できる「一般社団法人」への移行、または公益事業を行い、かつ、高度なガバナンスを要求される「公益法人」との、いずれかの移行が義務付けされることになりました。

当協会は、会員ならびに理事の総意のもと、まずもって「公益社団法人」への移行を優先すべく一昨年認定申請を行いましたが、残念ながら不認定となりました。したがいまして改めて「一般社団法人」へ移行すべく準備・申請をおこなって参りましたが、本年３月22日、内閣総理大臣より、「一般社団法人」への移行が認可されました。

これを受けて、当協会は、本年４月１日に、「一般社団法人　日本加工食品卸協会」へ移行するはこびとなりました。

今後とも、当協会は、この公益法人制度改革の理念にもとづいて、事業活動に取り組み、食品産業の発展と国民生活の向上に注力して参る所存でございます。引き続き、皆様方よりご指導ご鞭撻を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

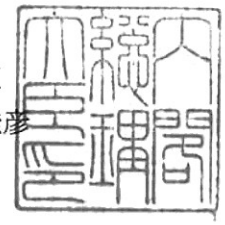
内閣府公益認定等委員会から認可書交付

－3月22日－

府益担第２７８５号
平成２４年３月２２日

社団法人日本加工食品卸協会
　　國分　勘兵衛　殿

内閣総理大臣
野田　佳彦



認可書

平成２３年１２月７日付け申請に対し、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律（平成１８年法律第５０号）第４５条の規定に基づき、別紙のとおりの一般社団法人として認可する。

臨時理事会

平成24年度 年初暫定収支予算案承認

－１月23日－

平成24年１月23日（月）午後３時より、日食協会議室において臨時理事会を開催して平成24年年初暫定予算案を審議、検討し承認された。

これは定款39条の定めにより、毎年４月１日より開始される新年度の当初期間については、５月中に開催される総会において議決される予算成立まで、執行されるべき予算がないことから、例年この時期に臨時の理事会を開催して暫定予算を審議、承認をいただいているものである。

当日は、執行運営委員会を開催することとして、予め各理事にこの暫定予算についてのご意見、賛否をご案内し、執行運営委員会出席者が委任状により各理事の代理をする形で開催した。

この理事会の内容については、議事録から以下に掲載する。

出　欠　状　況　：理事総数 23名　内代理を含む出席理事 13名　委任状 10名　計　23名

◎出席理事氏名：國分勘兵衛・北見　賢（代理　清水宣和）・後藤雅治・中嶋隆夫（代理　田口耕輝）・田中茂治・堀井壯一郎（代理　成田祐一）・濱口泰三・足立誠（代理　勝山元春）・津久浦慶之（代理　湯浅正男）・宗像善昌（代理　小林由朗）・長原光男（代理　金子　稔）・加藤武雄（代理　福島和成）・奥山則康

◎委任状出席理事：村山圭一・堀内　琢夫・上田　弘・松川　隆志・永津　邦彦・荒木　章・中村成朗・竹内克之・本村道生・出森義人

議　案　　第１号議案　　平成24年度年初収支暫定予算の件

　　第２号議案　　その他

定刻、事務局より開会の案内と本日の出欠状況を報告。理事会の成立を確認。

正・副会長いずれも代理出席なので、定款第14条３項に基づき議長として、専務理事の就任の是非について諮ったところ、異議なく承認されたので奥山則康専務理事が議長席に着席した。

議長は直ちに議事録署名人として、田口理事代理と湯浅理事代理を指名し、了承を得たので議事に入った。

第１号議案　　平成24年度年初収支暫定予算の件

議長より資料の予算案と策定経緯について説明し、さらに事前に各理事・監事に質疑と賛否

を問うた結果、全員質問もなく異議もなく賛成との回答文書を得ている旨の報告を行った。ここで改めて出席者に賛否、質疑を問うたが、異議なく承認された。

尚、この暫定予算は５月に予定されている総会において議決される平成24年度収支予算に包含される事も併せて確認した。

第２号議案　　その他

議長より出席者に問題提起の有無を諮ったが、何もなかった。

以上で、予定の議題の審議が終了したので議長より閉会を告げた。

以　上

平成24年度　年初収支暫定予算

（自平成24年４月１日～至平成24年５月24日）

１．収入の部

大　　科　　目	中　　科　　目	金　　額（円）
会費収入	会員会費収入	9,050,000
雑収入	雑収入	0
当期収入合計		9,050,000
前期繰越収支差額		25,336,706
収入合計		34,386,706

２．支出の部

大　　科　　目	中　　科　　目	金　　額（円）
事業費	調査研究事業費	4,800,000
	知識啓発事業費	1,150,000
管理費	人件費	2,400,000
	会議費	500,000
	事務諸費	1,800,000
当期支出合計		10,650,000
当期収支差額		△1,600,000
次期繰越収支差額		23,736,706

議案内容について

定款第39条により平成24年度年初（平成24年４月１日より平成24年５月24日（総会開催予定日）まで）収支暫定予算を次の如き立案方針で策定致しました。

収入の部でありますが、前期からの繰越分については平成23年度予算の翌期繰越金額としました。

会費収入については、当局の指導に基づき、平成23年度実績（９月末）額の「12分の２（２ヶ月分の意）」としました。

支出については、調査研究費・知識啓発事業費ともに平成23年度実績を参考とし推計しました。

人件費については、平成24年度見込み額にて算出しました。

会議費と事務諸費については、23年度実績（２ヶ月間）を参考として算出致しました。

以　上

経験と知恵を今後にいかす

－各地で新年賀詞交換会開催－

「酒類食料品業懇話会　新年賀詞交換会」は、１月５日（木）東京都中央区のロイヤルパークホテルで開催され、業界からメーカー、卸のトップや営業幹部ら255社919人が出席した。

君が代、年の初めの歌の斉唱に続き、國分勘兵衛会長（国分㈱）が「昨年は国内外ともに多難な一年であった。東日本大震災や集中豪雨、台風被害など自然災害が続き、苦労された会員が多かったのではないか。しかし、われわれは今回さまざまなことを学んだ。いつ起きるかわからない災害に対してできる限りの備えをしていきたい。震災後は物資が不足したことで、図らずも需給バランスが正常化し流通秩序の回復も見られた。需給のバランスがとれれば市場秩序が回復することが分かった。この経験と知恵を今後に生かしていきたい。また今年は東京スカイツリーが開業し、夏にはロンドンオリンピックも開催されるなどイベントが多く開催される。需要喚起の好機とし景気に弾みがつき、昇り龍にならって閉塞感を打ち破り少しでも世の中が明るくなることを祈念したい」と挨拶した。その後、辰年の年男28人が紹介され登壇し、年男を代表して小西酒造の小西新太郎社長が「今年は昇り龍の辰年。消費者に価格だけではなく、少しでも楽しい時間を感じてもらえるように努めよう」と呼びかけ乾杯した。

新年賀詞交換会にて
ご挨拶する國分勘兵衛会長

中締めでは、長原光男氏（三井食品㈱）が「今年は東京スカイツリーの開業やロンドン五輪などイベントが続くので、家の外でも中でも、飲食の機会が増える。大いに飲んで食べ、業界を盛り上げる辰年にしたい」と挨拶し万歳三唱して散会した。

新たな価値実現へ

「缶詰業界新年賀詞交換会」は、１月６日（金）東京都千代田区の経団連会館で缶詰関係８団体（㈳日本缶詰協会・㈳日本加工食品卸協会・日本製罐協会・㈶食品環境検査協会・日本鮪缶詰輸出水産業組合・日本水産缶詰輸出水産業組合・日本蜜柑缶詰工業組合・日本ジャム工業組合）の共催で関係省庁や会員企業のトップらが多数出席して行われた。

冒頭挨拶した日本缶詰協会会長五十嵐勇二氏（㈱マルハニチロホールディングス）は「４

缶詰業界新年賀詞交換会

月から公益社団法人に移行する。認定は消費者利益が起点で厳しい審査が行われた。業界としての適切な対応指示や行政への要請など重要な役割を果たすことになる。自覚と責任を持って加工食品を通じて公益活動に取り組む。常温流通・簡便性などの機能性を持つ缶詰・びん詰・レトルト食品の見直し機運が高まり、市場は活性化している。缶詰協会では普及啓発、調査・情報伝達、人材育成・相談、研究開発の４事業と会員間の相互扶助を目的とした部会活動を推進し、消費者の要請にこたえ、業界の発展につなげていく」と述べた。

続いて来賓として桜庭英悦農林水産省食料産業局審議官が祝辞を述べた。続いて日本加工食品卸協会から乾杯と挨拶を中野勘治氏（三菱食品(株)）が行い「冷食メーカーで缶詰に追いつき、追い越せと仕事をしてきた身だが、初めて缶詰業界の新年会に出席し、改めて業界の歴史の重みを実感した。震災で缶詰の価値が大きく見直された。泥にまみれても中身は食べられる。商慣習も見直しが大事。業界の意識や商習慣も変え、缶詰の新たな価値を実現しよう。今年はよい慣習に生まれ変わるチャンスの年」と語った。中締めは、日本製罐協会会長の三木啓史氏（東洋製罐(株)）が３本締めで行った。

缶詰業界新年賀詞交換会　会場

経験を生かし業界発展へ

日食協近畿支部は、１月５日（木）大阪市の太閤園で大阪府食品卸同業会との共催で**「大阪食品業界　新春名刺交換会」**を開催、業界関係者210社、650人が参加した。

主催者を代表して日食協近畿支部長代理　星　秀一氏（伊藤忠食品(株)）は、「今年の干支は辰年で、竜といえば、昨年来日したブータン国王が被災地を訪問した際の挨拶が印象深かった。内容は『全ての人の中には竜という人格があり、その流は経験をつむ事で成長する』というものだ。今年も厳しい環境が続くことが予想されるが、心の中の竜を育て、経験を糧とすることで、業界が発展する１年になることを願う」と挨拶した。

続いて来賓祝辞として小栗邦夫近畿農政局長が、昨年10月に政府が決定した「食と農林漁業の再生のための基本方針について」触れ、「新規就農者の増大や農地の利用集積と合わせて、農業・農村の６次産業化、農山漁村の地域資源を活用した再生可能エネルギー生産などを推進する。その中の１つに流通効率化戦略である『食品産業の将来ビジョン』もあるが、関係業界と十分意見交換しながら進めていくので協力をお願いしたいと」呼びかけた。乾杯の発声

は、巌本一雄氏（ハウス食品工業(株)）が行い、「今年も増税、円高、原料高をはじめ、一企業だけでは解決できない問題が山積することが予測されるが、昨年の経験を生かし、製配販が一体となり業界発展のため力を合わせていこう」と挨拶して、高らかに杯を掲げた。

中締めを行った、大阪府食品卸同業会会長の佐藤　進氏（伊藤忠食品(株)）は、「未曾有の災害で私個人が感じたことは、安売りをしなくともモノは売れる、品切れになっても必ずモノが出てくる、たくさん買い過ぎたら必ず残る、何事もほどほどが大切だということだ。今年は食品業界全体が上り竜のごとく繁栄するように願う」と話し、一本締めで締め散会した。

量から質の競争へ

日食協北海道支部は、１月５日（木）京王プラザホテル札幌で**「平成24年加工食品業界新年交礼会」**を開催した。会員や賛助会員など115社270人が参加した。

冒頭、北海道支部長の村山圭一氏（スハラ食品(株)）は、「昨年は、今後の世界の政治経済に影響を及ぼす節目の１年だった。日本国内では３月11日の東日本大震災に尽きる。地震・津波・原発事故と最悪な事態に陥り、いまだに復興の具体的プランが示されていない状況をみると、日本の政治の貧困さには怒りを通り越してあきれるばかりだ。１日も早い東北地方の復興を願いたい。現在支部会員は11社、事業所会員９社。６社メンバーによるワーキンググループを中心に、東京本部との連携や北海道独自の問題について活動を展開している。昨年は賛助会員との交流を図る一環として、初めて海外研修を実施した。今年は北海道支部として本部で取り上げられている優越的地位の濫用や下請法について研究し、賛助会員を含めた研修や意見交換も実施していきたい。本格化する復興需要を支えに景気回復は維持されるとの予測だが、人口減少と高齢化のスピードの速さ、経済の都市集中による地方疲弊など格差拡大、消費税増税、円高によるさまざまな業種への影響、年金問題による老後不安、TPPの農業などへの影響、さらには流通業界では寡占化の進展、継続するデフレなど難しい問題が山積し、特に内需中心の企業にとっては厳しい状況が続くだろう。この変化の激しい時代は、足腰を強くしてどんな変化にも対応できる質を重視した企業を作り、次のチャンスに向け準備することが重要。量を求めることが困難な時代、量から質への競争に転換しなければ生き残りは難しい」と挨拶した。

賛助会員世話人会代表の平山賢司氏（北海道味の素(株)）は、「私たちは、食という最も大切なライフラインを担っている。日食協北海道支部、賛助会員の製配販が力を合わせて北海道の生活者のため役にたてるような活動をしていきたい。辰年は唯一想像上の生き物で、大変縁起の良い年といわれる。この一年が昇り竜の力に乗って飛躍の年になることを祈念したい」と述べ乾杯した。

中締めは、副支部長の平野喜久夫氏（日本アクセス北海道(株)）が「少子高齢化、人口減少のスピードなど、北海道は全国の最先端をいっている。これらにいち早く対応していくしかない。今年は辰年で景気は上向くと予想されるが、ぜひ皆さんと一緒に頑張りたい」と述べ締めくくった。

競争から協調、更に「協働」に

日食協九州沖縄支部は１月５日（木）、**「平成24年度新年交礼会」**を、ホテル日航福岡で開催し、福岡県の主要卸はもとより、九州各地区卸同業会、メーカー幹部らが出席した。

支部長の本村道生氏（コゲツ産業(株)）は、「昨年の３月11日に起こった東日本地区の地震、津波、原発事故という複合的な災害は、日本全体に対して非常に大きな衝撃となった。またこの未曾有の大災害に対して世界も大きく注目してきた。本格的復興が始まっているが、日本は少子高齢化を迎えて、財政危機の状態にある。このような時期に、原子力という非常に効率の良いエネルギーについても見直しがなされようとしている。今後、このような中で私どもが生活していかねばならない大変厳しい状況下にあることは間違いない。日本も転換期を迎えている。敗戦後、ゼロから立ち直り、その後繁栄し、バブルが崩壊し、現在がある。食品業界も同様だが、今回の災害では、生活基盤となる食品、医薬品など必要不可欠な商品であることも再確認された。生産も効率から分散へと見直しが進められ、中間流通では競争から協調に、また最近では「協働」という精神も出てきた。共に働く時代だ。今年は辰年だが、逆境の中にも、そこを乗り越えて、龍となるように発展しなければならない。その時機が到来し、これを切に願うものだ。今年のさらなる発展、皆様方のご多幸を祈念する」と挨拶した。

賛助会員を代表して竹内秀樹氏（味の素(株)）は、「昨年は世界中で自然災害に見舞われた一年だった。世相を表す言葉は『絆』となったが、日本人の価値観が変化し、ライフスタイルを変えるに至った。効率重視から分散へと舵取りが転換した。今こそ、元気、勇気が求められている。なでしこジャパンやソフトバンクの優勝はわれわれを勇気づけた。また九州新幹線の全線開通は、関西圏、アジア圏などから観光客が流入し、九州経済発展の起爆剤となった。今年は辰年であり、登竜門の言葉通り、昇り竜に象徴され、大きく上昇することが期待される。今年はオリンピックイヤーであり、一丸になって応援し、大災害から立ち直り、経済発展の年としたい。消費税、TPP問題など転換期にあるが、世界も動いている。製配販三層がどう連携するかというそのあり方が問われる。皆が知恵を出し合い、九州だけでなく、食品業界全体が発展してくよう努力していきたい」と述べた。

副支部長の出森義人副支部長は、「大災害、TPP、欧州危機、消費税など歴史に記されるような大きな問題を抱えた昨年だった、円高、デフレが続き、厳しい幕開けの年ではあるが、今年は辰年であり、龍は強烈なパワーを持ち、幸運をもたらすといわれている。製配販がスクラムを組んで、登竜門を目指して、一緒に前進していきたい」と締めくくった。

食を介してフレンドリーに

「四国食品業界新春名刺交換会」が１月６日（金）日食協四国支部の後援でJR高松駅前の全日空ホテルクレメント高松で開催され、メーカー、卸など91社170人が参加した。

竹内克之日食協四国支部長（旭食品(株)）は、国民幸福度ナンバーワンであるブータン国王の訪問談を披露し、精神的満足が大事と強調。その上で「人も企業も生き物。先祖や仲間、それに空気、太陽があり、われわれは生かされている。モノを大切に、食を介してフレンドリーになり、製配販が協力して楽しい売り場や豊かさを醸し出す食の提案をし続ければ、日本の社会や地域の生活者にとって明るい一年になるのではないか」と発想の転換を提案した。

続いて鏡割りを行い、中締めを植田元司（四国リョーショク(株)）氏が「今年もスピードある対応が求められる厳しい年。奮い立つエネルギーの龍のパワーにあやかり困難を打破しよう」と一本締めを行って終了した。

業種･業態の特性を踏まえた技術的な検討を行うための業界団体ヒアリング開催

－中央環境審議会廃棄物・リサイクル部会　食品リサイクル小委員会－
－食料・農業・農村政策審議会　食料産業部会　食品リサイクル小委員会－

平成23年11月１日（火）食料・農業・農村政策審議会食料産業部会食品リサイクル小委員会及び中央環境審議会廃棄物・リサイクル専門委員会合同ワーキンググループの会合がTKP新橋ビジネスセンターで開催され、弊協会がヒアリングを受けた。

政府は平成23年度中に食品リサイクル法のもとに業種別の「発生抑制の目標値」（基準発生原単位）を策定する計画があり、そのため業種・業態の特性をよく踏まえた上で基準発生原単位を設定したいとの考えで今回のヒアリングが実施された。

弊協会としては食品リサイクル法で規定されている定期報告書提出企業の食品廃棄物量を集計し、①発生抑制としての基本的な考え方と業界としての取り組み　②業界毎の食品廃棄物等の発生量の把握方法の事例　③業界毎の発生抑制の取組と特徴　③発生抑制の目標値の設定方法に関する意見・要望　④業界自主基準の策定の可能性について等について意見を述べた。このヒアリングの結果を踏まえ12月26日（月）には、弊協会の環境問題対応W･Gと農林水産省食料産業局バイオマス循環資源課食品産業環境対策室との発生抑制の目標についての質疑がなされた。

【食品産業の業種別「発生抑制の目標値」策定の経緯】

- 循環型社会の実現を目指すためにまず重要なことは廃棄物の「発生抑制」である。その次は廃棄物の「再使用」、それができないものについては「再生利用」、再生利用ができないものは「熱回収」、そして最後に処分する。これが理想である。この理想型のもとに、食品の場合であれば食品リサイクル法、容器包装であれば容器包装リサイクル法、家電の場合は家電リサイクル法というふうに法律が制定されている。
- 食品産業の場合は、食品リサイクル法のもとで、業種別に再生利用等実施率の目標が設定されている（食品製造業70%、食品卸売業70%、食品小売業45%、外食産業40%）これは、発生抑制、再生利用、減量等の実施率を足して計算されている。川下にいくほど色々な廃棄物が出るため、リサイクルしにくく、そのため実施率は低くなる。発生抑制に限ると、食品製造業でも実施率８％であり、川下の外食産業になると３％とさらに低くなる。そこで、発生抑制を推進する一つの方法として、業種別に「発生抑制の目標値」をさだめていくことが検討されている。
- 発生抑制の業種別目標値の策定に関して、環境省の中央環境審議会・リサイクル部会食品リサイクル専門委員会と農林水産省の食料・農業・農村政策審議会食料産業部会食品リサイクル小委員会との合同ワーキンググループで数値の検討作業が進められており、本年２月中にとりまとめ、同３月には発生抑制の目標値が公表される予定となっている。因みに食料・飲料卸売業の食品廃棄物等の発生抑制の目標値は発生量と密接な関係を持つ売上高との相関係数から求めた原単位は100万円当たりに換算して５kgの食品廃棄物が発生していることから、この水準が目安になって設定されることが予想される。

日食協北海道支部　ベトナム視察報告

株式会社　スハラ食品
営業サポート室　　斎藤　諭

はじめに

現在、「BRIC, s」とともに魅力的な小売市場を持つ国として、近年急速に注目を集めてきているベトナムは、現在高い経済成長を達成している。

又、外国企業の進出は、メトロ（ドイツ）、ビッグＣ（フランス）、パークソン（マレーシア）、ユニマート（台湾）、ダイアモンドプラザ（韓国）など多数に上っており、WTO加盟後３年目となる2009年１月には外資規制の完全撤廃されいる。

現在進出を計画している企業は、ウォルマート、カルフール、テスコ、日系百貨店などが地場のサイゴンコープなど有力小売業を交えた競走激化により、ベトナム小売業界は戦国時代へ突入することになると思われる。

約8,600万の人口を抱えるベトナム市場は、年率８％を越える成長軌道に乗り、ここ10年でスーパー（200店）、ショッピングセンター（300店）、コンビニなど次々にオープンし、活気に満ちている。

一方で、依然大きなシェアを占めているのは、市場や個人商店などの中小零細の店舗である。今後ベトナム人の毎日の生活にどのような変化をもたらすのか注目したい。

このような、活気あるベトナムの市場をじかに肌で感じるために視察を計画し参加しました。

【参加者】

（順不同）

NO	氏　名	会　社	役　職
1	富　谷　　岳	北海道酒類販売㈱	副部長
2	牟　禮　雅　之	㈱マルハニチロ食品	課長
3	藤　田　祐　一	伊藤忠食品㈱	
4	寺　地　和　義	シュレン国分㈱	課長
5	中　澤　茂　人	㈱スハラ食品	係長
6	山　上　靖　史	㈱スハラ食品	
7	岡　部　昭　裕	伊藤忠商事㈱	部長
8	平　山　賢　司	北海道味の素㈱	社長
9	斉　藤　　諭	㈱スハラ食品	室長
10	平　野　喜久夫	日本アクセス北海道㈱	社長
11	清　水　道　博	日本アクセス北海道㈱	課長
12	田　中　竜　太	㈱JTB 北海道	添乗員
13	ティウイ	JTB 専属	現地添乗員

【日程】

日次	月/日(曜日)	地　　名	現地時間	交通機関	予　　定	食　事
1	11／19(土)	新千歳　発 成田　　着 成田　　発 ホーチミン　着	11:30 12:55 14:35 17:55 22:35	JA3042 JL759 専用車	新千歳空港　集合 成田空港経由　ホーチミンへ ホテルへ	昼:ー 夕:機内
2	11／20(日)	ホーチミン	9:00 17:00	専用車	ホテル　発 ホーチミン　流通視察 ホテル　着	朝:〇 昼:ー 夕:〇
3	11／21(月)	ホーチミン ｴｰｽｺｯｸ工場　着 ｴｰｽｺｯｸ工場　発	8:30 9:10 11:00 17:00 18:00 20:30 21:00	専用車	ホテル　発 ホーチミン　流通視察 ホテル　着 伊藤忠商事駐在員との研修・情報交換 ホテル　着	朝:〇 昼:ー 夕:〇
4	11／22(火)	ホーチミン	9:00 16:00 18:30 23:55	専用車 JL750	ホテル　発 ホーチミン　流通視察 ホテル　着 レストランにて夕食 成田へ	朝:〇 昼:ー 夕:〇
5	11／23(水)	成田　着 成田　発 新千歳　着	7:20 10:25 12:10	JL3041		朝:機内

【滞在ホテル】

HOTEL　EQUATORIAL　HOCHIMINH（ホテル　エクアトリアル　ホーチミン）

住所　242 TRAN BINH TRONG STREET, DISTRICT 5, HO CHI MINH CITY VIETNAM

TEL　3839－7777

（マレーシア資本のホテルです）

【視察先】

視察1日目

① Family　Mart　② Parkson　shopping　mall　③ Diamod　plaza

④ チュロン市場　⑤ ベンタイン市場

⑥ 統一会堂　⑦ サイゴン大聖堂　⑧ 中央郵便局

視察2日目

⑨ エースコック　ベトナム㈱　工場視察

⑩ Big　C　⑪ Coop　Mart　⑫ Lotte　Mart

⑬ 伊藤忠商事　現地駐在員　鈴木部長との現地情報交換

視察3日目（自由視察）

④ チュロン市場　⑤ ベンタイン市場　⑭ ドンコイ通り小売業

〈本報告書では、1円＝260ドン　1ドル＝80円で計算しています〉

① Family Mart

○ ファミリーマートと伊藤忠商事は2011年7月28日、ベトナム企業と合弁会社「Vina FamilyMart」（VMF）を設立すると発表した。消費市場が今後急速に成長することが期待されるベトナムで、8月中旬からファミリーマートをフランチャイズ展開していく。

○ 新会社の出資比率は、ベトナムのPhu Thai Group Joint Stock Companyが51%、ファミリーマートが44%、伊藤忠商事が5%で、8月上旬に設立する予定。資本金は480億ベトナムドン（約1億8,000万円）。

会社概要

社名	Vina FamilyMart Co.,Ltd.
所在地	ベトナム　ホーチミン
代表者	会長：Pham Dinh Doan ／　社長：山下純一
資本金	48,000百万VND
出資比率	Phu Thai Group Joint Stock Company 51.0% 株式会社ファミリーマート 44.0% 伊藤忠商事株式会社 5.0%

○ サンドイッチ　12，000ドン（≒46円）
○ おにぎり　　9，000ドン(≒35円)　10，000ドン(≒38円)　15，000ドン（≒58円）
○ 小中学生が、学校帰りによって買い物をしているとのことです
○ 日本のコンビニ比べ面積は半分以下、アイテムも1／3ぐらいと思われる
○ 入り口近くには警備の人いて、店の前に止めているバイクの警備をしている
（写真に写っているとおり結構座っている警備員が多い）
○ 売上順位は、1位飲料・2位中食

◎ ベトナム進出、ファミリーマート（ベトナム法人社長の山下氏談）（ネット上より）

○　利用客の8割が25歳以下の若者
○　2009年5月から、ベトナム・プロジェクトの統括部長として、社員7人を率いてホーチミン市で調査を開始。
ベトナムで営業するコンビニは売り場面積が小さく、品ぞろえも少ない。
大きめの店を構え、日本式の丁寧な接客で応対すれば、必ず成功すると考えた。
○　会社設立の準備で最も大変だったのは人集め。経験者を集めるのは難しく、
日本語が堪能な若者を採用し、教え込んだ。発注から検品、
店の清掃まで1人でこなす就労形態はベトナムでは馴染みがなく、社員らは最初戸惑ったという。
「小売業は現地完結型。日本のノウハウを移転し、将来は現地の人に任せたい。」
○　セントラルキッチンを店舗に併設し、自前でおにぎりやサンドイッチを製造。今や店の人気商品。
○　タイでは外資規制があるものの、店舗数には上限がない。一方、ベトナムでは外資100%の
出資が許されるものの、2号店以降の出店には厳しい規制があり、その内容があいまい。
○「ベトナムの生活様式は20 年前のタイだが、若い人口が多く躍動感に満ちている。
タイが20 年かかったことを5～10 年でやってしまうのではないか」。
○　5年内に300 店を超えたいとのこと。

② Parkson　shopping　mall

○ マーレシアを中心に店舗展開している百貨店チェーンのホーチミン店

○ ドンコイ通りとレタントン通りの交差点にある高級デパート。日本でもお馴染みの資生堂、ジバンシ―などのコスメやリーバイスやラコステなどインポートブティックが充実しているベトナムの高級デパート。しかし輸入品は高い税金が課せられており、日本より安く買えるとは限りらない。ファーストフードが充実したフードコートもある。

③ Diamod　plaza

○ 中央郵便局、サイゴン大教会の近くにある韓国系資本の高級デパート、「ダイアモンドプラザ」。フェラガモやカルティエなどの高級ブランドからスーパーマーケットまで入っています。輸入品は税金の関係で日本と同じくらいかもしくはもっと高いことの方が多く、買い物をする時には値段に要注意です。フードコートには「フォー24」や「ラップアンドロール」などと並び、韓国料理のファーストフードなどが入っています。ボーリングやシネマもある。

◎ VINCOM CENTER@ホーチミン

○ ドンコイ通りに出来た新しい大きなデパート。パークソンのすぐ隣にあります。とても立派なビルですが、お店は3階までしかありません。それより上はオフィスらしいです。その代わり、地下3階まであるのでショッピングモールは全6フロア。

○ 1階～3階はほとんど見てないので何があるかわかりませんが、普通のデパートのようでした。食事ができる店もたくさん入っています。

○ 日本食は、99，000ドン(≒380円)～139，000ドン(≒535円)

豚キムチ丼	⇒	99,000 ドン	焼き豚ラーメン	⇒	109,000 ドン
海老フライパスタ	⇒	99,000 ドン	鮭照焼き弁当	⇒	139,000 ドン

○ 寿司ロール（寿司とは思えないようなものもある） 32，000ドン(≒123円)～128，000ドン(≒492円)

④ビンタイ市場

○ 5区のチョロン地区にある市場(チョロン市場とも言っている)です。卸売が中心のようで市内の市場の商店主が仕入に来ているとのことです。観光客はあまり相手にされていないように感じました。中国系住民が多い地区です。そろそろクリスマスが近いので、クリスマス用の飾りつけ材料も販売している。

○ チョロンは17世紀の後半頃から多くの華僑が住みはじめ、それ以来中国色の濃い街並みとなって発展してきました。中華街というと極彩色の派手な街並みを思い浮かべますが、チョロンはそれほど煌びやかなエリアではありません。とはいえ、アジアらしい喧騒で賑わっている歩いていて面白い街並みです。また、チョロンは大問屋街としても有名で、街の西にあるビンタン市場を中心に、その周りにも小さな店がごちゃごちゃとひしめき合っていて、この辺りはまさにアジアの混沌としたカオスという感じです。

○ 規模としてはファングーラオ通り周辺のベンタイン市場がホーチミン最大ですが、ローカル色の強いのはやはりここビンタイ市場だと思います。それに街中から商売人が買い付けに来る卸市場も兼ねていて、ホーチミンで最も活気溢れる市場だと思います。扱っているのは日用品に生鮮を含めた食料品全般、狭い迷路のようになった1階を巡ると干し海老の匂いが漂ってきたりと生活感いっぱいです、他には化粧品や衣料品が中心で、ホーチミン庶民のほぼ生活全般を賄っている市場です。

⑤ ベンタイン市場

○ ホーチミンの中心部にあり、こちらはチョロンと違って、小売りが中心です。
○ 建物は、フランス様式と言われています。その建物の中に食料品・雑貨・衣料品・お土産品など、迷路のような通路の中に色々な店がある。

○ 敷地面積1万㎡に2，000以上の店舗が入っている。
○ レイアウトは、正面入り口(レロイ通り側)入ると右入り口からファッション・下着・布次に刺繍・化粧品その奥にお菓子・アクセサリー・キッチン用品最後に米・コーヒー・生鮮食品

○ 同じく左側は、ファション・布次にサンダル・バック・靴・革製品その奥に雑貨・民芸品最後に土産物・フードコート・生鮮食品

⑥ 統一会堂

○ 統一会堂(トンニャット宮殿、ベトナム語：Hội trường Thống Nhất、英語：Reunification Palace)はベトナムのホーチミン市の建物。政情が不安定だった時代に建物の呼び名もたびたび変遷し、1873年−1955年の呼称は「ノロドン宮殿」。1955年−1975年の間は「独立宮殿」。そして現在に至る。

○ トンニャット宮殿の建設は、ベトナムを「フランス領インドシナ」として植民地下においていたフランスによって1868年に始められ、1873年に工事が完了した。その後はコーチシナのフランスの知事および、第二次世界大戦が終結した1945年までのコーチシナのフランス総督によって建物は使用された。

○ 1975年4月8日には、北ベトナム軍による爆撃を受けた。同年4月30日のベトナム戦争終結時に、サイゴン市内に突入した北ベトナム軍の戦車が当時は大統領府であったこの建物のフェンスを破り突入、南ベトナムの首都サイゴンは陥落した。その際の映像は「一つの国が消滅する瞬間」として全世界に配信され有名となった。現在でも、その当時のソ連製の戦車が敷地内で展示されている。

○ 1976年に、共産主義の統一国家であるベトナム社会主義共和国が成立した後に「統一会堂」と改名された。現在は南ベトナム大統領府当時のままで保存され、事実上の博物館として一般公開されているほか、建物内の一部の部屋は国際会議などで使用される。また敷地内のテニスコートやゲストハウスなども使用されている。

⑦ サイゴン大聖堂

（マリア像はイタリアからプレゼント）

○ **サイゴン大教会**（サイゴンだいきょうかい、Nhà thờ Đức Bà Sài Gòn, サイゴン聖母大聖堂）はベトナムのホーチミン市1区にあるカトリックの大司教座大聖堂である。聖マリア大聖堂とも呼ばれる。サイゴンがフランスの植民地だった1863年から1880年にかけて建設された。

⑧ 中央郵便局

○ 19世紀末、フランス植民地時代に建てられた郵便局、内部にはホーチミンの肖像画掲げられている。

⑨ エースコック　ベトナム㈱　工場視察

○ 丸紅の紹介を受けて、1993 年にベトナムの国営即席麺メーカーVIFON と合弁会社VIFON-ACECOOK を設立する形でベトナム市場に進出し、2004年の合弁解消時に社名をエースコック・ベトナムへと変更した。

○ VIFON-ACECOOK を同社は現在、ベトナム国内8ヵ所に工場を持ち、年間売上が4 兆8,000 億ドン（約306 億円）に達する現地最大手の即席麺メーカーとなっている。販売数量の８％は輸出が占めており、輸出先は近隣のアジア諸国を中心に42 ヵ国にも及ぶ。

○ エースコック・ベトナムは、現地ブランドの即席麺が700 ドン（約5円）で売られていた設立当初、2,000 ドンの商品を発売し、品質を高く評価されたものの、価格の壁に阻まれて十分なシェア拡大を図れずにいた。

○ その後、殆ど輸入に依存していた原材料調達を見直し、ベトナム産原材料を活用したブランド戦略商品「ハオ・ハオ（Hao Hao）」を2000 年に1,000 ドンで発売したところ、これが大ヒット商品となり、その後も品ぞろえによって順調にシェアを伸ばす結果となった。

○　こうした商品開発面(味は全て現地に任せる)での工夫に加え、需要拡大に伴う生産ラインの増強に際し、リースを活用したり、現地事業家との人的ネットワークを通して生産拠点を確保したりといった取り組みを素早く図ったことが成功につながったと考えられる。

○　今後の同社の新たな展開としては、ベトナム国内の充実したディストリビューター向け販売網を活用した清涼飲料の販売が挙げられる。2008 年にエースコック・グループはキリン・ビバレッジと合弁会社をベトナムに設立し、ビンズオン省（ホーチミン市の北）に清涼飲料工場の建設を開始した。

○ 日本からの出向者　１１名
○ 国内７事業所　　海外３事業所
（ｶﾝﾎﾞｼﾞｱ・ﾗｵｽ・ｱﾒﾘｶ）
○ 事業内容　即席麺・ﾚﾄﾙﾄ・おかゆ・食用油

○ 海外への輸出実績は、44ケ国になります。
（カンカンボジア・ドイツ・アメリカ・チェコ・スロバキア・ラオス等　　輸出割合は8%）
○ 2010年度売上は、≒331億300万（生産は年間3～5%増産を望んでいる）

⑩ Big　C

○ 資本フランス　2006年にタイに出店　　タイとベトナムに展開するスーパーマーケット
○ 進出先：ハノイ、ハイフォン、フエ、ダナン、ドンナイ、ホーチミン、ゲーアン省ビン市（アウトレットモール）
○ Big Cホーチミンは映画館と併設された街中にあります。お客はベトナム人と外国人が8：2程度で、圧倒的にベトナム人が多いように思います。バイクが一杯駐輪されています。

○ Big Cは元々タイ資本から始まりましたが、1999年にフランス資本「Casino」と提携しタイ国内において事業を実施しています。ベトナムのBig CはフランスのCasinoが出資母体となり、1998年よりベトナムで事業を実施しています。

○ 2012年までに毎年5店舗のペースで出店計画を立てているとのこと

⑪ Coop Mart

○ 地元の人たち御用達の地域密着型のスーパーマーケットです。

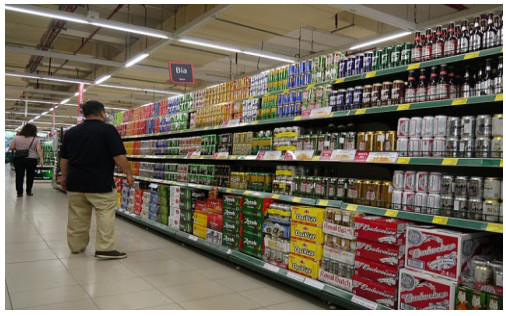
○ バッグを預け、財布と貴重品だけ持って店内に入ります。

○ ベトナムの生活協同組合は、1955年に最初の組織が設立され、北部を中心に政府主導の生活物資の配給所という位置づけで始まりました。しかし、ドイモイ政策による市場経済システム導入により、解散してしまった生協組織も多く、その数もかなり減ってしまいました。こうしたなか、ベトナム南部の大都市ホーチミン市に本部を置くサイゴンコープ（1989年設立）という生協組織は、「コープマート」というスーパーマーケット店舗を幅広く展開し、市内で50%以上のシェアをもつ小売店舗となっています。

○ 2009年までに、ホーチミン市内に42店舗を展開しているサイゴンコープは、2010年4月には「コープマート」を北部の首都ハノイにも出店する計画です。日本の生協で研修を受けた職員が、副店長として着任予定との事です。そして、2015年までには、全国に100店舗の展開を目指しています。同時に、コンビニ規模で生鮮食品を中心に取り扱う「コープフード」（8店舗）、食料・雑貨を取り扱う小型店舗である「コープストア」（81店舗）についても、さらに拡大させる計画のようです。

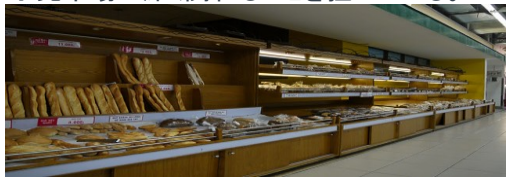
⑫ Lotte Mart

○ 韓ロッテ・ベトナム(Lotte Vietnam Shopping Limited)は2010年6月30日(水)にホーチミン市11区EverRichアパートメントビル940Bにおいてロッテ・マート・フートー(Lotte Mart Phu Tho)を2号店としてオープンした。



○ ロッテ・ベトナムによると、2008年にホーチミン市7区においてオープンしたロッテ・マート・南サイゴン(Lotte Mart Saigon South)の後、ロッテ・マート・フートーは、投資総額は約43.26億円で、面積は26,000㎡である。

○ ロッテマートは2012年にホーチミン市で2～3店舗を追加オープンさせる予定を持っており、ロッテの25店舗開設計画はハノイ市とホーチミン市を中心に展開されるが、いずれはベトナム全国に拡大される予定である。ベトナム市場はロッテにとって潜在的な発展能力が大きい。現在、ベトナムに参入している外国の小売企業はまだ少ないため、ロッテは早急な規模拡大を実現し、ベトナムの小売市場に深く関わることを狙っている。



○ 2号店が昨年1月オープン予定で、商品を全て搬入したが結局今年の7月にしかオープンできなかった
その間に周りにCOOPマートがオープンする
法律はあるが、政府は運用をする（一般的には政府にコネクションがなければ大変である）

⑬ 伊藤忠商事　現地駐在員　鈴木部長との現地情報交換

○ ベトナムの基本情報のレクチュア
平均年齢が27歳で人口の56%が30歳未満の若い国である
2010年現在ホーチミンの在留邦人は、4，812人
1人当たりのGDPは、1，052ドル　（ホーチミンの一人当たりGDPは3，000ドルに近い）
国土は、日本の9割程度（九州を除いた程度）
600万人を超える都市は、ホーチミンとハノイのみ
ドンコイ通りの家賃は、1．5万/㎡
三食とも外食の家庭が多い
資金回収の早いサービス業が、現在一番良いと思う
GMSで買い物ができる層は、家族1人1台のバイクを保有しているミドル以上
消費者構造（ホーチミン）

・ アッパー	11万円/月～	20%
・ ミドル	3万～11万円/月	55%
・ ロウワー	7，500円～3万円/月	25%

⑭ドンコイ通り小売業

○ ホーチミンのメインの通りで、約1Kmあります

【ベトナム(ホーチミン)市民生活状況】

① バイク

- 定員　乗れれば、何人乗りでも（父・母・子供2人で、結構走っている）
- 免許　前は無かったが、現在はあるそうです
- 排気量　125CCが主流
- 価格　最低≒2万円～20万～50万～100万
  （多くの人は現金で購入）
  （ホンダのバイクは、≒3，000ドル）
- メーカー　ホンダ・スズキ・ヤマハ等＋中国製
  （現地では、全てバイクの事をホンダという）
  （中国製は評判が悪く、借金を払い終わる前に壊れる トのこと）
  （ホンダの割合は、80%）
- 台数　年間300万台増加している
- ﾊﾞｯｸﾐﾗｰ　付けていても運転中使用していない
  （使用するのは自分の化粧直し）
- ローン　月に5万円以上の給与がなければ、ローンは組めない
- 駐車　歩道にはみ出して、駐車スペース作ってもかまわない

② 道路・鉄道・車

- サイゴン川沿いに大林組が、現在新しい道路を整備中で、バイク専用レーンが作られている
- 信号には、信号が変わるまでの秒数表示がある
- 車に花を飾ってあるのは、結婚式の新郎新婦が乗っている
- ホーチミン・ハノイ間の鉄道しかない(単線で、約30時間かかる)(バスでは、2日間かかる)
- 車のバックミラーは、よく盗難にあう
  （付けていないと罰金）
- 街中の道路は、基本的にはゴミが散乱しているが、一部の道路では、清掃が行われている
- 車の関税は、100%

・ 信号は、非常に少なく、バイクに交通ルールは無いに等しい
（道路に溢れんばかりのバイクが走っているが、あまりスピードが出せず大きな事故は
少ないとのこと、一度接触事故は目撃する）
・ 歩行者が、車道を横切るときには走ってくるバイクを見ながら渡る
（極意は、走らずにゆっくり渡る）
（初めは、おっかなびっくりですが慣れると快感です）
（白人のご婦人(60代)が渡れずに困っていたので、わたり方を教えてあげる）
・ 地下鉄建設の構想がある
・ トラツクが走っているのまれであり、物流のほとんどはバイクと思われる
・ ダンプカー・ミキサー車を見かけたのも1度だけ

③ 給与
・ 工場のワーカーで、≒1．5万円～2万円/月
・ オフィスのサラリーマンで、≒3万円/月
・ 警備(ガードマン)で、≒8，000円/月
・ 車の運転手で、≒2万円/月

④ 市民生活
・ 現地では、日常的に使用するのは"サイゴン"で公式の場では"ホーチミン"を使用する
・ ホーチミンの人口は、公式発表では≒800万人(≒720万人とも)ですが、
ホーチミン南部のデルタ地帯の農家より出稼きに来ており≒1，000万人とも言われている
・ 雨期は、5月～11月で午後に雨が降る
・ 仏教徒が、≒80%でキリスト教徒は≒10% （キリスト教徒は南部に多い）
（日本と同じように大安に結婚式が多いそうです）
・ ベトナムは多民族国家で、54種類の人種で国家を形成している
（少数民族の割合は、≒10% ほとんどが高地に住んでいる）
・ ホーチミンの外国人(日本人≒4，800人　韓国人≒2．3万人)
・ 10年近くﾎｰﾁﾐﾝに住んでいるある日本人は、ﾍﾞﾄﾅﾑ人は"ウソ"つくので、嫌気がさしたとのこと
・ 徴兵制度があり現在は、18歳から2年間
（軍隊の大学があり合格しなければ、2年で軍から追い出される）
・ 以前より豊かになった家庭が多くなり、家を建て庭に盆栽を置くそうです
・ 大学は入学後、1年半たった時点でテストがあり合格しなければ退学
・ 三食とも外食で済ませる家庭が多い(いつも台所はきれいになっているそうです)
・ 市内にたまに交番が見かけられる(軽犯罪は多いが、重大な犯罪は少ない)
（観光客が夜でも歩ける数少ない都市）
・ 留学は、アメリカが一番人気
・ 魚料理は、煮るのが基本
・ イワシの缶詰が多い
・ ガソリンは、1Lで2万ドン(レート260円で、≒77円)
・ 儒教文化が強く家族を大事にする
（ベトナム人一人が帰国するのに空港に15名くらい迎えに来る）
・ 市内には、間口3軒～4軒で、3階～5階建の家が多い
（1階では、自分で商売をするか又は場所を貸す　2階以上は家族3世代の住居）
・ 市内に軍のサッカー場がある
・ 原油は生産できるが、製油所がなく精製できず石油製品は輸入している
（現日本の援助で建設中　）
・ 非常に親日的な国です(中国に対しては、アレルギー)
・ 平均年齢は、26歳と非常に若い人が多い(結婚式場が少なく、1年前から予約する)
・ ケンタッキーフライドチキン(1ピース　60円くらい)
・ 百貨店の地下は、フードコートになっているところが多い
・ ホテル・レストラン・カフェを総称して、現地では"ホレカ"と言う
・ 土地の賃貸は、産業用51年・一般用は永久
・ 物価上昇に賃金が追い付いていない （今年はインフレ率　130%）
・ ホーチミンで出国する際　ペットボトルは没収になる場合が多い
・ 全国で、33万～36万店舗のパパママストアがある （新ホーマットは2000～3000店舗）
・ ベトナム人は、勤勉と聞いていたが女性は勤勉思うが、男性がもっと働けばいい国になると思う
(エースコックの事務所は半分以上が女性　仕事がないのか男性は警備員ばかりしか目に入らない)

農林水産省　鹿野大臣より感謝状

－1月23日－

水産省の鹿野道彦大臣より、東日本大震災に際して弊協会会員企業からの飲食料品等の提供に対して感謝状をいただいた。以下に感謝状の内容を掲載する。

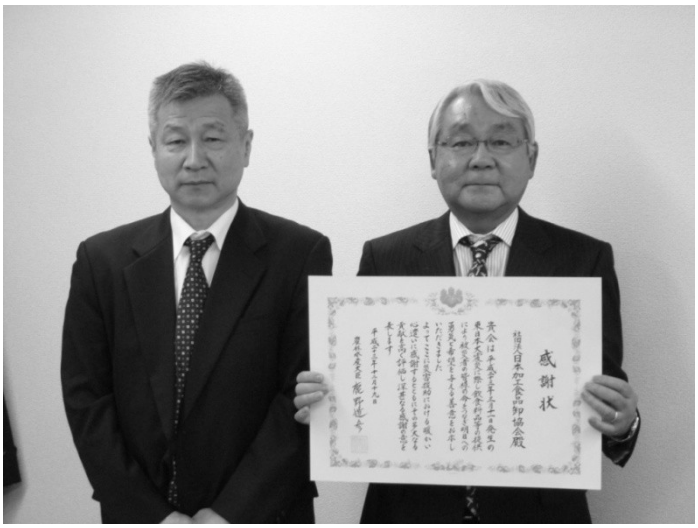
感　謝　状

社団法人　日本加工食品卸協会殿

貴協会は平成23年３月11日発生の東日本大震災に際し飲食料品等の提供により被災者の皆様の命をつなぎ明日への勇気と希望を与える善意をお示しいただきました。

よってここに災害援助における暖かい心遣いに感謝するとともにその多大なる貢献を高く評価し深甚なる感謝の意を表します。

平成23年12月19日
農林水産大臣　鹿野道彦



農林水産省食料産業局食品製造卸売課　山田啓一食料産業調査官より感謝状を授与

第31回　異業種交流委員会開催

－2月2日－

第31回の異業種交流委員会が、平成24年２月２日（木）午後３時から今回の当番幹事団体である全国米穀販売事業共済共同組合（全米販）の会議室にて異業種６団体総勢14名が参加して開催された。

当番幹事である全米飯経営相談室長　木下　誠氏の司会進行で議事に入ったが、主要な議案は、全国化粧品日用品卸連合会から①「卸流通アカデミー」の報告について、(社)日本加工食品卸協会から②「食料品卸売業者と食料品製造業者との取引の適正化」について、全国菓子卸商業組合連合会から③「リテールサポート研修会の実績」について、東京医療用品卸商協同組合から④「第90回東京医療衛生用品フエア」について、全国米穀販売事業共済協同組合から⑤「米流通の現況について」であった。

最後に前回からの持越しとなっていた「今後の異業種交流委員会の運営について」は、当面行政との情報交換会は行わず従来どおりの運営方法でいくことを確認した。

次回は平成24年10月５日（金）全国化粧品日用品卸連合会の当番幹事で開催予定。

【異業種交流委員会参加団体】

(1) (社)日本医薬品卸業連合会
(2) 東京医療品卸商協同組合
(3) 全国米穀販売事業共済協同組合
(4) 全国化粧品日用品卸連合会
(5) (社)日本加工食品卸協会
(6) 全国菓子卸商業組合連合会

近畿支部　共催にて新春講演会開催

－2月20日－

２月20日（月）(社)日本加工食品卸協会近畿支部は大阪府食品卸同業会と共催で大阪市内の太閤園で新春講演会を開催した。

今回は、和歌山大学客員教授の木津川計氏を講師に招き「＜自己責任＞はなぜ生み出されたのか～“期待される精神”～の時代相」をテーマに講演会を行った。

開会の挨拶をする
佐藤 進 大阪府食品卸同業会 会長

冒頭の開会の挨拶で、大阪府食品卸同業会会長佐藤　進氏（伊藤忠食品(株)）は、「昨年の東日本大震災からもうすぐ１年がたつ。震災後の商売について、我々は学んだことがあ… くる、手元に取り込むと残る、儲けると吐き出… ーが今の商売に則っているか再認識したい。これからも日食協、卸同業会の活動を支援してほしい」と述べた。

木津川氏はユニークな語り口で、会場内の笑いを誘いながら、途中からテーマを「大阪都市文化論」にシフトし、独自の視点から低迷する商都・大阪の景況を分析。低下・衰弱したこの

大阪の地位を、かってのような「なにわのど根性」で、皆が思いを一つにして再興していこうではありませんかと呼びかけ、大阪復活に向けての魅力ある都市づくりへの提言を行った。

その後、場所を変えてサンヨー食品販売の竹島支店長の乾杯の発声で懇親会に入り和やかなうちに終了した。

講演する木津川 計氏

経済産業省　枝野大臣より感謝状

－3月6日－

経済産業省の枝野幸男大臣より、弊協会会員企業の東日本大震災により被害を受けた地域の産品の販売促進等に関して感謝状をいただいた。

柳澤副大臣による感謝状贈呈式が、３月６日（火）経済産業省において行われ柳澤光美副大臣から感謝状が授与された。

終了後、柳澤副大臣と流通関係団体との懇談会が行われ東北復興支援の状況等について意見交換を行った。以下に感謝状の内容を掲載する。

＊被災地産品の販売促進貢献流通団体

①日本チェーンドラッグストア協会
②一般社団法人日本ボランタリーチェーン協会
③日本百貨店協会
④オール日本スーパーマーケット協会
⑤日本スーパーマーケット協会
⑥日本チェーンストア協会
⑦社団法人日本フランチャイズ協会
⑧社団法人日本加工食品卸協会
⑨社団法人日本専門店協会
⑩一般社団新日本スーパーマーケット協会

感　謝　状

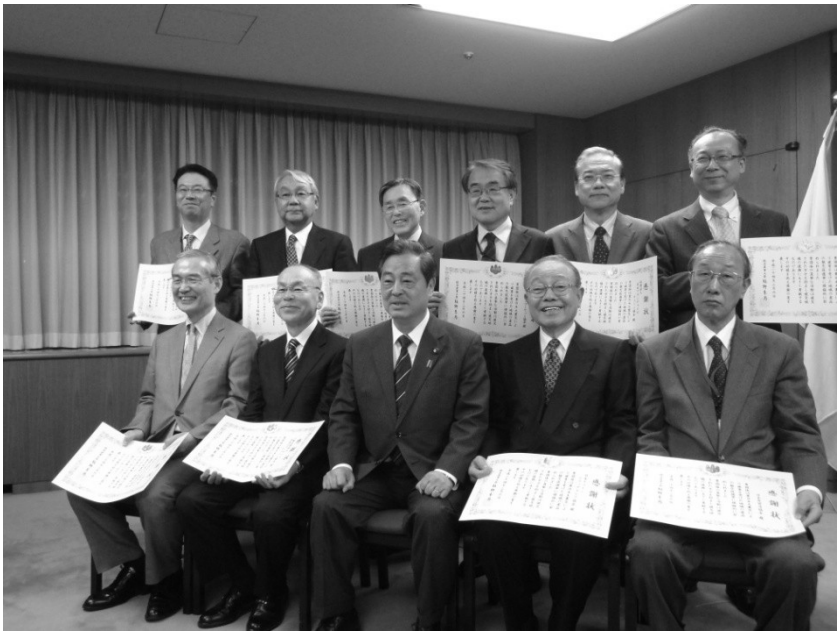
社団法人日本加工食品卸協会　殿

貴団体は東日本大震災により被害を受けた地域の産品の販売促進等に積極的に努められました。

貴団体の真摯な活動は被災された方々を励まし被災地域の復興に大きく貢献するものであります。

その功績を称え感謝の意を表します。

平成24年３月６日
経済産業大臣　枝野幸男



経済産業省　柳澤光美副大臣（前列中央）と感謝状を受けた流通団体との記念写真

食品中の放射性物質の新基準値の対応について

平成 24 年 3 月吉日

酒類・食品製造業者各位

社団法人日本加工食品卸協会
会長　國分　勘兵衛

食品に含まれる放射性物質の新基準値の対応について

拝啓

春寒の候、貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

昨年の東日本大震災以降、食品の安全と安心がより大きく叫ばれるなか、皆様には製品原料・資材の調達について今まで以上に慎重な対応をされていることと拝察申し上げます。

さて、ご周知のように厚生労働省は、より一層、食品の安全と安心を確保する観点から、現在の暫定規制値で許容している食品に含まれる放射性セシウムを年間線量 5 ミリシーベルトから年間 1 ミリシーベルトに基づく基準値に引き下げることを決めました。新基準値は平成 24 年 4 月より施行予定であります（一部品目は経過措置を適用）。

実施日を間近に控え、各位におかれましては基準値の見直し内容（下記に明記）を充分ご認識いただき、それぞれにご対応いただきますようお願い申し上げます。

敬具

記

1. 基準値の施行日　平成24年4月1日

2. 基準値の見直し内容

食品中の放射線セシウムの暫定基準値と新基準

○放射性セシウムの暫定規制値※1

食品群	規制値
飲料水	200
牛乳・乳製品	200
野菜類	500
穀類	
肉・卵・魚・その他	

※1 放射性ストロンチウムを含めて規制値を設定

○放射性セシウムの新基準値※2

食品群	基準値
飲料水	10
牛乳	50
一般食品	100
乳児用食品	50

（単位：ベクレル/kg）

※2 放射性ストロンチウム、プルトニウム等を含めて基準値を設定

〔本件に関するお問い合わせ〕社団法人日本加工食品卸協会　事務局
〒103-0023　東京都中央区日本橋本町2-3-4江戸ビル4階　TEL03-(3241)6568

以上

関連省庁・団体からのお知らせ

食品産業における環境自主行動計画（2010年度実績）

－農林水産省食料産業局バイオマス循環資源化－

食品産業における環境自主行動計画（2010年度実績）

実績赤字は目標達成数値

	計画策定主体	基準年	目標			実績（基準年比）		（参考）CO2排出量 :万t－CO2		
			指標	年度	数値	2009年度	2010年度	2009年度	2010年度	前年比
産業	日本スターチ・糖化工業会	2005年度	CO2排出原単位	2010年度	▲3%	0.0% （▲9.2%）	▲4.6% （▲13.2%）	107.3 （97.3）	107.8 （97.8）	0.5% （0.5%）
	日本乳業協会	2000年度	ｴﾈﾙｷﾞｰ消費原単位	2010年度	年率▲0.5% 【▲4.9%】	10.9%	11.9%	105.8 （101.2）	105.4 （100.4）	▲0.4% （▲0.8%）
	全国清涼飲料工業会	1990年度	CO2排出原単位	2008～2012年度平均	▲6%	7.9% （2.7%）	2.2% （▲3.0%）	104.3 （99.2）	105.7 （100.3）	1.3% （1.1%）
	日本パン工業会	2004年度	CO2排出原単位	2010年度	年率▲1% 【▲5.9%】	▲11.7% （▲17.3%）	▲12.3% （▲18.1%）	83.9 （78.6）	84.7 （79.2）	1.0% （0.8%）
	日本ビート糖業協会	2000年度	CO2排出原単位	2010年度	▲3%	▲11.4% （▲11.8%）	15.5% （15.0%）	64.9 （64.7）	60.0 （59.8）	▲7.5% （▲7.5%）
	日本缶詰協会	1990年度	ｴﾈﾙｷﾞｰ消費原単位	－	±0%	33.3%	30.2%	53.9 （51.4）	54.0 （51.5）	0.2% （0.2%）
	日本植物油協会	1990年度	CO2排出量	2008～2012年度平均	▲8%	▲14.7% （▲16.9%）	▲17.0% （▲19.4%）	57.6 （56.1）	56.0 （54.4）	▲2.8% （▲3.0%）
			CO2排出原単位		▲16%	▲17.3% （▲19.6%）	▲20.5% （▲22.8%）			
	全日本菓子協会	1990年度	CO2排出量	2010年度	▲6%	▲6.3% （－）	▲6.4% （－）	45.6 （－）	45.6 （－）	▲0.2% （－）
	精糖工業会	1990年度	CO2排出量	2008～2012年度平均	▲22%	▲29.1% （▲30.5%）	▲31.6% （▲32.9%）	41.1 （40.3）	39.7 （38.9）	▲3.4% （▲3.5%）
	日本冷凍食品協会	1990年度	CO2排出原単位	2010年度	▲10%	▲3.7% （▲11.0%）	▲7.1% （▲14.2%）	27.4 （25.3）	32.8 （30.3）	19.8% （19.8%）
	全日本コーヒー協会	2005年度	CO2排出原単位	2010年度	▲3%	▲0.4% （▲1.9%）	▲2.8% （▲4.4%）	21.3 （21.0）	22.0 （21.7）	3.5% （3.4%）
	日本ハム・ソーセージ工業協同組合	2003年度	CO2排出原単位	2010年度	▲5%	▲5.9% （▲12.7%）	▲11.1% （▲17.8%）	22.5 （20.8）	22.3 （20.6）	▲0.7% （▲1.1%）
	製粉協会	1990年度	CO2排出原単位	2010年度	▲5%	2.8% （▲11.1%）	2.8% （▲11.1%）	20.1 （17.2）	20.7 （17.8）	3.3% （3.1%）
	日本醤油協会	1990年度	CO2排出量	2010年度	▲6%	▲14.4% （▲18.7%）	▲12.2% （▲16.8%）	17.7 （16.8）	18.2 （17.2）	2.5% （2.3%）
	日本即席食品工業協会	1990年度	CO2排出原単位	2008～2012年度平均	▲24%	▲33.2% （▲36.0%）	▲31.6% （▲34.9%）	16.9 （16.2）	18.2 （17.3）	7.5% （6.7%）
	日本ハンバーグ・ハンバーガー協会	2004年度	CO2排出原単位	2012年度	▲6.5%	2.7% （▲5.2%）	▲4.4% （▲12.0%）	9.4 （8.7）	9.6 （8.9）	2.0% （1.8%）
	全国マヨネーズ・ドレッシング類協会	2005年度	CO2排出量	2012年度	▲4% （▲13.6%）	▲7.0% （▲16.5%）	▲7.7% （▲17.2%）	4.7 （4.3）	4.7 （4.2）	▲0.7% （▲0.9%）
			CO2排出原単位		▲4% （▲13.6%）	▲6.4% （▲16.0%）	▲7.2% （▲16.8%）			
	日本精米工業会	2005年度	CO2排出原単位	2012年度	▲3%	▲12.0% （▲22.0%）	▲12.0% （▲22.0%）	5.4 （4.8）	4.6 （4.0）	▲16.3% （▲16.2%）
業務	日本フードサービス協会	2006年度	ｴﾈﾙｷﾞｰ消費原単位	2010年度	▲1.5%	▲0.4%	▲3.6%	541.3 （488.0）	533.3 （482.2）	▲1.5% （▲1.2%）
	日本加工食品卸協会	2009年度	ｴﾈﾙｷﾞｰ消費原単位	2011年度	年率▲1% 【▲2%】	－	7.4%	24.1 （20.5）	23.5 （20.5）	▲2.5% （0.1%）
			ｴﾈﾙｷﾞｰ消費量		年率▲1% 【▲2%】	－	6.0%			

注1：日本ハンバーグ・ハンバーガー協会は、「ハンバーグ」部門の取組であり、「ハンバーガー」部門は、外食産業として日本フードサービス協会で計上。また、平成23年3月に目標年度及び目標数値の見直しを行っており、2010年度排出量の評価は見直し後の目標で評価している。なお、見直し前の目標値は5%削減としていた。

注2：全国マヨネーズ・ドレッシング類協会の目標数値の下段（ ）書きは、電力に係る改善後（クレジット調整）の炭素排出係数を考慮した場合の目標数値。

注3：日本加工食品卸協会は、2009年度を基準年として業務部門のフォローアップを開始。

注4：CO2の排出量（排出原単位）を指標とする団体の「実績（基準年比）」欄及び「（参考）CO2排出量」欄の下段（ ）書きは、電力に係る改善後の炭素排出係数を用いてCO2排出量を算出したものである。

注5：「（参考）CO2排出量」は、集計企業数の変動により、前年度との単純比較ができない場合がある。

進　捗　状　況　の　評　価

	計画策定主体	評　価　（取組状況）
産業	日本スターチ・糖化工業会	設備更新時の省エネルギー設備の導入推進のほか、最近の経済状況の低迷に伴う製品需要の減少によりCO2排出量は減少傾向。本年度は猛暑・残暑の影響により製品需要が増加し、原料処理量が増加したことからCO2総排出量は昨年に比べて増加したものの、CO2排出原単位は大きく減少し、目標年度である2010年度の排出原単位の数値目標を達成。
	日本乳業協会	省エネルギー設備への更新等のCO2排出削減対策への取組や乳業生産量減少の影響によりCO2排出量は減少しているものの、エネルギー消費の高い製品（チーズ等）の生産割合の増加等により、エネルギー消費原単位が悪化し、目標年度である2010年度の消費原単位の数値目標を達成できなかった。
	全国清涼飲料工業会	エネルギー転換、省エネルギー設備への更新等の推進により、CO2排出原単位は大きく改善しているところであるが、2010年度については猛暑の影響により生産量が大幅に増加し、CO2排出量が増加。基準年との比較では、ペットボトルの内製化（工場内で成型）に伴うエネルギー消費量の増加により目標水準には至っていない状況。
	日本パン工業会	少量多品種生産等により生産効率が悪化する中、省エネルギー設備の導入及び省エネルギーに関する内部管理の徹底によりCO2排出量原単位を削減し、目標年度である2010年度の排出原単位の数値目標を達成。
	日本ビート糖業協会	これまでに取り組んできた省エネルギー設備の導入や高効率化の促進等の効果によりCO2排出量が減少しているものの、低糖分原料処理により排出原単位が悪化し、目標年度である2010年度の排出原単位の数値目標を達成できなかった。
	日本缶詰協会	生産量の増加によりCO2排出量は対前年比で増加しているものの、燃料転換等の省エネ対策によりエネルギー消費原単位は減少。基準年との比較においては、目標値設定時に比べて中小企業を含め参加企業数が約4倍となっており、単純に評価できない状況となっていることを考慮する必要。
	日本植物油協会	これまでの燃料転換や省エネ設備導入等の取組により、CO2排出量は減少傾向で推移。2010年度についても、バイオマス（木質チップ利用）等へのエネルギー転換やボイラー設備の更新等により、前年に比べて生産量が増加する状況においてもCO2排出量は減少。
	全日本菓子協会	低公害車の導入、商品の共同配送及びエネルギー転換（重油から電気、都市ガスへのシフト）によりCO2排出量を削減し、目標年度である2010年度の排出量の数値目標を達成。
	精糖工業会	エネルギー転換及び設備のインバータ化等の省エネルギー対策の促進のほか、溶糖量の減少及び購入電力の炭素排出係数の改善の影響によりCO2排出量が減少。
	日本冷凍食品協会	前年に比べ生産量が増加し、CO2排出量が増加する状況にある中で、大手を中心に高効率機器への切替等を行うことにより目標年度である2010年度のCO2排出原単位の数値目標を達成。
	全日本コーヒー協会	コ・ジェネレーション設備の導入、都市ガス等へのエネルギー転換等によるCO2排出量に取り組むことにより、前年に比べて生産量が増加する中でも目標年度である2010年度のCO2排出原単位の数値目標を達成。
	日本ハム・ソーセージ工業協同組合	A重油から電力や都市ガスへの熱源転換の促進、高効率型機器への更新等、電力使用効率の向上に努めたことによりCO2排出量を削減し、目標年である2010年度のCO2排出原単位削減の数値目標を達成。
	製粉協会	生産量の増加や猛暑による電力使用量の増加等によりCO2排出量が増加したものの、エネルギー効率の向上対策と購入電力の炭素排出係数の改善等により、目標年である2010年度のCO2排出原単位削減の数値目標を達成。
	日本醤油協会	醤油加工品、小ロット多品種製造の増加等の影響によりCO2排出量は対前年で増加しているが、これまでの設設備の集約化、燃料転換、省エネルギー設備の導入等の取組により目標年である2010年度のCO2排出削減の数値目標を達成。
	日本即席食品工業協会	ボイラー燃料の転換、各種省エネ対策等によりCO2排出原単位の数値目標を達成できる水準にあるが、生産規模の拡大やエネルギー使用量の多い製品の増加等により前年度に比べて排出量は増加。
	日本ハンバーグ・ハンバーガー協会	蒸気・温水配管バルブ等の保温、LPGから都市ガスへの燃料転換等に取り組んだことと、購入電力の炭素排出係数の改善等により、前年に比べて生産量が増加し、CO2排出量が増加する中でも、排出原単位を大きく減少させ、行動計画策定時の目標年である2010年度のCO2排出原単位の数値目標を達成。
	全国マヨネーズ・ドレッシング類協会	拠点集約等による生産効率の向上、蒸気配管類保温による放熱ロスの削減や廃熱利用、製造工程短縮等に取り組むほか、生産量の減少の影響もありCO2排出量、CO2排出原単位ともに減少。
	日本精米工業会	前年に比べて生産量が減少し、CO2排出原単位が悪化する状況にあったが、LED照明設備の導入、エネルギー転換等の取組による省エネルギー化により、CO2排出原単位削減の数値目標を達成する水準を維持。
業務	日本フードサービス協会	省エネ型照明器具の導入、空調機器の定期メンテナンス及び適切な温度設定等の取組により、目標年である2010年のエネルギー原単位の数値目標を達成。
	日本加工食品卸協会	猛暑の影響から冷蔵・冷凍設備の電気使用量が増加し、ネルギー消費量・消費原単位ともに増加。CO2排出量については前年度と同程度。

注1　「計画策定主体」欄の**赤字**は、目標水準に達しているもの団体。
注2　電気事業者が京都メカニズムクレジットを償却したことにより、電力のCO2排出係数が改善。このため、全般に電力使用に伴うCO2排出量は減少。

カートンプロジェクトによる梱包資材標準化の取り組みについて

－カートンプロジェクト委員会－

2012 年 2 月 17 日
カートンプロジェクト　委員会

カートンプロジェクトによる梱包資材標準化の取り組みについて（続報）
＜規格の評価結果と具体的な展開について＞

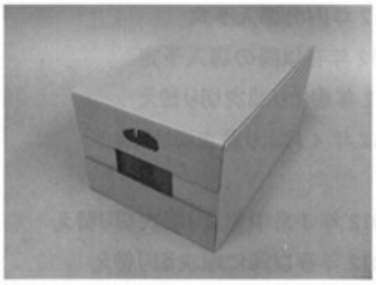
2011 年 10 月 18 日に、飲料市場の梱包資材（ダンボールカートン）の標準化・規格化を推進するカートンプロジェクトについて概要をお知らせいたしました。このたび、「短側面フラップの面積縮小」（以下、ショートフラップカートン）について規格の評価を行い、今後の具体的な展開について決定しましたので概要をお知らせいたします。

記

1.　ショートフラップカートンの具体的な展開	（1）エリア　： 全国 （2）対象商品と時期　： 500ml ペットボトル入り茶系飲料のラップラウンド式カートン ・アサヒ飲料　茶系新商品を予定　2012 年内の導入予定 ・伊藤園　茶系含む飲料群　2012 年春以降の導入予定 ・花王　「ヘルシア」　2012 年春より順次切り替え ・キリンビバレッジ　「生茶」　2012 年 4 月より順次切り替え ・サントリー食品インターナショナル 「伊右衛門」「烏龍茶」　2012 年 3 月中旬より順次切り替え ・日本コカ・コーラ　茶系飲料を予定　2012 年春以降に順次切り替え （3）補足　： 500ml ペットボトル入り茶系飲料のラップラウンド式カートンについて、ショートフラップへの移行を進めます。また、茶系飲料内での他の容量への拡大やアイテム追加、茶系飲料以外へのカテゴリー拡大についても継続検討します。 なお、同一メーカーの同一アイテムでも、製造設備等の都合、従来よりA式とラップラウンド式のカートンが混在しており、今後はA式（従来品）とラップラウンド式（従来品と、短側面の面積を縮小した‘ショートフラップカートン’）が混在します。A式カートンの仕様は変更しません。
2.　期待効果	CO_2排出削減量　年間試算約 1,000 トン（2010 年茶系飲料販売実績より試算）
3.　ショートフラップカートンの試験展開実績と評価結果	（1）エリアと店舗を限定した試験展開実績 ・エリア、店舗　：　イオン、イズミヤ、ローソンの首都圏の一部店舗 ・対象商品　：　アサヒ飲料「十六茶」、伊藤園「お～いお茶」、キリンビバレッジ「生茶」、サントリー食品インターナショナル「伊右衛門」、日本コカ・コーラ「綾鷹」（数量なくなり次第いったん展開終了） ・時期　：　2011 年 11 月～12 月 （2）評価手法 プロジェクト参加各社の小売、卸に対するアンケート調査 （3）評価項目 カートンの外観（損傷等）、持ち運びやすさ、陳列しやすさ、カートン内のボトル外観（損傷等）、消費者の反応、環境適性、その他＞

	(4)評価結果 ボトルの外観、消費者の反応について、プロジェクト参加小売 3 社いずれも「これまでと変わらない」「特に反応はない」との回答でした。また、卸段階でカートンの損傷(若干の膨らみ)がごく一部で見られましたが、取扱いの安全上の問題はなく許容範囲内との回答でした。持ち運びやすさに関連し、「持ち手の廃止」について再検証する余地がありますが、その他に大きな問題は発生しませんでした。
4. その他の開開始済みの規格について	a) カットテープ*の廃止、持ち手の廃止 ・「持ち手の廃止」については、ショートフラップ品を評価するプロセスで現場スタッフの作業効率上・安全上の懸念が出たケースがあるため、選択的な展開も含めて再検証します。 *ライナーカット(ミシン目)は作業上必要であるため廃止しません。 b)印刷外装表示のガイドライン 500ml ペットボトル入り茶系飲料への 2012 年中の導入と、茶系飲料以外へのカテゴリー拡大についても検討します。
5. 問い合わせ先	商品に関するお問い合わせは各社営業担当までお願いいたします。

(ショートフラップカートンのイメージ画像)



■ カートンプロジェクトについて

2010 年 4 月 20 日に開催された「TCGF*ジャパンデイ」をきっかけとして、日本のTCGF理事企業 5 社の代表者(イオン㈱岡田元也社長、イズミヤ㈱林紀男会長、味の素㈱伊藤雅俊社長、花王㈱尾﨑元規社長、キリンホールディングス㈱加藤壹康会長)が、具体的な製配販の協働活動としてプロジェクトへの参画を呼びかけ、スタートしました。

環境サステナビリティへの貢献とサプライチェーンの作業効率向上のため、非競争分野の共通課題について製・配・販3層による協働取り組みを推進しており、500ml ペットボトル入り茶系飲料の梱包資材(ダンボールカートン)の標準化・規格化に取組んでいます。

*The Consumer Goods Forum の略:The Consumer Goods Forum は、2009 年 6 月に誕生したグローバルな消費財流通業界のネットワークです。世界 70 カ国からおよそ 650 社以上にのぼる民間企業の CEO およびシニア・マネジメント層による人的ネットワークを構築しており、小売業とメーカーを中心として、サービスプロバイダー、関連企業や団体も会員となっています。「Better lives through better business (より良いビジネスを通してより良い暮らしを))をビジョンとして掲げ、非競争分野における協調的な改善を焦点に、主要戦略的課題および業務プロセスにおいての共通認識を確立するという使命を持って活動しています。

以上

「品質系情報（仕様書情報）」の標準化を推進
～【品質230】による効率化と信頼確保～

ー【品質230】実用化推進会議ー

日常的に商品を取引する際に、その採用に伴って「規格書」の授受が必要になります。規格書に記載されている情報は「品質系情報」と呼ばれ、複数の食品法令に規定されるものを中心に構成されています。

そのような品質系情報を授受するに当たり、エンドユーザーからの要求事項の難度上昇や中小メーカーからの提供遅延、正確性の欠如等々、様々な課題に直面していることと思います。それらの課題を解決する手段の一つとして、「【品質230】」による標準化をご紹介します。

《【品質230】の概要と策定の経緯》

「【品質230】」とは、正式名称を「【品質230】品質系情報標準項目（加工食品）」といい、日本GCI推進協議会（以下、GCIジャパン）において「製・配・販」三層が合意した「品質系情報授受における標準項目」として2008年に策定されました。

当時の社会情勢として、2006年には「アメリカ産牛肉輸入再開」やJAS法に基づく「生鮮食品に近い加工食品20食品群に対する原料原産地の完全義務化」が、2007年には「食肉加工業者等による食品偽装」や「老舗料亭、和菓子製造者等による食品表示偽装」があり、2007年度の品質系情報の授受が爆発的に増加しました。特に事件事故へ迅速に対応する必要があり、自社の様式を急遽確立する事業者が相次いだため、各社各様の様式が乱立することになりました。

その結果、情報提供するメーカーは数百にも上る様式や必要性が不明確な要求項目への対応を迫られることになり、対応し切れない中小メーカーを卸売業者が支援し、情報の正確性等担保することとなりました。

製・配・販のそれぞれの接点における折衝の負担が増加の一途を辿り、品質系情報の標準化が求められたため、当時、三層間での協議が可能だったほぼ唯一の存在であるＧＣＩジャパンにおいて、2007･2008年に検討され【品質230】が策定されました。

《【品質230】の構成》

【品質230】は「項目名」「項目定義」「型」の３要素で構成されています。「どの項目」に「どのような内容を記載」して、「どのような型式」で授受するかを規定しています。現在でも、情報をファックスで送信することや、エクセルファイルを電子メールに添付することで品質系情報が授受されており、「型」は重要とされていません。システム連携を図る際に「型」は大きな意味を持ちます。

項目数は全部で231存在し、そのうちの87項目を主要項目と位置づけています。一つの商品に対して全ての項目が使用されるわけではなく、必要な項目を提供側と受領側の協議により決定し、授受を行うことになります。また、法令において併記することが絶対にない項目や、

一部の商品のみ義務化されている項目等が存在するため、全項目を使用する商品は存在しません。

《【品質230】の性格》

【品質230】の性格は次のような言葉で表すことができます。

① 小売業・卸売業が要求し、メーカーが開示可能とした項目（提供側と受領側の双方が要求項目の必要性を認識し、授受項目を決定する）。

② 食品法令により規定された項目を中心にした商品スペック（明確な要求項目の必要性が存在する）。

③ 家庭用・業務用NBの加工食品が対象（単対多の授受であるＮＢ品で効果が大きく、単対単の授受であるPB品では効果が小さい）。

④ 日常的に使用する情報（有事を想定して取得していた情報は、結局のところ有事の際には利用されず、改めて該当項目を要求することになっている）。

⑤ 製・配・販で合意した、食品事業者として日常的に維持管理しておくことが望ましい項目。

⑥ 全ての食品事業者で使える「共通言語」「辞書」（品質系情報の授受において、項目名やその項目の内容に使用する「日本語」について、同じ定義を用いることで、全ての事業者において「同じ商品」であれば「同じ情報」が授受される）。

《【品質230】の関連ツール》

【品質230】には、普及のためのツールが存在します。

標準項目自体は一覧表であり、内容は食品法令の知見がある程度備わっていないと理解が難しいものです。それでは利用しにくいため、項目を規格書の帳票のように視覚化した「品質230標準フォーム」というエクセルファイルが作成されました。現在も行われている、品質系情報の授受で用いている規格書のような形式で【品質230】の項目を表現することにより、使い易くすることを想定しています。

【品質230】に関連したファイルは、GCIジャパンのホームページからダウンロードすることが可能です。http://gcijapan.jp/ にある【品質２３０】のバナー若しくはhttp://gcijapan. jp/hinshitu/とURLを入力して特設ページに進むことができます。今後、賛同企業や賛同団体のホームページにもバナーによるリンクを設定いただくように働きかけており、そちらからもアクセスが可能となります。

《標準化の目指す姿》

【品質230】による標準化の目指す姿は、「担当者が相手企業の要求を理解し、その定義で情報の加工・転記が必要」となる現状から、「全ての事業者が同じ定義を用いるため情報の加工が不要」となる環境を構築し、可能な限り人手を介在せず、折衝やヒューマンエラーを排することです。そのために「項目名」や「項目定義」の日本語を明確に規定し、品質系情報に携わる全員が共通認識を持てるようにしています。

また、情報の伝達手段についても、それぞれの授受において最適な手段を選択することが可能になると考えており、インフラに左右されない品質系情報の授受がなされるものと想定して

ます。

《【品質230】を用いた標準化活動》

食品法令の改正や社会情勢の変化等により、【品質230】に改修が必要となった場合はGCIジャパンのワーキンググループにて維持管理を行っています。

【品質230】を用いた標準化活動としては、2011年11月10日に「【品質230】実用化推進会議」を発足し、【品質230】活用に大きく前進しました。

【品質230】実用化推進会議は、今月初旬に業界紙に対して既にプレスリリースを行いましたが、「食品業界における情報授受の効率化」と「消費者の信頼確保」を目的に、「小売業５社・卸売業６社・メーカー13社」の計24社が有志で参集し発足した会議体です。その他に、小売４団体・卸売団体（(社)日本加工食品卸協会）が賛同しています。

【品質230】による標準化に賛同する全ての食品事業者が対象であり、実用化に自発的に率先して取り組む意思さえあれば、いつでも参加することが可能です。

※事務局連絡先：q230-kaigi@finet.co.jp（(株)ファイネット内）

《今後の活動について》

食品業界が置かれている状況は益々厳しくなっています。そのような中で、付加価値を生まない部分については協働して効率化を図ると共に、消費者の信頼を確保するために真に必要な物は何かを業界全体で模索していく必要があると思います。品質系情報の標準化はそのために避けては通れないものと認識し、活動していきます。

【品質230】 品質系情報標準項目（加工食品） Ver.2.0

発行日	2009/4/1
最終改訂日	2011/9/29

※ 授受される情報は、提供側の開示可能範囲とし、利用側の要求に応じて、契約や条件等を結ぶことを推奨します。

No.	分類	項目名	項目の定義	項目の説明（用途・例など）	【型】X：半角英数字、N：全角文字、日付：YYYYMMDD 型	長さ（桁数）	整数	小数	選択
1	管理	メーカーコード(代表メーカーコード)	商品の提供企業を表す。複数のGLNを取得している場合は、代表GLNを指定する。		X	13			
2	管理	品質情報作成承認日	メーカーの品質情報を作成した責任部署が、作成した内容を承認した日を登録します。		日付	8			
3	管理	販売開始時期	その商品の発売開始時期を登録します。（正確な日付が不明な場合は、月、年など大まかで可）	検索のための情報として使用。 ＜記載例＞2008年7月1日、2007年5月、2000年、不明（製造開始済みの場合）、未定（未製造の場合） など	N	40			
4	管理	メーカー正式商品名	正式商品名を登録します。	商品パッケージ記載内容と同一の商品名。	N	120			
5	管理	共通商品コード	商品に付番されている共通商品コード（JAN、EAN、UPC）を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、店頭販売単位のコード、「2.業務用商品」の場合、販売単位（または出荷単位）のコードを登録します。	X	13			
6	管理	GTIN	商品パッケージ（商品の当該包装形態）に付番されているGTINを登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、店頭販売単位のコード、「2.業務用商品」の場合、販売単位（または出荷単位）のコードを登録します。	X	14			
7	管理	メーカープライベートコード	登録者の自社商品コードを登録します。		X	13			
8	管理	JICFSコード（標準分類）	日本国内における、標準／共通の商品分類コード。		X	6			
9	管理	商品種別識別区分	商品の種別を識別するための区分を登録します。	システム化を想定し、商品種別による必要項目の絞込み、栄養成分項目の登録定義の変更に使用。	X	1			家庭用商品・業務用商品・PB商品・その他
10	管理	荷姿規格	荷姿の規格を登録します。	1個あたりの重量や、1袋あたりの個数など、最小単位から、ケースや、バンドルなど流通時の荷姿単位までがわかるように登録します。 ＜記入例＞　20g×50個×4袋×2合 500g袋×4(C/S)	N	200			
11	管理	管理番号	仕様書自体を管理する番号。	仕様書の背番号的なもの。必ずしもメーカーが付番するものではなく、必要に応じて小売業や利用するシステム内で自動的に付番される場合もあり。	X	100			
12	容量・寸法	定貫／不定貫区分	定貫表示商品か否か。		X	1			定貫・不定貫
13	容量・寸法	内容量	内容量を登録します。		X	15（12.2）	整数12桁	小数2桁	
14	容量・寸法	内容量単位コード	内容量の単位を選択します。		X	3			単位コード
15	容量・寸法	商品サイズ＜幅＞	商品パッケージの幅をmm単位で登録します。	「たて×よこ×高さ」の「よこ」に相当。【資料4参照】	X	15	整数15桁	小数0桁	
16	容量・寸法	商品サイズ＜高さ＞	商品パッケージの高さをmm単位で登録します。	「たて×よこ×高さ」の「高さ」に相当。【資料4参照】	X	15	整数15桁	小数0桁	
17	容量・寸法	商品サイズ＜奥行＞	商品パッケージの奥行をmm単位で登録します。	「たて×よこ×高さ」の「たて」に相当。【資料4参照】	X	15	整数15桁	小数0桁	
18	容量・寸法	総重量	商品のパッケージ、風袋込みの総重量を登録します。容積あるいは個数で表示していて、重量での表示をしていない商品の総重量の記載方法は、平均的な総重量などを登録します。		X	15	整数15桁	小数0桁	
19	容量・寸法	総重量単位コード	総重量の単位を選択します。		X	3			単位コード
20	日付	製造年月日の表示有無	商品パッケージ上の製造年月日の表示の有無を登録します。		X	1			あり・なし
21	日付	製造日表示例	製造日を表示をしている商品で、実際に表示しているパッケージの表示例を登録（ロット表示部分を含まない）。	製造日の記載形式を確認する際に使用。	N	50			
22	日付	賞味期限・消費期限の表示有無	商品パッケージ上の賞味期限または消費期限の表示の有無を登録します。		X	1			あり・なし
23	日付	期限表示例	期限を表示している商品で、実際に表示しているパッケージの表示例を登録（ロット表示部分を含まない）。	期限表示の記載形式を確認する際に使用。	N	50			
24	日付	賞味・消費区分	消費期限対象か賞味期限対象かの区分を選択します。		X	1			賞味期限対象・消費期限対象
25	日付	品質保証期間値	メーカーの品質保証期間。食品一般の場合、賞味期間または消費期間のこと。	品質保証期間が12ヶ月の商品なら、12（単位コードはMT）または、1（単位コードはYE）	X	5			
26	日付	品質保証期間単位コード	メーカーの品質保証期間の単位を示すコード。食品一般の場合、賞味期間または消費期間の単位。コードリストからの選択による、年、月、日、時。		X	2			期間コード
27	日付	例外日付管理期間（開始月日）	夏場など、期間限定で通常とは異なる保証期間となる場合、その開始月日を登録。	該当商品について日付管理の把握に使用。	日付	8			
28	日付	例外日付管理期間（終了月日）	夏場など、期間限定で通常とは異なる保証期間となる場合、その終了月日を登録。	該当商品について日付管理の把握に使用。	日付	8			
29	日付	例外管理期間値	No27、28の設定がある場合の品質保証期間値を登録。	該当商品について日付管理の把握に使用。	X	5			
30	日付	例外管理期間コード	No27、28の設定がある場合の品質保証期間値の単位。	該当商品について日付管理の把握に使用。	X	2			期間コード
31	工場	工場名	製造工場名を登録。	製造工場の確認に使用。	N	60			
32	工場	工場住所	製造工場の住所を登録。	製造工場の確認に使用。	N	100			
33	工場	工場非公開理由	製造工場が非公開（No31～32空欄）の場合、その理由を登録。	工場非公開理由の把握に使用。	N	200			
34	工場	工場ISO取得状況	取得規格や取得年月、番号を登録。	総合的な管理レベルの把握に使用。（詳細確認の必要性有無の判断など）	N	200			
35	工場	工場HACCP取得状況	取得規格や取得年月、番号を登録。	危害管理レベルの把握に使用。（詳細確認の必要性有無の判断など）	N	200			
36	製造者	製造者名	製造者名を登録します。	製造者の把握に使用。 パッケージに表示されている場合、その通りに登録する。輸入者、販売者が表示されている場合でも、製造者を登録する。	N	60			
37	製造者	製造者住所	製造者の住所を登録します。	連絡の際に使用。	N	100			
38	製造者	製造者PL保険加入の有無	製造者のPL保険の加入の有無を登録します。	有事の際の責任、補償対応能力の判断に使用。	X	1			あり・なし

※ 授受される情報は、提供側の開示可能範囲とし、利用側の要求に応じて、契約や条件等を結ぶことを推奨します。

No.	分類	項目名	項目の定義	項目の説明（用途・例など）	【型】X：半角英数字、N：全角文字、日付：YYYYMMDD 型	長さ（桁数）	整数	小数	選択
39	加工者	加工者名	加工者名を登録します。	加工者の把握に使用。 パッケージに表示されている場合、その通りに登録する。輸入者、販売者が表示されている場合でも、加工者に該当があれば登録する。	N	60			
40	加工者	加工者住所	加工者の住所を登録します。	連絡の際に使用。	N	100			
41	加工者	加工者ISO取得状況	取得規格や取得年月、番号を登録。	総合的な管理レベルの把握に使用。（詳細確認の必要性有無の判断など）	N	200			
42	加工者	加工者HACCP取得状況	取得規格や取得年月、番号を登録。	危害管理レベルの把握に使用。（詳細確認の必要性有無の判断など）	N	200			
43	加工者	加工者PL保険加入の有無	加工者のPL保険の加入の有無を登録します。	有事の際の責任、補償対応能力の判断に使用。	X	1			あり・なし
44	販売者	販売者名	販売者名を登録します。	販売者の把握に使用。 パッケージに表示されている場合、その通りに登録する。製造者、加工者、輸入者と同じ場合、同じ内容、または「〇〇者の欄と同様」と記載。（記載漏れでないことがわかるように）	N	60			
45	販売者	販売者住所	販売者の住所を登録します。	連絡の際に使用。	N	100			
46	販売者	販売者PL保険加入の有無	販売者のPL保険の加入の有無を登録。	有事の際の責任、補償対応能力の判断に使用。	X	1			あり・なし
47	輸入者	輸入者名	輸入者名を登録します。	輸入者の把握に使用。 パッケージに表示されている場合、その通りに登録する。該当しない場合は、「該当なし」と記載。（記載漏れでないことがわかるように）	N	60			
48	輸入者	輸入者住所	輸入者の住所を登録します。	連絡の際に使用。	N	100			
49	輸入者	輸入者PL保険加入の有無	輸入者のPL保険の加入の有無を登録。	有事の際の責任、補償対応能力の判断に使用。	X	1			あり・なし
50	工程・品質	製造工程管理図	製造工程フロー図、工程全般の管理内容ついて把握できるよう記載されたファイルを登録する。 管理内容には、金属検知機、X線異物検出機、重量管理、温度管理等に関わる情報を基本とする。	・製造工程と管理内容を把握するのに使用。 ・基本的な要件として、①金属検知機、X線異物検出機の有無と検出感度（テストピースサイズなど）、②重量オートチェッカーの有無、③加熱済み商品や、レトルト商品など、法規で加熱殺菌が規定されているものについての加熱殺菌条件、について記載する。 ＜記入例＞ 【資料3参照】	ファイル添付				
51	工程・品質	その他異物除去方法	No50に登録されていない内容で実施している異物除去方法を登録する。	商品の安全性を確認するのに使用。 ＜記入例＞粉混合工程にマグネットトラップ（0.6テスラ）設置 包装工程で目視検品　など	N	100			
52	工程・品質	自社検査室の有無	自社に検査室を所持しているかを登録する。	検査体制の整備状況を確認するのに使用。	X	1			あり・なし
53	工程・品質	品質規格（検査項目）	最終製品の出荷判定、合否判定における法定検査項目（微生物検査、成分検査、理化学検査、物理検査、官能検査など）について登録する。	商品の安全性（出荷判定、合否判定が適切に行われているか）を確認するのに使用。	N	1500			
54	工程・品質	品質検査頻度	No53の検査項目について、その頻度を登録する。	商品の安全性（出荷判定、合否判定が適切に行われているか）を確認するのに使用。	N	1500			
55	工程・品質	品質規格（管理基準）	No53の検査項目について、その管理基準を登録する。	商品の安全性（出荷判定、合否判定が適切に行われているか）を確認するのに使用。	N	1500			
56	工程・品質	品質保持剤の有無	商品に同梱される品質保持剤の有無を登録します。		X	1			
57	工程・品質	品質保持剤（種類）	品質保持剤の種類を登録。脱酸素材など	使用される品質保持剤の安全性確認に使用。	N	96			
58	工程・品質	品質保持剤（名称）	品質保持剤の名称を登録。シリカゲルなど	使用される品質保持剤の安全性確認に使用。	N	96			
59	工程・品質	保存条件変更時の品質保持期間設定区分	保存条件変更後の品質保持期間を、メーカーが設定しているか否か、設定している場合はその区分を登録する。	冷凍品を解凍して流通、販売するなど、メーカーから出荷した後に保存温度や条件を変更して流通、販売されるよう、あらかじめメーカーが設計した商品の場合は「消費期限」または「賞味期限」を、メーカーで設計したものではないが参考・目安として提示する場合は「参考情報」を選択します。 いずれにも該当しない（保存条件変更の想定がない）場合は「なし」を選択します。	X	1			消費期限・賞味期限・参考情報・なし
60	工程・品質	変更時保存条件	No59で「消費期限」「賞味期限」「参考情報」を選択した場合、変更時の保存条件を登録する。	変更する保存条件を確認するのに使用。 ＜記載例＞冷蔵（10度以下）	N	200			
61	工程・品質	保存条件変更時品質保持期間	No59で「消費期限」「賞味期限」「参考情報」を選択した場合、変更時の品質保持期間を登録する。	変更する品質保持期間の参考に使用。 ＜記載例＞24時間	N	200			
62	表示・画像	商品画像	商品外観が分る商品画像ファイルを添付する。	商品のイメージを確認するために使用。	ファイル添付				
63	表示・画像	包材画像1	「一括表示」「栄養表示」「原料原産地表示」「商品特徴」が分る画像（商品画像、パッケージ展開図など）をファイルで登録する。	販売準備。 実物画像を見ながらの消費者対応に使用。	ファイル添付				
64	表示・画像	包材画像2		画像の要件として、「全体図（外観）」「一括表示部分が読み取れる」「栄養表示部分が読み取れる」「原料原産地表示部分が読み取れる」「商品特徴表示部分が読み取れる」が満たされていれば、それぞれに1画像でなく、集約された画像で可。	ファイル添付				
65	表示・画像	包材画像3			ファイル添付				
66	表示・画像	原料原産地表示の有無	商品パッケージ上に原料原産地を表示しているかいないかの区分。	表示されている原料原産地を把握し、配合内容との矛盾を確認するのに使用。	X	1			あり・なし
67	表示・画像	消費者問い合わせ先	商品パッケージ上に表示されている、消費者のお問い合わせ先（お客様サービスセンターの電話番号、E－mailアドレス　等）を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	500			
68	表示・画像	識別マーク表示の有無と種類	商品パッケージ上に識別マーク表示が記載されているか否か、記載されている場合はその種類を登録します。	・識別マークの有無と内容を確認するのに利用。 ・資源有効利用促進法に基づき、表示されている識別マークが対象。 ※任意団体や独自に設定している、ガラスビンマーク、 ダンボール製容器包装マーク、飲料用紙パックマーク （牛乳や果汁等に使われる紙容器）等は対象外。	X	1			なし・プラスチック製容器包装マーク・紙製容器包装マーク・スチール缶マーク・アルミ缶マーク・ペットボトルマーク
69	表示・画像	材質表示の有無	商品パッケージ上に包装容器の材質表示が記載されているか否かを登録します。	関連法規による義務、任意に関わらず、パッケージ上に包装容器の材質に関して表示されているか否かを登録します。	X	1			あり・なし
70	表示・画像	使用資材（材質名）	包装容器の材質名を登録します。	・基本要件として、パッケージに表示しているものについて登録します。 ・複合材質及び複合素材の表示において、下線を付した主要な構成材料については、「／（全角斜線）」を材質名の後に記載します。 ＜記入例＞キャップがPE（主要）とPPである表示の登録例 PE／PP	N	200			

※ 授受される情報は、提供側の開示可能範囲とし、利用側の要求に応じて、契約や条件等を結ぶことを推奨します。

No.	分類	項目名	項目の定義	項目の説明（用途・例など）	【型】X：半角英数字、N：全角文字、日付：YYYYMMDD 型	長さ（桁数）	整数	小数	選択
71	表示・画像	使用資材（部位名）	包装容器の部位名を登録します。	・基本要件として、パッケージに表示しているものについて登録します。 ＜記入例＞キャップがPE（主要）とPPである表示の登録例 キャップ	N	200			
72	表示・画像	一括表示の有無	商品パッケージの一括表示の有無を登録します。		X	1			あり・なし
73	表示・画像	一括表示：名称区分	商品パッケージの一括表示で記載されている名称の事項名を登録します。（例）「名称」「品名」「種類別」「種類別名称」	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	50			
74	表示・画像	一括表示：名称	商品パッケージの一括表示で「一括表示：名称区分」とともに記載されている一般名称として認められる商品の名称を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	40			
75	表示・画像	一括表示：原材料名	商品パッケージの一括表示で記載されている原材料名を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。 ※アレルゲン情報、原料原産地情報の記載がある場合は、それについても表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	3000			
76	表示・画像	一括表示：内容量	商品に表示されている内容量を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	200			
77	表示・画像	一括表示：期限区分	一括表示の期限区分を登録する。	一括表示内容を確認する際に使用。 販売準備情報としての活用、検索に使用。 ＜記載例＞賞味期限、消費期限、期限設定なし（記載なし）	X	1			消費期限・賞味期限・期限設定なし（記載なし）
78	表示・画像	一括表示：期限	商品パッケージの一括表示で記載されている期限について登録します。 例）欄外に記載	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	100			
79	表示・画像	一括表示：保存方法	商品パッケージの一括表示で記載されている保存方法を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	500			
80	表示・画像	一括表示：使用上の注意	商品パッケージの一括表示で記載されている使用上の注意を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	500			
81	表示・画像	一括表示：調理方法	商品パッケージの一括表示で記載されている調理方法を登録する。	一括表示内容を確認する際に使用。 販売準備情報としての活用、検索に使用。 表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	200			
82	表示・画像	一括表示：使用方法	商品パッケージの一括表示で記載されている使用方法を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	500			
83	表示・画像	一括表示：殺菌方法	商品パッケージの一括表示で記載されている殺菌方法を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	50			
84	表示・画像	一括表示：凍結前加熱の有無	商品パッケージの一括表示で記載されている凍結前加熱の有無を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	50			
85	表示・画像	一括表示：加熱調理の必要性	商品パッケージの一括表示で記載されている加熱調理の必要性を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	50			
86	表示・画像	一括表示：固形量	商品パッケージの一括表示で記載されている固形量を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	50			
87	表示・画像	一括表示：でん粉含有量	商品パッケージの一括表示で記載されているでんぷん含有量を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	50			
88	表示・画像	一括表示：無脂乳固形分	商品パッケージの一括表示で記載されている無脂乳固形分を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	50			
89	表示・画像	一括表示：乳脂肪分	商品パッケージの一括表示で記載されている乳脂肪分を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	50			
90	表示・画像	原産国コード	商品パッケージの一括表示で記載されている商品の原産国をコードで登録します。		X	3			国コード
91	表示・画像	一括表示：原産国	一括表示内の原産国を登録する。	一括表示内容を確認する際に使用。 販売準備情報としての活用、検索に使用。 表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	200			
92	表示・画像	一括表示：販売者	一括表示内の販売者を登録する。	一括表示内容を確認する際に使用。 販売準備情報としての活用、検索に使用。 表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	200			
93	表示・画像	一括表示：製造者	一括表示内の製造者を登録する。	一括表示内容を確認する際に使用。 販売準備情報としての活用、検索に使用。 表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	200			
94	表示・画像	一括表示：輸入者	一括表示内の販売者を登録する。	一括表示内容を確認する際に使用。 販売準備情報としての活用、検索に使用。 表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	200			
95	表示・画像	一括表示：加工者	一括表示内の加工者を登録する。	一括表示内容を確認する際に使用。 販売準備情報としての活用、検索に使用。 表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	200			
96	表示・画像	一括表示：内容総量	商品パッケージの一括表示で記載されている商品の内容総量を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	50			
97	表示・画像	一括表示：原料原産地名	商品パッケージの一括表示で記載されている原料原産地名を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	1500			
98	表示・画像	一括表示：その他表示	他の項目に設定されていない義務表示内容について登録します。 任意表示に関してはNo101「商品特徴表示」に記載します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。 一括表示に限らずパッケージ上に「特色のある原材料表示」や「表示・伝達義務のある原料原産地表示（米トレーサビリティ対象など）」がある場合、その内容についてもここに記載する。	N	500			
99	表示・画像	家庭での使用・保管・廃棄上の注意表示	商品のパッケージ上に表示されている当該情報の内容を登録。	表示情報の確認に使用。	N	860			
100	表示・画像	召し上がり方・利用方法表示	商品のパッケージ上に表示されている当該情報の内容を登録。	表示情報の確認に使用。	N	860			
101	表示・画像	商品特徴表示	商品のパッケージ上に表示されている栄養成分以外の強調表示内容や、任意表示、メーカーの商品訴求表示内容などを登録。	表示情報の確認に使用。	N	1000			
102	表示・画像	有機食品表示	商品パッケージの有機食品関連の表示に関して登録します。	表示情報の確認に使用。	X	1			有機JASマーク商品・有機原材料使用商品・なし
103	表示・画像	警告・PL対応表示	破損やけがを伴う場合の注意事項を登録します。例1）「内溶液が膨張し容器が破損する恐れがありますので温めたり凍らせたりしないで下さい。」、例2）「破損してケガをする恐れがありますので缶のまま直火にかけないで下さい。」	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	600			
104	表示・画像	産地表示対象原材料の名称	特定産地表示されている原材料名を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	1500			
105	表示・画像	産地表示対象原材料の産地	特定産地表示されている原材料の産地を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	1500			
106	表示・画像	対象原材料に占める表示産地原材料の割合	特定産地表示されている原材料の、対象原材料に占める表示産地原材料の割合を登録します。特定産地表示していない場合には、空欄でも可とします。		N	360			
107	表示・画像	遺伝子組換え表示の有無	商品パッケージの遺伝子組換えに関する表示の有無を登録します。 「あり」の場合、No108「主原料の遺伝子組換え義務表示」に表示内容を登録します。 「なし」の場合、No108「主原料の遺伝子組換え義務表示」は空欄になります。		X	1			あり・なし

※ 授受される情報は、提供側の開示可能範囲とし、利用側の要求に応じて、契約や条件等を結ぶことを推奨します。

No.	分類	項目名	項目の定義	項目の説明（用途・例など）	【型】X：半角英数字、N：全角文字、日付：YYYYMMDD				
					型	長さ（桁数）	整数	小数	選択
108	表示・画像	主原料の遺伝子組換え義務表示	商品パッケージに表示されている主な原材料（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）の遺伝子組換えに関する内容を登録します。	表示されている内容通りに記載（コピー）。	N	1500			
109	表示・画像	アレルギー物質：小麦	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない
110	表示・画像	アレルギー物質：そば	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない
111	表示・画像	アレルギー物質：卵	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない
112	表示・画像	アレルギー物質：乳	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない
113	表示・画像	アレルギー物質：落花生	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない
114	表示・画像	アレルギー物質：えび	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない
115	表示・画像	アレルギー物質：かに	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない
116	表示・画像	アレルギー物質：あわび	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
117	表示・画像	アレルギー物質：いか	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
118	表示・画像	アレルギー物質：いくら	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
119	表示・画像	アレルギー物質：オレンジ	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
120	表示・画像	アレルギー物質：キウイフルーツ	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
121	表示・画像	アレルギー物質：牛肉	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
122	表示・画像	アレルギー物質：くるみ	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
123	表示・画像	アレルギー物質：さけ	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
124	表示・画像	アレルギー物質：さば	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
125	表示・画像	アレルギー物質：大豆	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
126	表示・画像	アレルギー物質：鶏肉	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
127	表示・画像	アレルギー物質：豚肉	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
128	表示・画像	アレルギー物質：まつたけ	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力

※ 授受される情報は、提供側の開示可能範囲とし、利用側の要求に応じて、契約や条件等を結ぶことを推奨します。

No.	分類	項目名	項目の定義	項目の説明(用途・例など)	【型】X:半角英数字、N:全角文字、日付:YYYYMMDD 型	長さ(桁数)	整数	小数	選択
129	表示・画像	アレルギー物質:もも	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省:アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
130	表示・画像	アレルギー物質:やまいも	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省:アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
131	表示・画像	アレルギー物質:りんご	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省:アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
132	表示・画像	アレルギー物質:ゼラチン	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省:アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
133	表示・画像	アレルギー物質:バナナ	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省:アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
134	表示・画像	アレルギー物質:魚介類	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。 本項目は、アレルゲン表示の例外規定による「魚介類」です。	対象アレルゲンを含むか否かについては、特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省:アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるか否かで判断する。	X	1			含む・含まない・未入力
135	表示・画像	製造工場のアレルゲンコンタミ注意喚起	商品パッケージ上に表示されている「製造工場のアレルゲンコンタミ注意喚起」を登録します。	表示されている内容通りに記載(コピー)。	N	500			
136	表示・画像	栄養成分表示の有無	商品パッケージの栄養成分に関する表示の有無を登録します。		X	1			あり・なし
137	表示・画像	栄養成分強調表示	栄養表示基準に定める義務表示5項目(炭水化物としての「糖質及び食物繊維」も含む)以外で、何らかの栄養成分を強調表示している場合のその内容を登録します。	表示されている内容通りに記載(コピー)。	N	400			
138	表示・画像	栄養成分:分析・計算区分	栄養成分値(No140～189)に関して、その値の算出方法を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値について、「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、登録する計算用栄養成分値について、その値の算出方法を登録します。	X	1			分析値・計算値
139	表示・画像	栄養成分:分析・計算単位	栄養成分値の単位を登録します。栄養表示基準に準じます。 例:1食あたり、1本(200ml)あたり	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値について、「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、登録する計算用栄養成分値について、その単位を登録します。	N	40			
140	表示・画像	栄養成分:エネルギー	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は**「kcal」**。	N	40			
141	表示・画像	栄養成分:水分	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は**「g」**。	N	40			
142	表示・画像	栄養成分:たんぱく質	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は**「g」**。	N	40			
143	表示・画像	栄養成分:脂質	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は**「g」**。	N	40			
144	表示・画像	栄養成分:炭水化物	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は**「g」**。	N	40			
145	表示・画像	栄養成分:ナトリウム	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は**「mg」**。	N	40			
146	表示・画像	栄養成分:灰分	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は**「g」**。	N	40			
147	表示・画像	栄養成分:カリウム	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は**「mg」**。	N	40			
148	表示・画像	栄養成分:カルシウム	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は**「mg」**。	N	40			

※ 授受される情報は、提供側の開示可能範囲とし、利用側の要求に応じて、契約や条件等を結ぶことを推奨します。

No.	分類	項目名	項目の定義	項目の説明（用途・例など）	【型】X：半角英数字、N：全角文字、日付：YYYYMMDD				
					型	長さ（桁数）	整数	小数	選択
149	表示・画像	栄養成分：マグネシウム	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
150	表示・画像	栄養成分：リン	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
151	表示・画像	栄養成分：鉄	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
152	表示・画像	栄養成分：亜鉛	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
153	表示・画像	栄養成分：銅	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
154	表示・画像	栄養成分：マンガン	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
155	表示・画像	栄養成分：レチノール	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「μg」。	N	40			
156	表示・画像	栄養成分：α －カロテン	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「μg」。	N	40			
157	表示・画像	栄養成分：β －カロテン	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「μg」。	N	40			
158	表示・画像	栄養成分：クリプトキサンチン	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「μg」。	N	40			
159	表示・画像	栄養成分：β －カロテン当量	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「μg」。	N	40			
160	表示・画像	栄養成分：レチノール当量	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「μg」。	N	40			
161	表示・画像	栄養成分：ビタミンD	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「μg」。	N	40			
162	表示・画像	栄養成分：α －トコフェロール	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
163	表示・画像	栄養成分：β －トコフェロール	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
164	表示・画像	栄養成分：γ －トコフェロール	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			

※ 授受される情報は、提供側の開示可能範囲とし、利用側の要求に応じて、契約や条件等を結ぶことを推奨します。

No.	分類	項目名	項目の定義	項目の説明(用途・例など)	【型】X:半角英数字、N:全角文字、日付:YYYYMMDD				
					型	長さ(桁数)	整数	小数	選択
165	表示・画像	栄養成分:δ -トコフェロール	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
166	表示・画像	栄養成分:ビタミンK	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「μg」。	N	40			
167	表示・画像	栄養成分:ビタミンB1	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
168	表示・画像	栄養成分:ビタミンB2	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
169	表示・画像	栄養成分:ナイアシン	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
170	表示・画像	栄養成分:ビタミンB6	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
171	表示・画像	栄養成分:ビタミンB12	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「μg」。	N	40			
172	表示・画像	栄養成分:葉酸	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「μg」。	N	40			
173	表示・画像	栄養成分:パントテン酸	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
174	表示・画像	栄養成分:ビタミンC	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
175	表示・画像	栄養成分:飽和脂肪酸	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「g」。	N	40			
176	表示・画像	栄養成分:一価不飽和脂肪酸	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「g」。	N	40			
177	表示・画像	栄養成分:多価不飽和脂肪酸	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「g」。	N	40			
178	表示・画像	栄養成分:コレステロール	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「mg」。	N	40			
179	表示・画像	栄養成分:水溶性食物繊維	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「g」。	N	40			
180	表示・画像	栄養成分:不溶性食物繊維	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1. 家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容(単位も含む)で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「g」。	N	40			

※ 授受される情報は、提供側の開示可能範囲とし、利用側の要求に応じて、契約や条件等を結ぶことを推奨します。

No.	分類	項目名	項目の定義	項目の説明（用途・例など）	【型】X：半角英数字、N：全角文字、日付：YYYYMMDD 型	長さ（桁数）	整数	小数	選択
181	表示・画像	栄養成分：食物繊維総量	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「g」。	N	40			
182	表示・画像	栄養成分：糖質	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「g」。	N	40			
183	表示・画像	栄養成分：食塩相当量	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「g」。	N	40			
184	表示・画像	栄養成分：ショ糖	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「g」。	N	40			
185	表示・画像	栄養成分：クロム	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「μ g」。	N	40			
186	表示・画像	栄養成分：セレン	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「μ g」。	N	40			
187	表示・画像	栄養成分：ヨウ素	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「μ g」。	N	40			
188	表示・画像	栄養成分：ビオチン	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「μ g」。	N	40			
189	表示・画像	栄養成分：糖類	栄養成分値を登録します。	No9「商品種別識別区分」の項目で、「1．家庭用商品」の場合、商品パッケージに表示されている栄養成分値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。 「2.業務用商品」の場合、商品パッケージへの表示の有無に関わらず、計算用栄養成分値を登録します。単位は「g」。	N	40			
190	表示・画像	その他の成分：名称と値	その他の成分について、名称と値を登録します。	商品パッケージに表示されているその他の成分名称と値を、表示どおりの内容（単位も含む）で登録します。	N	200			
191	表示・画像	栄養成分対象名	対象となる部材の名称を登録する。	表示、または計算用栄養成分値の確認に使用。	N	40			
192	表示・画像	栄養成分2	部材、別添品ごとの栄養成分値（単位も含む）を登録する。	部材、別添品ごとに栄養成分値を算出している場合に登録する。家庭用商品については、商品パッケージに部材、別添品ごとに表示してある場合、表示内容を登録する。	N	1500			
193	表示・画像	栄養成分2_対象名	対象となる部材の名称を登録する。	表示、または計算用栄養成分値の確認に使用。	N	40			
194	表示・画像	栄養成分3	部材、別添品ごとの栄養成分値（単位も含む）を登録する。	部材、別添品ごとに栄養成分値を算出している場合に登録する。家庭用商品については、商品パッケージに部材、別添品ごとに表示してある場合、表示内容を登録する。	N	1500			
195	表示・画像	栄養成分3_対象名	対象となる部材の名称を登録する。	表示、または計算用栄養成分値の確認に使用。	N	40			
196	表示・画像	栄養成分4	部材、別添品ごとの栄養成分値（単位も含む）を登録する。	部材、別添品ごとに栄養成分値を算出している場合に登録する。家庭用商品については、商品パッケージに部材、別添品ごとに表示してある場合、表示内容を登録する。	N	1500			
197	表示・画像	栄養成分4_対象名	対象となる部材の名称を登録する。	表示、または計算用栄養成分値の確認に使用。	N	40			
198	表示・画像	強調訴求注意コンタミ表示種別	一括表示欄外に表記している「強調注意喚起」等の種類（どんな内容か）を登録する。	一括表示枠外を確認する際に必要。	N	100			
199	表示・画像	強調訴求注意コンタミ表示内容	一括表示欄外に表記している「強調注意喚起」等の実際の表示内容を登録する。 ※一括表示欄外に遺伝子組み換えに関する表示をしている場合、その表示内容もここで表現する。	一括表示枠外を確認する際に必要。	N	860			
200	表示・画像	病者用食品	病者用食品であるか否かを登録します。		X	1			該当する・しない
201	表示・画像	妊産婦、授乳婦用粉乳	妊産婦、授乳婦用粉乳であるか否かを登録します。		X	1			該当する・しない
202	表示・画像	乳幼児用調製粉乳	乳幼児用調製粉乳であるか否かを登録します。		X	1			該当する・しない
203	表示・画像	えん下困難者用食品	えん下困難者用食品であるか否かを登録します。		X	1			該当する・しない
204	表示・画像	特定保健用食品	特定保健用食品であるか否かを選択します。		X	1			該当する・しない
205	表示・画像	栄養機能食品	栄養機能食品であるか否かを選択します。		X	1			該当する・しない
206	表示・画像	特別用途食品等の商品コメント	特別用途食品、又は保健機能食品として特別のコメントがあれば登録します。		N	500			
207	原材料	階層No.	一括表示の原材料を第一階層とし、表示の順番に付番。 一括表示の原材料を分解して記載する場合、その深度ごとに第二、第三階層とし、同様に付番。	・その原材料の配合箇所を確認するために使用。 ・階層の分け方は、一括表示の原材料を第一階層とする。 ＜記入例＞　1－1－1、1－1－2 【資料2参照】	N	64			

※ 授受される情報は、提供側の開示可能範囲とし、利用側の要求に応じて、契約や条件等を結ぶことを推奨します。

No.	分類	項目名	項目の定義	項目の説明（用途・例など）	【型】X：半角英数字、N：全角文字、日付：YYYYMMDD				
					型	長さ（桁数）	整数	小数	選択
208	原材料	階層レベル	一括表示の原材料を第一階層としてその階層レベルを記載する。	その原材料の配合箇所を確認するために使用。 ＜記入例＞　第一階層の場合「1」 第二階層の場合「2」【資料2参照】	X	5			
209	原材料	原材料・添加物の商品名または型番	原材料、添加物の商品名または型番を登録する。	・情報提供側、利用側の要望により、必要な場合にこの項目を利用する。	N	256			
210	原材料	原材料一般名・添加物名	一括表示の原材料を第一階層とし、原材料、添加物の一般名称を登録する。	・原材料、添加物名の確認に使用。 ・基本要件として、第一階層までの開示とするが、加工用原材料として用いられる場合など、表示作成上、第二階層以下の開示を必要とする場合がある。 ＜記入例＞【資料2参照】	N	256			
211	原材料	メーカー限定区分	原材料、添加物がメーカー限定の場合、限定である旨を登録する。	・使用原材料の安全性の確認、及び有事の際の一次検索に使用。 ＜記入例＞【資料2参照】	X	1			限定・限定でない
212	原材料	原材料・添加物製造メーカー名	原材料、添加物の製造メーカー名を登録する。	・使用原材料の安全性の確認、及び有事の際の一次検索に使用。 ＜記入例＞【資料2参照】	N	256			
213	原材料	添加物使用目的	添加物の使用目的を登録する。	・添加物の用途が適切であることを確認するのに使用。 ・用途名、一括名での登録を基本とするが、使用目的のわかりにくい製造用剤については、できるだけ使用目的がわかる内容で登録する。 ・用途名、一括名は、食品衛生法施行規則 別表第5、第8に準じて登録する。 ＜記入例＞　【資料2参照】 （△）製造用剤　　・・・　使用目的がわかりにくい （○）製造用剤（日持向上）　　・・・　日持向上を目的としていることがわかる	N	64			
214	原材料	配合率（製品）	商品を構成する全ての原材料の合計が100%となるように配合率を登録する。	・表示順が正しいかを確認する際に使用。 ・商品を構成する全ての原材料（配合水を含む）の合計が100%となるように算出する。 ・複数の個包装や、別添品などに分かれている場合も、それらを含む合計を100%と考える。 ・基本桁数は、1%以上の原材料は「整数%」、1%未満は「小数点以下有効一桁%」とする。 ・基本要件として、第一階層までの開示とするが、ノウハウに関わる場合その限りではない。 ・加工用原材料として用いられる場合など、表示作成上、第二階層以下の開示を必要とする場合がある。 ＜記入例＞【資料2参照】	X	9			
215	原材料	配合率（部材等）	個包装された部材（別添品など）や、第二階層以下の原材料について、個々の構成原材料毎に、製品に対する配合率を登録する。	・表示順が正しいかを確認する際に使用。 ・個包装品、別添品は、それぞれを100%として算出する。 ・第二階層以下の配合率は、そのもととなる第一階層の原材料を100%として算出する。 ＜記入例＞【資料2参照】	X	9			
216	原材料	原料加工地限定区分	No217の原料加工地が限定であるか否かを登録する。	・消費者対応（詳細の親切な情報提供）に使用。 ＜記入例＞【資料2参照】	X	1			限定・限定でない
217	原材料	原料加工地名	産地限定原材料、及び法定開示義務のある原材料の原料加工地名を登録する。	・消費者対応（詳細の親切な情報提供）に使用。 ・パッケージや商品特徴に、産地限定としている場合、または、関連法規にて原産地の開示義務がある場合で、それが原料加工地（原産国）にあたる場合、その地名を記載する。 ・国名での記載を基本とするが、法規で認められている場合、県州省名、地方名、地域名による記載も可。 ＜記入例＞【資料2参照】	N	64			
218	原材料	原料原産地限定区分	No219の原料原産地が限定であるか否かを登録する。	・消費者対応（詳細の親切な情報提供）に使用。 ＜記入例＞【資料2参照】	X	1			限定・限定でない
219	原材料	原料原産地名	産地限定原材料、及び法定開示義務のある原材料の原料原産地名を登録する。	・消費者対応（詳細の親切な情報提供）に使用。 ・パッケージや商品特徴に、産地限定としている場合、または、関連法規にて原産地の開示義務がある場合で、それが原料原産地（起源原材料の産地）にあたる場合、その地名を記載する。 ・国名での記載を基本とするが、法規で認められている場合、県州省名、地方名、地域名による記載も可。 ＜記入例＞【資料2参照】	N	64			
220	原材料	遺伝子組換え区分	主たる原材料の遺伝子組換え情報を登録する。	・遺伝子組換え原料の使用有無を確認するのに使用。 ・基本要件として、主たる原材料（法規に準じ、上位3品目、5%以上の原材料）について記載する（第一階層について開示）。 ※主たる原材料に該当しないものは「対象外」を選択せず、記載しない。 ＜記入例＞　【資料2参照】 ＜選択肢の意味＞ 対象外 ・・・表示義務対象の7農産物、或いは32加工食品でない ※任意表示している場合は、対象外としない 組換え不分別 ・・・遺伝子組換え不分別 組換え ・・・遺伝子組換え原料、或いはその加工品を使用している 組換えでない ・・・遺伝子組換え原料、或いはその加工品を使用していない	X	1			対象外・組換え不分別・組換え・組換えでない
221	原材料	アレルギー物質	含有アレルギー物質を登録する。代替表示原材料についても起源原料に遡り登録する。	・表示が正しいかを確認するのに使用（アレルギー物質の有無）。 ・特定7品目、推奨18品目にかかわらず、「厚生労働省：アレルギー物質を含む食品に関する表示について」にて、健康危害防止の観点から表示が必要とされるアレルゲンを登録する。 ＜記入例＞【資料2参照】	N	500			

※ 授受される情報は、提供側の開示可能範囲とし、利用側の要求に応じて、契約や条件等を結ぶことを推奨します。

No.	分類	項目名	項目の定義	項目の説明（用途・例など）	【型】X：半角英数字、N：全角文字、日付：YYYYMMDD				
					型	長さ（桁数）	整数	小数	選択
222	原材料	キャリーオーバー区分	表示免除のキャリーオーバーにあたるか否かを登録する。	・表示されていない添加物の中に、自主基準等で使用禁止、あるいは要調査添加物にあたるものの有無を確認するのに使用。	X	1			該当する・しない
223	原材料	加工助剤区分	表示免除の加工助剤にあたるか否かを登録する。		X	1			該当する・しない
224	原材料	栄養強化剤区分	表示免除の栄養強化剤にあたるか否かを登録する。	・利用側の自主基準等で使用禁止、あるいは要調査添加物にあたる場合、添加物名（物質名）を開示し、表示免除にあたる区分を登録する。 ※提供情報はメーカーが入手できうる原材料情報をベースとしており、二次三次原材料レベルの非表示添加物までを保証するものではない。 ＜記入例＞【資料2参照】	X	1			該当する・しない
225	原材料	一括表示記載例	一括表示に記載する名称を登録する。	・情報提供側、利用側の要望により、必要な場合にこの項目を利用する。	N	128			
226	原材料	表示／非表示	一括表示に記載するか否かを登録する。	表示が正しいかを確認するのに使用（表示の有無）。 ＜記入例＞【資料2参照】	X	1			あり・なし
227	原材料	非表示理由	No226「非表示」の際、その理由を登録する。	表示が正しいかを確認するのに使用（非表示の理由が適切か）。 ＜記入例＞【資料2参照】	N	256			
228	原材料	原料原産地表示の有無	JAS法または米トレーサビリティ法で原料原産地表示が義務付けられているか否かを登録する。	表示が正しいかを確認するのに使用（原産地）。 ＜記入例＞【資料2参照】	X	1			あり・なし
229	原材料	原料原産地表示の表示場所	No228「有」の場合、その表示場所を登録する。	表示されている位置を確認するのに使用。 ＜記入例＞【資料2参照】	N	32			
230	その他	備考・コメント	備考欄として利用。	＜備考欄使用例＞ ・ある項目の記載方法について、説明が必要な場合（定義と異なるなど）。 ・わかりにくい表記についての説明 ・数値登録時の小数点以下の扱いの説明　など ＜記入例＞ ・加工助剤、キャリーオーバーは非開示とさせていただきます。但し、食品衛生法に抵触する添加物および表示の必要な特定原材料等を含むものは使用しておりません。 ・基原原材料および産地は指定ではなく変更される可能性があります。 ・情報〇〇は通常、非開示とさせていただいております。〇〇年〇月〇日の秘密保持差し入れ書に基づき記載させていただきますのでこの情報の取り扱いにつきましては充分にご注意をお願いいたします。	N	500			
231	原材料	米トレーサビリティ対象区分	その商品において、当該原材料が米トレーサビリティ法による記録・伝達義務の対象にあたるか否かを登録する。	・その商品の原材料である米、米加工品について米トレーサビリティ法の対象か否かを確認するのに使用。 ※米、米加工品に該当しない原材料は「対象外」を選択せず、空欄とする。 ＜記入例＞　【資料2参照】	X	1			対象・対象外

食品中の放射性物質の新たな基準値について

厚生労働省医薬食品局

食品中の放射性物質の暫定規制値が変更
－4月を目途に施行－

食品中の放射性物質については、東京電力福島第一原発事故後の3月 17 日、厚生労働省が暫定規制値を設定し、これに基づき、食品の回収や出荷制限等の措置を行ってきた。その後、10 月 27 日に、食品安全委員会から食品健康影響評価が出されたことも踏まえ、現在、食品の安全と安心をより一層確保するため、新たな基準値の設定について、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会放射性物質対策部会で検討を進めていた。今般、新基準案に関し、パブリックコメントの実施、WTOへの通報等の手続きを行い、24 年3月に新基準値の告示の交付、そして4月を目途に施行される予定。

放射性セシウムの暫定規制値

食品群	規制値
飲料水	200
牛乳・乳製品	200
野菜類	500
穀類	
肉／卵／魚／他	

放射性ストロンチウムを含めて規制値を設定

放射性セシウムの新基準値

食品群	基準値
飲料水	10
牛乳	50
一般食品	100
乳児用食品	50

放射性ストロンチウム、プルトニウム等を含めて規制値を設定

■食品の新たな基準値の設定について

○ 現在の暫定規制値に適合している食品は、健康への影響はないと一般的に評価され、安全は確保されているが、より一層、食品の安全と安心を確保する観点から、現在の暫定規制値で許容している年間線量5ミリシーベルトから年間1ミリシーベルトに基づく基準値に引き下げる。

○ 特別な配慮が必要と考えられる「飲料水」、「乳児用食品」、「牛乳」は区分を設け、それ以外の食品を「一般食品」とし、全体で4区分とする。（一部品目については経過措置を適用）

飲料水

・飲料水については、すべての人が摂取し代替がきかず、摂取量が大きいことから、WHO が示している基準に沿って、基準値を 10 Bq/kg とする。

乳児用食品・牛乳

・乳児用食品、牛乳については、子供への配慮の観点から設け

一般食品の基準値の考え方

介入線量レベル
1mSv/ 年

↓ 飲料水の線量を引く

↓ 一般食品に割り当てる線量を決定

年齢制限	摂取量	限度値 (Bq/kg)
1 歳未満	男女平均	460
1 歳～6 歳	男	310
	女	320
7 歳～12 歳	男	190
	女	210
13 歳～18 歳	男	120
	女	150
19 歳以上	男	130
	女	160
妊婦	女	160
最小値		**120**

→ **基準値 100Bq/kg**

全ての年齢区分の限界値のうち最も厳しい値から基準値を決定

年齢区分別の摂取量と換算係数を考慮し限度値を算出

食品区分	設定理由	含まれる食品の範囲
飲料水	①すべての人が摂取し代替がきかず、摂取量が大きい ② WHO が飲料水中の放射性物質の指標値（10Bq/kg）を提示 ③水道水中の放射性物質は厳格な管理が可能	○直接飲用する水、調理に使用する水及び水との代替関係が強い飲用茶
乳児用食品	○食品安全委員会が、「小児の期間については、感受性が成人より高い可能性」を指摘	○健康増進法の規定に基づく特別用途表示食品のうち「乳児用」に適する旨の表示許可を受けたもの ○乳児の飲食に供することを目的として販売するもの
牛乳	①子供の摂取量が特に多い ②食品安全委員会が「小児の期間については感受性が成人より高い可能性」を指摘	○乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の乳（牛乳、低脂肪乳、加工乳など）及び乳飲料
一般食品	以下の理由により「一般食品」として一括して区分 ①個人の食習慣の違い（摂取する食品の偏り）の影響を最小限にすることが可能 ②国民にとって、分かりやすい規制 ③コーデックス委員会などの国際的な考え方と整合	○上記以外の食品

られた食品区分であり、万が一流通する食品のすべてが汚染されていたとしても影響のない値として、基準値を 50Bq/kg とする。

一般食品

・乳幼児食品・牛乳以外の食品を一般食品とする。

・製造食品、加工食品については、原材料だけではなく、製造、加工された状態でも一般食品の基準値を満たすことを原則とする。ただし、以下の①、②の食品については、実際に食べる状態の安全を確保するため、実際に食べる状態を考慮して基準値を適用する。

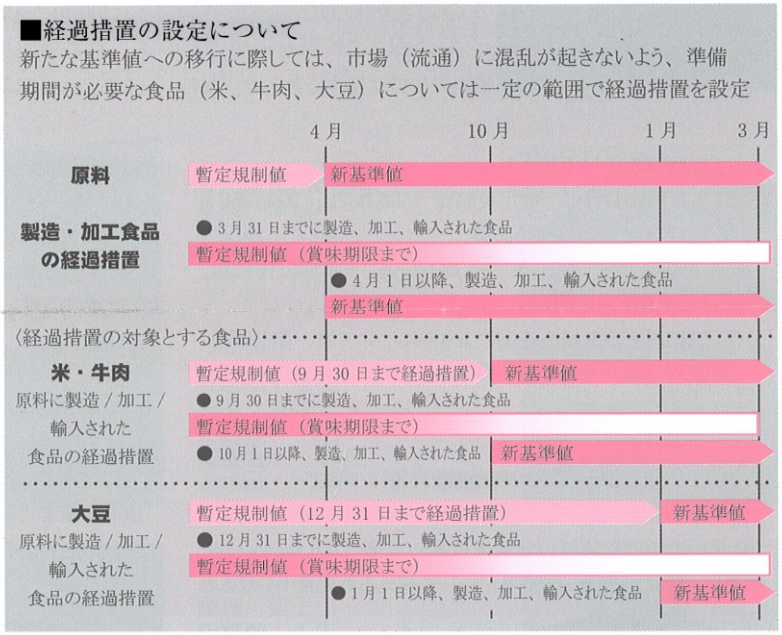
① 乾燥きのこ類、乾燥海草類、乾燥魚介類、乾燥野菜など原材料を乾燥させ、水戻しを行い、食べる食品

→ 食用の実態を踏まえ、原材料の状態と食べる状態（水戻しを行った状態）で一般食品の基準値を適用する。

注）のり、煮干し、するめ、干しぶどうなど原材料を乾燥させ、そのまま食べる食品は、原材料の状態、製造、加工された状態（乾燥した状態）それぞれで一般食品の基準値を適用する。

② 茶、こめ油など原料から抽出して飲む、又は使用する食品

→ 原材料の状態と飲用、使用する状態で食品形態が大きく異なることから、原材料の状態では基準値の適用対象としない。茶は、製造、加工後、飲む状態で飲料水の基準値を、米ぬかや菜種などを原料とする油は油で一般食品の基準値を適用する。



組換えDNA技術応用食品及び添加物の食品衛生法に係る手続きについて

農林水産省食料産業局

２３食産第２１６７号
平成２３年１２月８日

社団法人日本加工食品卸協会　御中

農林水産省食料産業局食品小売サービス課長
（食品産業政策課題検討チーム長）

組換えＤＮＡ技術応用食品及び添加物の食品衛生法に係る手続きについて

日頃より食品産業行政につきまして、ご理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、遺伝子組換え食品及び添加物については、食品衛生法第１１条第１項に基づき定められた「組換えＤＮＡ技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続」（平成１２年厚生省告示第２３３号）第３条により、厚生労働大臣による安全性審査を経ることが義務付けられており、当該安全性審査を経たことが公表されたものでなければ、我が国における製造、輸入、販売等は認められておりません。

しかしながら、平成２３年１２月５日付けにて厚生労働省によりプレスリリースされた、輸入添加物である「５’－イノシン酸二ナトリウム」と「５’－グアニル酸二ナトリウム」については、遺伝子組換え微生物を利用して生産されたにもかかわらず、上記食品衛生法に基づく安全性審査の手続きを経ずに輸入され、国内で販売されていたことが判明し、きわめて遺憾であります。

従いまして、各事業者におかれましては、遺伝子組換え食品及び添加物の製造、輸入、販売等については、上記食品衛生法に基づく安全性審査に適切に対応していただき、引き続き食品の安全性の確保を図っていただきますようお願いいたします。

また、貴団体におかれましては、このことを傘下会員の皆様に対しお知らせのうえ、ご指導いただきますようお願い申し上げます。

（参考）
1　食品衛生法第１１条（昭和22年法律第233号）（別添１）
2　組換えＤＮＡ技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続（平成12年厚生省告示第233号）（別添２）
3　遺伝子組換え食品Ｑ＆Ａ（厚生労働省医薬食品局食品安全部）（平成23年6月1日改訂第９版）（別添３）
4　厚生労働省プレスリリース（別添４）

農林水産省食料産業局食品製造卸売課
三瓶、早瀬、根岸
電話：０３－６７４４－２２４９

【別添１】

食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号）（抜粋）
第１１条
1)　厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。
2)　前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

【別添２】

○厚生省告示第二百三十三号

食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年十二月厚生省告示第三百七十号）の規定に基づき、組換えＤＮＡ技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続を次のように定める。ただし、厚生労働大臣は、第三条第一項の申請がない場合においても、この告示の適用の際現に必要な資料を有する場合は、同項に規定する審査を行うことができる。

平成十二年五月一日

改正　平成１５年６月３０日　厚生労働省告示第二百四十二号
平成１６年８月３日　厚生労働省告示第三百十号
平成１８年５月２２日　厚生労働省告示第三百六十八号

厚生大臣　丹羽　雄哉

組換えＤＮＡ技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続

（適用）

第一条　組換えＤＮＡ技術を応用した食品及び添加物に関し、食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）第１Ａ第二款及び第三款並びに第２Ｄに規定する安全性審査の手続については、この告示の定めるところによる。

（定義）

第二条　この告示で「組換えＤＮＡ技術」とは、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分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。

（安全性審査）

第三条　厚生労働大臣は、組換えＤＮＡ技術を応用した食品又は添加物について、その開発者、その代理人その他適切な資料を提出することができる者から申請があったときは、食品が組換えＤＮＡ技術によって得られた生物であり、又は当該生物を含む場合にあっては当該生物の品種ごとに、食品又は添加物が組換えＤＮＡ技術によって得られた生物を利用して製造された物であ

り、又は当該物を含む場合にあっては当該生物の品種ごと又は当該食品若しくは添加物の品目ごとにその安全性の審査を行う。

2　前項の審査は、食品安全委員会の意見を聴いて行うものとする。

3　第一項の審査を受けようとする者は、別記様式による申請書に食品安全委員会の意見を聴くために必要な資料を添付して申請しなければならない。

4　第一項の審査の結果、人の健康を損なうおそれがあると認められない場合には、次項に規定する場合を除き、当該審査を経た旨を公表するものとする。

5　第一項の審査において、食品安全委員会が安全性を確認する必要がないと認めた食品又は添加物は、食品、添加物等の規格基準第１Ａ第二款及び第三款並びにＢ第六款並びに第２Ｄ及びＥ第三款の適用については、組換えＤＮＡ技術を応用した食品又は添加物に該当しないものとみなす。

（再評価）

第四条　厚生労働大臣は、前条第四項の規定に基づき安全性の審査を経た旨を公表した食品又は添加物及び同条第五項の規定により組換えDNA技術を応用した食品又は添加物に該当しないものとみなされた食品又は添加物について、新たな科学的知見が生じたときその他必要があると認めるときは、食品安全委員会の意見を聴いて再評価を行い、人の健康を損なうおそれがあると認められる場合は、その旨を公表するものとする。

（後代交配種の取扱い）

第五条　第三条第四項の規定により安全性の審査を経た旨の公表がなされた品種と従来品種とを伝統的な育種の手法を用いて掛け合わせた品種（以下「後代交配種」という。）のうち、次に掲げる要件を満たすものについては、同項の規定による安全性の審査を経た旨の公表がなされたものとみなす。

一　組換えＤＮＡ技術により新たに獲得された性質が後代交配種においても変化していないこと。

二　亜種間での交配が行われていないこと。

三　摂取量、食用部位、加工法等の変更がないこと。

遺伝子組換え食品Ｑ＆Ａ

厚生労働省医薬食品局食品安全部

（平成 23 年 6 月 1 日改訂第９版）

≪目次≫

A 遺伝子組換え食品について

A-1 遺伝子組換え食品とはどのようなものですか……1
A-2 遺伝子組換え食品を作るメリットは何ですか……1
A-3 日本で食品として使用できる遺伝子組換え食品にはどのようなものがありますか……1

B 遺伝子組換え技術について

B-1 遺伝子組換え技術（組換えDNA技術）とはどのような技術ですか……2
B-2 遺伝子やDNAとはどのようなものですか……3
B-3 遺伝子組換え技術と従来の品種改良との違いを教えてください……3
B-4 除草剤で枯れにくくなる仕組みとはどのようなものですか……4
B-5 雄性不稔性、稔性回復性とはどのような性質ですか……4

C 遺伝子組換え食品の規制管理について

C-1 食品としての安全性確保のためにどのような管理を行っているのですか……5
C-2 国として、食品としての安全性確保のためにどのような研究を行っているのですか……5

C-3 遺伝子組換え食品には表示がありますか……5
C-4 在来植物など、環境への影響はないのですか……6

D 遺伝子組換え食品の安全性審査について

D-1 どのような経緯で安全性審査が導入されたのですか……6
D-2 安全性審査はどのような手続きで行われるのですか……6
D-3 安全性のチェックは適切に行われているのですか……7
D-4 安全性審査により安全とされたものが、その後新たな知見により安全上の問題が確認された場合どのような対応がとられるのですか……7
D-5 安全性審査を経ていない食品を国内で販売した場合、どのような措置・罰則がとられるのですか……7

E 食品としての安全性評価の考え方について

E-1 遺伝子組換え食品の安全性はどのような考え方で評価するのですか……8
E-2 どのような基準で食品としての安全性を評価するのですか……8
E-3 遺伝子組換え食品がアレルギーを引き起こすかどうかについては、どのような確認がされているのですか……9
E-4 遺伝子組換え食品の長期（慢性）毒性試験は行われているのですか……9
E-5 遺伝子組換えにより新たな有害物質や既存の有害物質が増えていないか確認されているのですか……10
E-6 抗生物質耐性マーカー遺伝子が入っている作物があると聞きましたが、その遺伝子についてはどのようなことが評価されるのですか……10
E-7 安全性評価の検討内容を見ることはできますか……11

F 遺伝子組換え食品に関する懸念とそれに対する見解

F-1 遺伝子組換え食品に対してどのような懸念がありますか……12

F-2 これまでに遺伝子組換え食品を食べて健康に悪影響を及ぼした例はありますか.....12
F-3 大腸菌由来の遺伝子が用いられていると聞きましたが、腸管出血性大腸菌O-157のような病原性はないのですか.....13
F-4 害虫抵抗性の遺伝子組換え食品には、害虫を殺すタンパク質が入っていると聞きましたが、人が食べても問題はないのですか.....13
F-5 英国で遺伝子組換えのジャガイモをラットに食べさせたところ、免疫力の低下が見られたという報告があったそうですが、その事実関係を教えてください.....13
F-6 害虫抵抗性のBtトウモロコシの花粉で目的とする害虫以外の昆虫が死んだという報告があったそうですが、その事実関係を教えてください.....15
F-7 遺伝子組換えダイズを食べたラットから生まれたラットで死亡率の上昇や成長阻害が見られたという報告があると聞きましたが、その事実関係を教えてください.....16
F-8 安全性未審査の遺伝子組換えジャガイモが混入していたスナック菓子が発見された事例について、調査結果を教えてください。.....17
F-9 米国政府が米国において遺伝子組換え米が市場に流通している旨を公表したことについて教えてください。.....17
F-10 環境保護団体が、EUにおいて中国産米加工品（ビーフンなど）から遺伝子組換え米の混入を確認したと公表したことについて教えてください。.....18

G 遺伝子組換え食品に関する諸外国の状況について

G-1 諸外国での規制の状況はどのようになっているのですか.....19

A 遺伝子組換え食品について

A-1 遺伝子組換え食品とはどのようなものですか

遺伝子組換え（組換えDNA技術応用）食品とは、他の生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、その性質を持たせたい植物などに組み込む技術（遺伝子組換え技術）を利用して作られた食品です。現在、日本で流通している遺伝子組換え食品には、①遺伝子組換え農作物とそれから作られた食品、②遺伝子組換え微生物を利用して作られた食品添加物があります。

遺伝子組換え技術について詳しく知りたい人は、「B　遺伝子組換え技術について」をご覧ください。

A-2 遺伝子組換え食品を作るメリットは何ですか

従来の育種技術では不可能と考えられていた、害虫抵抗性や除草剤耐性の農作物を作れることです。例えば、害虫抵抗性のトウモロコシでは、トウモロコシの茎の内部にいて、外から農薬をまいてもなかなか死なない害虫の繁殖を抑えることができます。また、除草剤耐性のダイズでは、雑草を除く作業が楽になるだけでなく、雑草を取り除くために土を掘り返さなくてもよくなるため、地表の土壌が風により舞い上がって失われるのを防ぐことができます。米国ではこのことが深刻な環境問題となっているため、環境保全にも大きなメリットがあるとされています。

また、今後は、これまで農作物の栽培に適さなかった乾燥地などでも栽培できる作物や、特定の栄養成分を多く含む作物など、さまざまなメリットのある農作物が開発されると考えられています。

もちろん、このような特定のメリットをもたらす遺伝子組換え農作物が、一方で食品としての安全上の問題を引き起こすことがあってはなりません。そのために、厚生労働省では、さまざまなメリットのある遺伝子組換え農作物の開発に合わせて、それらの食品としての安全性について不断の検討を続けて行かなくてはならないと考えています。

A-3 日本で食品として使用できる遺伝子組換え食品にはどのようなものがありますか

これまで厚生労働省によって安全性審査を経たものとしては、トウモロコシ、なたね、ジャガイモなどの農作物７作物と、キモシン、α-アミラーゼなどの食品添加物６品目があります。

これまでに安全性審査を行った食品及び食品添加物の概要

食品	性質
ジャガイモ	害虫抵抗性 ウィルス抵抗性
大豆	除草剤耐性 高オレイン酸形質
てんさい	除草剤耐性
トウモロコシ	害虫抵抗性 除草剤耐性 高リシン形質 耐熱性αアミラーゼ産生
なたね	除草剤耐性 雄性不稔性 稔性回復性
わた	害虫抵抗性 除草剤耐性
アルファルファ	除草剤耐性

食品添加物	性質
α－アミラーゼ	生産性向上 耐熱性向上
キモシン	生産性向上 キモシン生産性
プルラナーゼ	生産性向上
リパーゼ	生産性向上
リボフラビン	生産性向上
グルコアミラーゼ	生産性向上

※これまでに安全性審査を行った食品及び食品添加物の一覧表（詳細）
http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/dl/list.pdf

B 遺伝子組換え技術について

B-1 遺伝子組換え技術（組換えDNA技術）とはどのような技術ですか

遺伝子組換え技術とは、DNA（デオキシリボ核酸）を細胞から取り出し、遺伝子の構成や並び方を変え、元の生物や別の種類の生物の細胞に入れて働かせる技術です。例えば、除草剤成分を分解する細菌などから、その性質を発現する遺伝子を植物に組み込むことで、除草剤に強い作物を作り出すことができます。また、遺伝子組換え技術は、人の医薬品であるインターフェロンやインスリンなどの生産にも利用されています。

遺伝子組換え技術のように、生物の働きを活用して、役に立つ物質や農作物などを生産する技術を包括して「バイオテクノロジー」と呼んでいます。

「バイオテクノロジー」には、「遺伝子組換え技術」のほかに、交配による品種改良など昔ながらの基本的な技術や、細胞と細胞を人工的に融合させて両方の性質を持つ細胞を作る「細胞融合技術」、植物の細胞や組織（細胞のかたまり）を養分のある液につけて一つの植物にまで成長させる「細胞・組織培養技術」などがあります。

B-2 遺伝子やDNAとはどのようなものですか

それぞれの生物の持つ姿・形や性質が親から子へと次世代に伝わることを「遺伝」と言っていますが、これを担っているのが「遺伝子」です。人や動植物の身体は膨大な数の細胞から構成され、その細胞の中には核があります。遺伝子はその核の中にあり、その本体は「DNA（デオキシリボ核酸）」です。細菌や植物、動物にいたるまで、すべての生物は、遺伝子を持っています。

DNA は、A（アデニン）、T（チミン）、G（グアニン）、C（シトシン）の４種類の「塩基」とよばれる物質がたくさんつながった鎖のような形をしています（図１）。この塩基の並び方は生体が作るアミノ酸の設計図になっています。例えば、G-T-C という並び方は、「グルタミン」というアミノ酸を意味します。

このように、塩基３個の並び方が、１つのアミノ酸に対応しています。この塩基が示すとおりにアミノ酸をつなげていくと、タンパク質ができます（図２）。遺伝子は、タンパク質を構成するアミノ酸を示す配列のことで、DNA の中にはいくつもの遺伝子があります。タンパク質は、体を作ったり、体調を調節したり、酵素などとして働きます。そして、その働きの組み合わせによって、生物の姿・形や性質が決まってくるのです。

図1 DNA（デオキシリボ核酸）
DNAは、糖とリン酸のらせん状の2重の鎖の間を、4種類の塩基が「はしご段」のように並んで結合している。

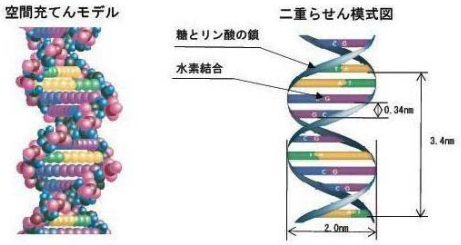
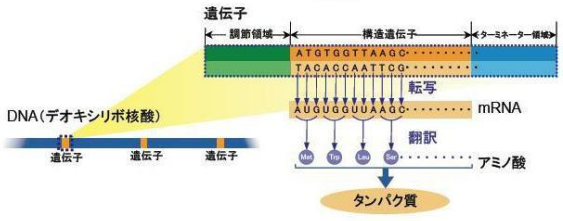


図2 遺伝子
3塩基が1個のアミノ酸に対応し、タンパク質がつくられる。



農林水産省ホームページ「遺伝子組換え農作物」について より引用
http://www.s.affrc.go.jp/docs/anzenka/information/pdf/gm_siryo.pdf

B-3 遺伝子組換え技術と従来の品種改良との違いを教えてください

従来の交配による品種改良でも自然に遺伝子の組換えは起きており、人工的に起こした遺伝子の突然変異を利用することもあります。

遺伝子組換え技術が従来の品種改良と異なる点は、人工的に遺伝子を組み換えるため、生物の種類に関係なくいろいろな生物を品種改良の材料にすることができ、農作物などの改良の範囲を大幅に拡大できたり、改良の期間が短縮できたりすることです。

B-4 除草剤で枯れにくくなる仕組みとはどのようなものですか

現在、グリホサートやグルホシネートなどの除草剤に強い性質を持つ品種が作られています。それらは、その除草剤の影響を受けない細菌や、その除草剤を分解してしまう性質を持つ細菌から、その部分の遺伝子を取り出して植物のDNA に入れ込み、作られます。

（１）グリホサート耐性作物

グリホサートは、植物や微生物に特有なアミノ酸合成経路に必要なタンパク質（EPSPS：5-エノールピルビルシキミ酸-3-リン酸）の働きを阻害するため、グリホサートを散布された植物は生育に必要なアミノ酸を合成できずに枯れてしまいます。そこで、植物がもともと持っている EPSPS 遺伝子を部分的に変化させた改変 EPSPS 遺伝子を組み込むことにより、グリホサートの影響を受けない改変 EPSPS タンパク質ができるので、グリホサートを散布しても植物は枯れずに生き残ることができます。

（２）グルホシネート耐性作物

植物は生きるために窒素を利用していますが、その結果、アンモニアという有害物質が組織内にたまってしまいます。もともと植物は、このアンモニアを無毒化する酵素を持っていますが、グルホシネートの有効成分である PPT（ホスフィノスリシン）は、この酵素の働きを阻害するため、アンモニアがたまって植物は枯れてしまいます。そこで、この PPT の働きを阻害する酵素（PAT：ホスフィノトリシンアセチル基転移酵素）を発現する遺伝子を植物に導入することにより、グルホシネートを散布しても、植物は枯れずに生き残ることができます。

B-5 雄性不稔性、稔性回復性とはどのような性質ですか

雄性不稔性とは、植物の雄性器官である花粉や胚のうに異常があるために、受粉・受精や種子形成が行われないことをいいます。

雄しべができないようにする遺伝子（雄性不稔遺伝子）を組み込んだ植物は、花粉ができなくなるため、自家受粉でなく他の花の花粉を利用する他家受粉によって受精を行います。この他家受粉によってできた雑種の種子は、生命力が強く収穫量が上がるといった性質（雑種強勢）を持つようになります。

また、稔性回復遺伝子は、雄性不稔遺伝子を不活化する遺伝子のことで、雄性不稔の植物と稔性回復の植物を交配してできた植物は、再び受粉ができるようになります。

C 遺伝子組換え食品の規制管理について

C-1 食品としての安全性確保のためにどのような管理を行っているのですか

厚生労働省は、申請者から安全性審査の申請を受け、評価機関（食品安全委員会）への科学的評価の諮問、安全性評価を受けた品目の最終確認を行っています。（詳細は「D遺伝子組換え食品の安全性審査について」をご確認ください）

また、厚生労働省は、平成 13 年（2001 年）４月から、厚生労働大臣が定める安全性審査の行われていない食品の製造、輸入、販売などを禁止しています。その制度の施行に併せて、輸入される食品が、安全性未審査の遺伝子組換え食品でないことを確認するためのモニタリング検査を行っています。

C-2 国として、食品としての安全性確保のためにどのような研究を行っているのですか

平成３年度（1991 年度）から厚生科学研究として、「バイオテクノロジー応用食品等の安全性評価に関する研究班」がつくられ、以下のような研究を実施しています。

(1)バイオテクノロジー応用食品などの安全性に関する研究

(2)組換え体の検知などに関する研究

※厚生労働科学研究成果データベース

http://mhlw-grants.niph.go.jp/

C-3 遺伝子組換え食品には表示がありますか

遺伝子組換え食品は、安全性が確認された物だけが製造、輸入、販売される仕組みとなっており、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は、食品衛生法及び JAS 法（農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）に基づく表示制度により、平成 13 年（2001 年）４月から表示が義務付けられています。表示義務の対象となるのは、大豆、トウモロコシ、ジャガイモ（ばれいしょ）、ナタネ、ワタ（綿実）、アルファルファ及びてんさいの７種類の農産物と、これらを原材料とした加工食品 32 食品群です。JAS 法では、高オレイン酸含有大豆及びこれを原材料とした加工食品についても表示が義務付けられています。（平成 22 年現在）

なお、平成 21 年（2009 年）から JAS 法及び食品衛生法などの食品表示規制については、消費者庁が担当しています。

※表示についての詳細は消費者庁のホームページをご確認ください。

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

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin244.pdf

C-4 在来植物など、環境への影響はないのですか

遺伝子組換え生物等の環境に対する影響については、農林水産省、環境省によって、野生動植物の種又は個体群の維持に支障を及ぼす恐れがないか確認されています。

平成 12 年（2000 年）1 月に、組換え遺伝子組換え生物の輸出入等に関する国際的枠組みとして、「生物多様性条約カルタヘナ議定書」が採択されたことに伴い、平成 16 年（2004 年）2 月にこれに対応する国内法として「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（カルタヘナ法）」が施行されました。現在は、この法律に基づき審査が行われています。

カルタヘナ法では、遺伝子組換え生物等を栽培などする場合には、事前に第一種使用規程を定め、生物多様性影響評価書を添付し、農林水産大臣・環境大臣の承認を受ける必要があります。

遺伝子組換えにより生育の特性が変化して野生動植物を駆逐しないか、有害物質を産生しないか、近縁野生種との交雑性に変化はみられないかなどについてリスク評価を行い、野生動植物の種又は個体群の維持に支障を及ぼす恐れがない場合に承認されることになります。

※詳しくは農林水産省などのホームページをご覧ください。

農林水産省　カルタヘナ法関連情報

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/carta/index.html

D 遺伝子組換え食品の安全性審査について

D-1 どのような経緯で安全性審査が導入されたのですか

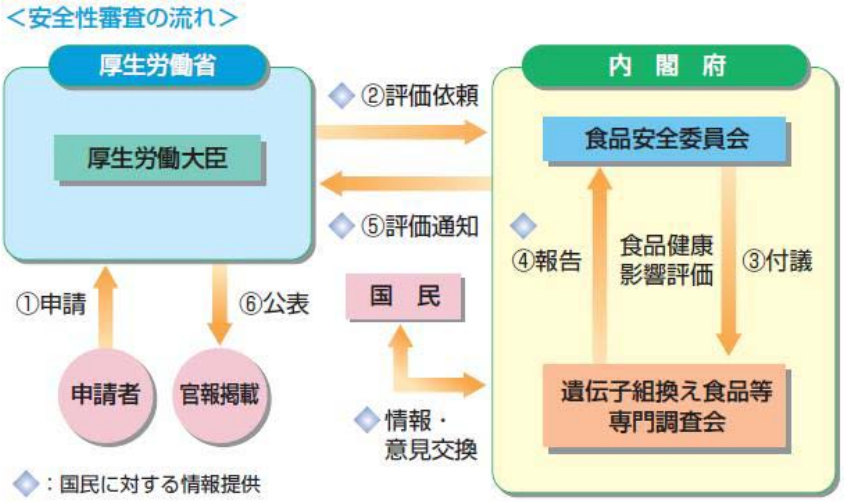
平成 13 年（2001 年）4 月 1 日から、安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品又はこれを原材料に用いた食品は、製造、輸入、販売などが法的に禁止されています。

当時既に、遺伝子組換え食品の開発や実用化が国際的にも急速に広がってきており、今後さらに新しい食品の開発が進むことも予想されたため、厚生労働省では安全性審査がされていないものが国内で流通しないよう、安全性審査を食品衛生法上の義務とすることとしました。

D-2 安全性審査はどのような手続きで行われるのですか

厚生労働省に提出された遺伝子組換え食品についての安全性審査の申請に対し、専門家により構成される食品安全委員会において、科学的な根拠に基づき安全性の評価がなされます。これを食品健康影響評価といいます。その結果、

安全性に問題がないと判断された食品は、安全性審査を経た旨が公表されます。



D-3 安全性のチェックは適切に行われているのですか

遺伝子組換え食品の安全性の確保は、あまたの食品と同様、基本的にはそれを取り扱う者が責任を持って行う必要があります。このため、安全性審査は、当該申請者等が行った安全性評価の詳細な資料を提出させて、これが科学的に妥当なものであるか否か等、その資料の信頼性も含め、食品安全委員会が評価を行い、厚生労働大臣が個別に判断しています。

また、この審議において必要な資料が不足していると判断された場合は、申請者に対し、さらに必要な追加資料の提出を求めています。

こうした審査の方法は、医薬品や農薬、食品添加物等の審査においても同様に行われています。

D-4 安全性審査により安全とされたものが、その後新たな知見により安全上の問題が確認された場合どのような対応がとられるのですか

安全性の審査を経た旨を公表された食品又は添加物について、新たな科学的知見が生じたときや、その他必要があると認められたときは、食品安全委員会の意見を聴いて再評価を行うこととしています。その結果、人の健康を損なう恐れがあると認められた場合は、その旨を公表し、適切な措置を取ります。

D-5 安全性審査を経ていない食品を国内で販売した場合、どのような措置・罰則がとられるのですか

安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品又はこれを原材料に用いた食品は、製造、輸入、販売などが法的に禁止されています。

万一、法的に認められない遺伝子組換え食品が市場に出回った場合には、廃棄命令、回収命令の行政処分ができることとなります。また、法に違反した場合、２年以下の懲役又は 200 万円以下の罰金に処せられます。

E 食品としての安全性評価の考え方について

E-1 遺伝子組換え食品の安全性はどのような考え方で評価するのですか

安全性評価では、評価対象の遺伝子組換え食品が健康に有害な影響を与えるような変化、具体的にはアレルギーを引き起こす物質や毒性物質が新たに作られたり、あるいは量的に増えたりしていないかどうか、また、栄養素の量が大きく変化していないかなどを検討します。また、遺伝子組換えを行った食品が、その食品の従来の食べ方や食べる量などが変化しないか、変化する場合は人の健康に影響を及ぼすことがないかということも確認します。

E-2 どのような基準で食品としての安全性を評価するのですか

安全性の確認は、主に

・遺伝子を組み換えることにより付加されるすべての性質
・遺伝子を組み換えることにより発生するその他の影響が生じる可能性

について行われます。

具体的には、

・遺伝子を組み込む前の作物や微生物（既存の食品など）は食経験があるか、組み込む遺伝子、ベクター（組み込む遺伝子を運搬する DNA）などはよく解明されたものか
・組み込まれた遺伝子はどのように働くか
・遺伝子を組み換えることで新しくできたタンパク質は人に有害ではないか、アレルギーを起こさないか
・組み込まれた遺伝子が間接的に作用し、有害物質などを作る可能性はないか。
・食品中の栄養素などが大きく変わらないか

などを確認しています。

※詳細は食品安全委員会の安全性評価基準をご覧ください。
遺伝子組換え食品などの安全性評価基準
http://www.fsc.go.jp/senmon/idensi/index.html

E-3 遺伝子組換え食品がアレルギーを引き起こすかどうかについては、どのような確認がされているのですか

安全性評価基準に基づき、組み込む遺伝子のアレルギー誘発性（アレルギーを引き起こすかどうか）が確認されています。具体的には、次の（１）から（４）までの事項から総合的に判断して安全性が確認され、（１）から（４）までで判断できない場合には、（５）の事項を含め、総合的に判断されています。

（１）組み込む遺伝子の供与体のアレルギー誘発性に関する知見が明らかにされているか
（２）遺伝子産物（タンパク質）のアレルギー誘発性に関する知見が明らかにされているか
（３）遺伝子産物（タンパク質）の物理化学的処理に対する感受性に関する事項
①胃で消化されるか
②腸で消化されるか
③熱に弱いか
（４）遺伝子産物（タンパク質）が既に知られているアレルゲン（アレルギーの原因物質）と似ているかどうか（構造相同性の確認）
（５）遺伝子産物（タンパク質）の免疫グロブリン E（IgE）結合能の検討

遺伝子組換え食品についても、かつて、ある企業が遺伝子組換え農作物を開発している過程で、アレルギーを引き起こす性質が生じたことに気付いて開発を取りやめたことがありました。我が国ではこのような農作物が市場に出まわらないように、すべての遺伝子組換え食品等について一つ一つ事前に安全性を厳しく審査しています。

※組み込まれた遺伝子の供与体がアレルギー誘発性を持つ場合で、遺伝子産物（タンパク質）に対するアレルギー患者血清を用いた IgE 結合能の検討で陰性結果が得られたものの、なお安全性の証明が十分ではないと考えられた場合は、アレルギーテストとして皮膚テストや経口負荷試験などの臨床試験データが必要とされます。

E-4 遺伝子組換え食品の長期（慢性）毒性試験は行われているのですか

安全性評価基準では、E-2 に示した評価事項に加え安全性の知見が必要とされる場合には、必要と考えられる毒性試験（急性毒性、亜急性毒性、慢性毒性、生殖に及ぼす影響、変異原性、がん原性、及び腸管毒性などに関する試験）のデータに基づき、食品としての安全性を確認することとしています。特に、遺

伝子を組み換えることで新しくできた物質などについて、明確な安全性を示す根拠がない場合には、必要に応じて急性毒性試験などの毒性試験が必要とされています。

安全性審査のなされた遺伝子組換え食品の中には、急性毒性に関する試験のみを実施しているものもありますが、慢性毒性などに関する試験は実施する必要がないと個別に判断されたためです。

それは、安全性審査では、まず提出された資料により既知のアレルギー物質、有害物質など人の健康に影響を及ぼすような新たな物質が産生されていないかどうか確認しますが、そのような物質があった場合でも、人体内や既存の食品中に元来存在するもの（内在性物質）、速やかに分解・代謝され内在性物質に変化するものである場合などは、急性毒性試験の結果から、元の物質の安全性について評価することが可能であるためです。

E-5 遺伝子組換えにより新たな有害物質や既存の有害物質が増えていないか確認されているのですか

遺伝子組換え食品の安全性評価では、組換え DNA 技術により組み込まれる遺伝子の全塩基配列が明らかにされ、有害物質を作る塩基配列が存在しないことが確認されています。目的外の遺伝子の混入がないこと、目的外のタンパク質を作りだす塩基配列（オープンリーディングフレーム）が含まれていないことなどを確認し、新たな有害物質が作られていないことも確認しています。

また、作物に含まれる既存の有害物質の量が増えていないことも確認しています。元来、なたねにはエルシン酸（エルカ酸）やグルコシノレートなど、ジャガイモにはソラニンなどのグリコアルカロイドといった有害物質が含まれています。これらは、通常含まれる程度の量では、一般的な調理などの過程を経ることにより人の健康への影響は生じることはありません（例えば、ソラニンはジャガイモの芽の部分にたくさん含まれているため、私達は芽を取り除いて食べています）。安全性評価では、こうした有害物質が増えていないことを確認しており、その安全性は既存の食品と同程度であるといえます。

E-6 抗生物質耐性マーカー遺伝子が入っている作物があると聞きましたが、その遺伝子についてはどのようなことが評価されるのですか

遺伝子組換え作物を作製する際、目的の遺伝子が組み込まれたかどうかを判断するために、抗生物質耐性マーカー遺伝子を組み込む場合があります。そこで、組み込まれる遺伝子については以下の事項が確認されます。

（１）組み込まれる遺伝子のクローニング、もしくは合成方法が明らかであること

（２）宿主に導入しようとするＤＮＡ断片について、塩基数及び塩基配列が明らかであること。また、切断地図が明らかにされ、制限酵素の名称、断片の数、サイズなどが明らかにされていること

（３）挿入遺伝子の機能に関する事項

・組み込まれる遺伝子の機能及びその遺伝子から産生される遺伝子産物（RNA（リボ核酸）及びタンパク質）の性質、機能などが明らかであり、そのタンパク質が有害作用をもたないと判断できる合理的な理由があること

・遺伝子から産生されるタンパク質と既知の毒性タンパク質に、原則として構造相同性がないこと、仮に構造相同性がある場合は、安全性に問題がないと判断できる合理的な理由があること

（４）抗生物質耐性マーカー遺伝子に関する事項

・抗生物質の使用方法（経口、静注など）が明らかであること

・耐性発現の機序が明らかであること

・耐性発現に関連する代謝物質が安全性に問題のないものと判断できる合理的な理由があること

・耐性の対象となる抗生物質の使用状況（使用方法、使用量、使用目的など）が明らかであること

E-7 安全性評価の検討内容を見ることはできますか

安全性評価（食品健康影響評価）を実施している食品安全委員会のホームページで評価資料を公表しています。

※食品安全委員会　遺伝子組換え食品等専門調査会
http://www.fsc.go.jp/senmon/idensi/index.html

※遺伝子組換え食品等評価書
http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/list?itemCategory=010

また、安全性評価に用いられた申請資料などを閲覧することもできます。

＜閲覧場所＞

厚生労働省 医薬食品局　食品安全部 基準審査課 新開発食品保健対策室

〒100-8916　東京都千代田区霞ヶ関 1-2-2

電話：03-5253-1111（内線：4272）

閲覧時間：9：30～18：00（12：00～13：00 を除く）

※閲覧希望の際は、事前に電話で、日時・資料名などをご予約ください。

F 遺伝子組換え食品に関する懸念とそれに対する見解

F-1 遺伝子組換え食品に対してどのような懸念がありますか

遺伝子組換え食品に対する懸念にはさまざまなものがあります。

ある人は食品としての安全性について心配しています。我が国では、食品としての安全性が確認された農作物、食品のみが市場で販売ができます。詳しくはD安全性審査の項目をご覧ください。

また、環境に対する影響について、例えば、食品として使用するための遺伝子組換え農作物が、もともとその環境中にいた植物や動物に有害な影響を与えるのではないか、という心配があります。このような心配に対して、遺伝子組換え生物が生物多様性に影響を与えることがないように、平成 15 年（2003 年）6 月に「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律」という法律が作られ、平成 16 年（2004 年）2 月 19 日に発効しました。これは国際的な動きに合わせたものです。

そのほかに、遺伝子組換え農作物が一部の多国籍企業に独占されるのではないか、あるいは発展途上国を圧迫するのではないかとの心配や、遺伝子を組換えるということ自体を自然ではない、倫理的ではないと考える人もいます。

そのような懸念に対しては、リスクコミュニケーションを通じて対話を試みています。

F-2 これまでに遺伝子組換え食品を食べて健康に悪影響を及ぼした例はありますか

ある企業が、ダイズの栄養価を高めるために、ブラジルナッツの DNA を入れてみたところ、アレルギーを引き起こすことが分かり、開発を中止したという事例があります。

しかし、ブラジルナッツが一部の人にアレルギーを起こすことは、既にわかっていて、はじめから十分予想できたことです。これをきちんと確認し、商品化をとりやめたという点において、安全性評価システムが有効に働いたことを示しています。

※参考文献　"Identification of a Brazil-Nut Allergen in Transgenic Soybeans" (JULie A. Nordlee et al., The New England Journal of Medicine, VOL.334, No.11, March 14, 1996)

http://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJM199603143341103

また、米国で 1988～89 年にかけて、Ｌ－トリプトファンを主成分とする食品を摂取した人の中から、全身性の激しい筋肉痛と好酸球増多を主な症状とする健康被害（好酸球増多・筋肉痛症候群：EMS）が多発し、報告患者数が 1500

人以上と言われているという事例があります。

この事例は、Ｌ－トリプトファン含有食品の製造工程で生成された不純物が健康被害の一因であったと言われており、厚生省（現・厚生労働省）の「必須アミノ酸等製品による健康被害に関する研究班」においては、これらの不純物が組換えＤＮＡ技術と直接関連性があるとは言えないとしています。

F-3 大腸菌由来の遺伝子が用いられていると聞きましたが、腸管出血性大腸菌 O-157 のような病原性はないのですか

大腸菌は、人の腸管内だけでなく、自然界に広く存在し、現在数百種類が発見されています。そのうち人に対して病原性を持つ大腸菌は、O-157 など限られた種類のものです。

遺伝子組換えで使用されている大腸菌は、長い間研究に用いられ、安全性が確立されたものであり、人に対する病原性はありません。

F-4 害虫抵抗性の遺伝子組換え食品には、害虫を殺すタンパク質が入っていると聞きましたが、人が食べても問題はないのですか

作物中に潜む害虫の幼虫を殺すタンパク質としてBtタンパク質を導入した作物があります。Bt タンパク質は、特定の昆虫のみに作用するため、人が食べても安全性には問題はないものと考えられます。

害虫抵抗性の遺伝子組換え作物は、例えば、アワノメイガやコロラドハムシなど特定の害虫に作用するタンパク質を作る細菌を見つけだし、細菌のその部分の DNA を植物に入れ込み生成されます。

例えば、土の中に生息する細菌(Bacillus thuringiensis)が作る Bt タンパク質は、アワノメイガ、コロラドハムシなどのチョウ目やコウチュウ目の昆虫がこれを食べると、昆虫の消化管がアルカリ性のため Bt タンパク質が活性化し、消化管の受容体と結合して、消化管の細胞を破壊します。その結果、昆虫は餌を食べても消化することができなくなり死んでしまいます。

人が食べた場合には、胃酸の働きでアミノ酸まで十分に消化される上、Bt タンパク質の受容体はチョウ目、コウチュウ目の昆虫の腸管にしか存在せず、この受容体を持っていない人やその他の生物には影響がありません。

F-5 英国で遺伝子組換えのジャガイモをラットに食べさせたところ、免疫力の低下が見られたという報告があったそうですが､その事実関係を教えてください

（１）報告書の概要

1998 年 8 月 10 日、英国のローウェット研究所（Rowett Institute, 所在地：

Scotland, Aberdeen's）のアーパド・パズタイ博士（Prof. Arpad Puztai）は、英国のテレビ番組で、組換え DNA 技術を用いて作出されたジャガイモにより、ラットに免疫低下などが見られたと公表しました。

この研究で使用されたジャガイモは、タチナタマメ（jackbean）もしくはマツユキソウ（snow drop）中に存在する、レクチンを産生する遺伝子を組み込まれたものです。（注：レクチンとは、生理活性を有し、あぶらむしや線虫類の攻撃から植物を守る作用を有するタンパク質です。とくにタチナタマメから精製されるレクチンは免疫細胞に対し毒性を有するとされています。）

博士は、このジャガイモを、5匹のラットに 110 日間投与（人の 10 年間に相当）した結果、タチナタマメ由来の遺伝子を組み込まれたジャガイモを投与したラットにおいては、軽度の発育不全と免疫機能の抑制が見られ、また、マツユキソウ由来の遺伝子を組み込んだジャガイモを与えたラットには、このような影響は見られなかったと公表しました。

なお、このジャガイモは、実験的に作出されたもので、一切市販されていません。

1998 年 8 月 12 日付けのプレスリリースによれば、本研究発表は研究途中の段階で行われたものであり、データ全体の評価が終了していないことから、今後さらなる追試・評価が必要とされています。また、発表を行ったアーパド・パズタイ博士は、当該研究所より停職を命ぜられました。

（2）パズタイ博士の報告の問題点

1998 年 10 月 22 日、パズタイ氏はローウェット研究所の要請を受け、報告書を提出しました。そして、当研究所内に発足した報告書監査委員会（Audit committee）は、この報告書を検証しました。

この委員会は、「パズタイ博士は組換えジャガイモの長期投与試験（110 日）を二種類のジャガイモで行った結果、ラットに発育不良が見られ、又免疫系の抑制が見られたとしているが、この結論は不正確な論拠に基づく。」としています。特に、

- 実験に用いられたジャガイモは、その組成が親種ジャガイモとかなり異なるものを使用しており、実験としての価値が低い。
- 組換えジャガイモを与えたラットと与えないラットの臓器重量の変化があったとの報告に対し、このデータは特定の臓器でしか行われておらず、また、臓器そのものの湿重量のみを計測しており、ラットの体重あたりの臓器重量の変化を示していない。
- レクチン遺伝子を組み込んだジャガイモを与えたラットと、レクチンそのものを与えたラットを比較した場合、両ラットの成長に有意差は見られなかった。

・免疫系については、十分な検査が行われておらず、生物学的な有意差を示唆できない。

といった点が指摘されています。

その後、英国の学術雑誌ランセット（1999 年 10 月 16 日号）に、当博士の昆虫、線虫類に抵抗性をしめすレクチン遺伝子組換えジャガイモを用いて行った実験に関する報告を、実験の設計や分析について不十分な点が多いという前提で掲載しています。

この実験では、遺伝子組換えジャガイモと非組換えジャガイモ、及び非組換えジャガイモに組み込まれた遺伝子が産生するレクチンを添加した餌をそれぞれ生及び茹でたジャガイモを用いて作成し、この 6 種類の餌をラットに与えたときの影響を比較しています。ここでも、組換えジャガイモの餌によりラットの一部の臓器や免疫系への影響が指摘されていますが、この影響がタンパク不足の餌によるストレスや、ジャガイモの品種や餌の低消化性によるとも考えられ、このような結論は出せないとのコメントも掲載されています。

ランセット編集者はこの掲載の目的は科学者、メディア、一般大衆間で遺伝子組換え食品についての議論をより活発化することであると述べています。

F-6 害虫抵抗性のBtトウモロコシの花粉で目的とする害虫以外の昆虫が死んだという報告があったそうですが、その事実関係を教えてください

（１）報告概要

米国コーネル大学の研究者、ジョン・E・ロゼイらは、Bt タンパク質を導入した害虫抵抗性トウモロコシが、チョウに被害を及ぼす恐れがある、との研究結果を発表しました（英国科学誌ネイチャー1999 年 4 月 20 日号）。

この実験の内容は、トウモロコシの花粉を振りかけたガガイモ科の植物のトウワタの葉を、チョウ（オオカバマダラ）の幼虫に摂食させたところ、4 日間で幼虫の 44%が死亡し、生き残った幼虫も発育不全になったというものです。

（２）研究結果に対する農林水産省の検討と見解

農林水産技術会議の組換え体利用専門委員会（現：生物多様性影響評価検討会）で検討した結果、以下の結論が得られました。

1) 我が国のチョウ目昆虫の絶滅危惧種などへの Bt トウモロコシの花粉の影響は、分布域、生息環境、幼虫出現時期、食草、採餌行動などから判断して、実際上無視し得るほど小さいと判断されること、

2) トウモロコシほ場の周囲が生息地の一部となりうるモンシロチョウやヤマトシジミなどのチョウ目昆虫普通種への、Bt トウモロコシ花粉の影響については、農業環境技術研究所において得られた試験結果から、危険性を最大限に見込んでも、ほ場から 20 m離れれば周辺地域に生息するチョウ目昆虫普通種の

種個体群の存続に関わるような悪影響を与える可能性は、実際上ないと判断されること、

3) 1)及び 2)より、ネイチャー誌で報告された Bt トウモロコシと同程度の Bt トキシンを花粉に発現する Bt トウモロコシを一般ほ場において栽培した場合には、チョウ目昆虫の種個体群の存続に関わるような悪影響を与える可能性は、実際上無視し得るほど小さいと判断されています。

4) ただし、花粉における Bt トキシンの発現量が極めて高い系統が栽培される可能性を考慮し、Bt トキシンを花粉で発現する Bt トウモロコシを栽培するための環境影響評価項目として、以下のとおりとしています。

（３）評価事項の概要

1) Bt トウモロコシの花粉中の Bt トキシンの発現量について

・化学的定量法による検出結果

・バイオアッセイによる検出結果

・Bt トウモロコシとその兄弟系統などにおける発現量

2) Bt トウモロコシの生殖特性について

・花粉の大きさ・花粉稔性・花粉量・開花時期・期間などの生殖特性

また、生殖特性が従来品種の変異の幅を超える場合は、以下の事項も評価

- 花粉飛散距離及び花粉落下数並びにこれらの関係
- 特に、開花時期・期間が従来品種の変異の幅を超えるときは、環境省レッドリストに記載された絶滅危惧種・危急種・希少種のチョウ目昆虫への影響

※日本国内の環境に対する遺伝子組換え生物などの影響については「C-4　在来植物など、環境への影響はないのですか」をご覧ください。

F-7 遺伝子組換えダイズを食べたラットから生まれたラットで死亡率の上昇や成長阻害が見られたという報告があると聞きましたが、その事実関係を教えてください

ロシア科学アカデミー高次機能・神経行動学研究所所属のイリーナ・エルマコヴァ（Irina Ermakova）博士は、2005 年 10 月にロシア遺伝子組換えシンポジウムにおいて、『除草剤耐性遺伝子組換えダイズを食べたラットから生まれたラットの死亡率が高く成長も遅かった』と発表し、英国 Independent 紙がそれを取り上げたことから話題となりました。

英国食品基準庁「新規食品と製造工程に関する諮問委員会（ACNFP）」はこの実験について 2005 年 12 月に声明を出し、『遺伝子組換えダイズか否か以外にもこのような結果となった理由は多数想定され、報告の中で多くの重要な情報

がない以上、この実験からいかなる結論も引き出すことはできない』としています。また声明では実験方法について次のような問題点を指摘しています。

1. 齧歯類（ネズミの類）に生のダイズを大量に食べさせると有害な影響が出ることが一般的に知られていて、遺伝子組換えダイズであるか否かとは関係なく、この実験においては与えられた生のダイズがラットへ有害事象を生じさせ得る
2. 各グループの餌の間で構成された栄養素、栄養量などが等価であったかの情報がない
3. 各ラットにおけるダイズの消費量や従来型の餌の消費量のデータがない
4. 死亡したラットの死因に関するデータがない
5. マイコトキシン（カビ類が産生する毒素の総称）など、混入物の存在を否定する情報がない

※ACNFP の声明文

http://food.gov.uk/multimedia/pdfs/acnfpgmsoya.pdf

また、マウスに対し 4 世代に渡り遺伝子組換えダイズの影響について経過を追った実験では、遺伝子組換えダイズはマウスに対して死亡率や成長に影響を与えないことが報告されています（Brake DG, Evenson DP. Food and Chemical Toxicology 2004;42:29-36）。

F-8 安全性未審査の遺伝子組換えジャガイモが混入していたスナック菓子が発見された事例について、調査結果を教えてください。

平成 13 年（2001 年）5 月から 6 月にかけて、国内で安全性未審査の遺伝子組換えジャガイモが混入していたスナック菓子が見つかり、食品衛生法違反により、厚生労働省及び製造者を所管する自治体がこのスナック菓子の回収指示を行いました。また、このスナック菓子の原料となったジャガイモ加工品を製造した業者のその他の製造物についても、関係自治体によって収去され、国立医薬品食品衛生研究所にて検査を行いました。46 検体を調査したところ、すべての検体で安全性未審査のジャガイモは検出されませんでした。

なお、このジャガイモについては、平成 15 年（2003 年）に安全性審査が終了し、食品としての安全性が確認されています。

※安全性審査の遺伝子組換えジャガイモの調査結果

http://www.mhlw.go.jp/houdou/0105/h0524-2.html

F-9 米国政府が米国において遺伝子組換え米が市場に流通している旨を公表したことについて教えてください。

平成 18 年（2006 年）8 月 19 日に米国農務省（USDA）及び米国食品医薬品

局（FDA）は、商業用の米（長粒種）から遺伝子組換え米（LLRICE601）を微量検出したとバイエルクロップサイエンス社から通報があったことを公表しました。

厚生労働省では、情報の入手後直ちに在日米国大使館を通じて米国政府に対し、遺伝子組換え米が日本に輸出されることがないよう要請するとともに、LLRICE601 の混入についての詳細な経緯、流通状況、検査方法などの情報提供を求めました。また、日本での LLRICE601 の検査が実施可能となるまでの間、米国産米（加工品を含む）の長粒種については輸入しないよう輸入者への指導するよう検疫所に指示しました。また、既に輸入された米国産米については、長粒種であるかどうかの確認と、長粒種である場合には検査が実施可能となるまでの間、販売などを見合わせるよう指導することを都道府県などに通知しました。

さらに、同年 9 月 15 日からは、組換え米 LLRICE601 の混入を検知するため、長粒種米及び長粒種米を主たる原料とする加工品を対象に輸入時の検査を実施しています。なお、中粒種及び短粒種米については、モニタリング検査を実施しています。

※安全性審査の米国産遺伝子組換え米（長粒種）の混入について
http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/08/h0819-1.html

※安全性審査の米国産遺伝子組換え米（長粒種）の調査結果について
http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/09/h0919-2.html

F-10 環境保護団体が、EUにおいて中国産米加工品（ビーフンなど）から遺伝子組換え米の混入を確認したと公表したことについて教えてください。

平成 18 年（2006 年）9 月 5 日付けで環境保護団体（グリーンピースなど）が EU において中国産米加工品（ビーフンなど）から遺伝子組換え米の混入を確認したと公表しました。このため厚生労働省では、情報の入手後直ちに EU 及び中国に対し、詳細な事実関係や対応状況、当該製品の日本への輸出の可能性、組換え遺伝子の情報などの情報提供を求めるとともに、同年 9 月 26 日からは中国から輸入される米を主原料とする加工品について輸入時にモニタリング検査を実施しました。その結果、安全性未審査の遺伝子組換え米が混入していたことが確認され、その旨を公表しました。併せて、その製造業者から既に輸入されたものについては、都道府県などを通じて遺伝子組換え米を含有しているかどうかの確認を行うよう指示しました。

以後安全性未審査の遺伝子組換え米が混入した加工品の製造業者から輸入される中国産米加工品については、輸入ごとに、輸入者に対して検査を指示し、

検疫所においてそれ以外の製造業者から輸入される中国産米及びビーフンなど中国産米加工品を対象に遺伝子組換え米が含まれていないか検査を実施しています。

※安全性未審査の中国産遺伝子組換え米の混入事例（平成 19 年 1 月 26 日）
http://www.mhlw.go.jp/houdou/2007/01/h0126-3.html

※安全性未審査の中国産遺伝子組換え米の混入事例（平成 19 年 2 月 1 日）
http://www.mhlw.go.jp/houdou/2007/02/h0201-3.html

G 遺伝子組換え食品に関する諸外国の状況について

G-1 諸外国での規制の状況はどのようになっているのですか

（１）アメリカ合衆国

米国では食品（獣肉及び鶏肉は除く）及び食品添加物は、食品医薬品局（Food and Drug Administration, FDA）が管轄しています。

遺伝子組換え作物関しては、1992 年 5 月に公示された「新たな植物品種に由来する食品に関する政策」に基づいて、個々の遺伝子組換え食品について安全性の審査を行っています。この政策は法に基づいたものではなく、ガイドラインとして行われています。

表示については、既存の食品と明らかに異なる（"significantly different"）場合（栄養素の改変や新たなアレルゲンが存在する場合など）に表示をしなければならないとしていますが、遺伝子組換え食品であるかどうかの表示を義務化する制度は存在していません。

また、米国では、2009 年に遺伝子組換え動物由来の規制に関するガイダンスが作成されました。遺伝子組換え動物は、連邦食品、医薬品及び化粧品法(the Federal Food, Drug and Cosmetic Act, FFDCA)の「新たな動物薬品」の条項において管理し、用途に関わらず市場に流通する前の承認が課せられています。遺伝子組換え動物の食品表示については栄養素が著しく異なるなど従来のものと異なる場合を除いて義務ではないとしていますが、消費者誤認を誘発しない限り自主的に表示することは認めるとしています。なお、現段階では食品用途の遺伝子組換え動物はないとしています。

※FDA のホームページ
http://www.fda.gov/Food/Biotechnology/default.htm

（２）カナダ

カナダでは、1999 年 10 月に、食品・医薬品法に基づく新規食品規則が公布

され、新規食品及び原材料の安全性を確保するための規制が導入されました。これにより、遺伝子組換え食品を含めた新規食品について、市場流通前に、食品として販売することができるか否かを決定するための情報を、カナダ保健省（Health Canada）の健康保護部局（Health Protection Branch）に提出しなければならないこととされました。

表示に関しては、カナダ保健省とカナダ食品検査庁（Canadian Food Inspection Agency, CFIA）が共同で管理しています。カナダでは遺伝子組換え食品の表示は、消費者の安全上の注意が必要な場合（栄養改変などにより従来のものと著しく異なるなど）を除いて義務ではありません。しかし、消費者の選択への配慮から、2004 年に表示に関する自主的なガイドライン（Voluntary Labelling and Advertising of Foods That Are and Are Not Products of Genetic Engineering）を作成しました。

※Health Canada のホームページ

http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/gmf-agm/index-eng.php

（3）オーストラリア・ニュージーランド

オーストラリアとニュージーランドでは、オーストラリア･ニュージーランド食品安全局（Food Standards Australia New Zealand，FSANZ）が共通の食品安全基準（表示も含む）を策定しています。遺伝子組換え食品に関しては、「オーストラリア･ニュージーランド食品安全基準における Standard 1.5.2 – Food produced using Gene Technology により管理されています。なお、環境影響については､オーストラリアでは遺伝子技術規制局(Office of the Gene Technology Regulator，OGTR)が、ニュージーランドでは、環境リスク管理局（the Environmental Risk Management Authority）が管理しています。

遺伝子組換え食品の表示は 2001 年から義務付けられており､最終製品に新たな DNA や遺伝子組換えに由来する新たなタンパク質が存在する場合や､栄養素などの構成成分において異なる特徴を持つ場合に義務付けられています（ただし新たな DNA や遺伝子組換えに由来する新たなタンパク質が存在しないような油や砂糖などへの表示は免除されています)。

※FSANZ のホームページ

http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/gmfoods/

（4）EU

EU では、遺伝子組換え食品・飼料の承認は、「食品・飼料規則（Regulation 1829/2003)」により義務付けられており、欧州委員会（保健・消費者保護総局 DGSANCO）が、独立のリスク評価機関である欧州食品安全庁（EFSA)の安全

性評価をもとに、安全性に関する審査・承認を欧州レベルで統一的に行っています。

遺伝子組換え動物に関しても、その環境影響と健康影響等に関するガイダンスを作成するよう欧州委員会からの諮問がなされており、現在検討がなされています。

工業用途など、食品・飼料以外の用途の栽培に関しては「環境放出に関する指令（Directive 2001/18）」により規制されています。栽培については交雑を防止するための共存に関するガイドラインが策定されています。

表示については、「表示とトレーサビィティーに関する規制(Regulation 1830/2003)」により、すべての遺伝子組換え食品及び飼料は表示が義務付けられています。

※欧州において食用として認可されているもののリスト

http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

※EU のホームページ

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/index_en.htm

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

平成23年12月５日
【照会先】
医薬食品局食品安全部
基準審査課新開発食品保健対策室
室長：　温泉川（内線2456）
担当：　森川、安藤（内線2479、4272）
（電話代表）　03(5253)1111
（電話直通）　03(3595)2327
監視安全課輸入食品安全対策室
室長：　道野（内線2495）
担当：　近藤、竹内（内線2474、4241）
（電話代表）　03(5253)1111
（電話直通）　03(3595)2337

報道関係者各位

食品衛生法に基づく安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物についての対応

○ 本日、食品衛生法第11条第１項に基づく「組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続」（平成12年厚生省告示第233号）第３条に定める安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物「５’－イノシン酸二ナトリウム」と「５’－グアニル酸二ナトリウム」の安全性審査について、食品安全委員会に食品健康影響評価の諮問をしましたのでお知らせします。

１　経緯

遺伝子組換え食品及び添加物については、上記告示に基づき、厚生労働大臣の安全性審査を経た旨を公表されたものでなければ我が国での流通は認められていませんが、このたび、安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物（※）が輸入され国内で販売されていることが、これらの添加物の輸入販売業者であるキリン協和フーズ社の報告により判明しました。同社から得られた情報を分析したところ、これらの添加物は、食品衛生法に基づき定められた個別の添加物の成分規格を満たしており、すでに国外を含め広く使用されている中で安全上問題となる情報はなく、厚生労働省としても現時点では安全上の問題は確認できないものでありますが、法令に基づき、本日食品安全委員会に食品健康影響評価の諮問をしました。

※これらの添加物（５’－グアニル酸二ナトリウムと５’－イノシン酸二ナトリウム、この２つの混合物である５’－リボヌクレオチドニナトリウム）はCheil Jedang社（CJ社：本社は韓国）から輸入され、うち２種類についてキリン協和フーズ社から、さらに１種類についてCJジャパン社から報告があった。

※これらの添加物は年間600～700トン輸入されており、0.03%程度使用されていることから、約180～200万トン程度の加工食品に使用されている推計されている。（うまみ調味料の原材料として、たれ、つゆ、だし、スープ、ドレッシング、醤油、かまぼこなどの水産加工品、ハム、ソーセージなどの食肉製品など多種多様な加工食品に使用されている。）

2　現在の状況
　これらの添加物は法令上の手続きを満たしていないことから、上記報告を受けた11月29日、キリン協和フーズ社に対し、これらの添加物の輸入、販売を取りやめるよう指示するとともに、安全性審査のために必要なデータの提出を指示しました。また、本日までにCJ社のインドネシア工場から輸入実績のある10社（参考３）に対して、これらの添加物の輸入、販売を取りやめるよう指示しました。

3　今後の対応
　安全性が確認されるまでの間、輸入業者10社に対し輸入、販売を取りやめるよう指示しましたが、これらの添加物を使用して製造された食品の販売、流通の取りやめ等については、食品安全委員会の評価結果を踏まえて判断することとしています。

＜参考１＞食品衛生法（昭和22年法律第233号）
第11条
1）厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。
2）前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

＜参考２＞組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続（平成12年厚生省告示第233号）
第３条　厚生労働大臣は、組換えDNA技術を応用した食品又は添加物について、その開発者、その代理人その他適切な資料を提出することができる者から申請があったときは、食品が組換えDNA技術によって得られた生物であり、又は当該生物を含む場合にあっては当該生物の品種ごとに、食品又は添加物が組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された物であり、又は当該物を含む場合にあっては当該生物の品種ごと又は当該食品若しくは添加物の品目ごとにその安全性の審査を行う。
2　前項の審査は、食品安全委員会の意見を聴いて行うものとする。

＜参考３＞安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物の輸入者
・CJジャパン（株）
・キリン協和フーズ（株）
・（株）カーギルジャパン
・DSP五協フード&ケミカル（株）
・ジボダンジャパン（株）
・今戸食品工業（株）
・丸善薬品産業（株）
・豊田通商（株）
・太陽化学（株）
・双日食料（株）

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

食品廃棄物等の発生抑制の目標値について

－農林水産省産業局－

食品廃棄物等の発生抑制の目標値検討WG報告書（概要）

平　成　２４　年　１　月　２０　日
食品廃棄物等の発生抑制の目標値検討WG

１．食品廃棄物等の発生抑制の目標値設定にあたっての基本的考え方

発生抑制は、食品関連事業者が取り組むべき最優先事項であり、目標値の設定は食品リサイクル法改正時（平成19年）からの課題。また、「MOTTAINAI（モッタイナイ）」は時代の要請であり、食品関連事業者のコスト削減に貢献。

一方、発生抑制によって生じるコストがコスト削減分を大幅に上回るようであれば、目標値の設定が、産業活動への過度な制約と捉えられ、定着が遅れる可能性がある。

このため、まずは発生抑制の重要性が高く、様々な取組が可能な業種（流通、外食、日配品等の製造業）のうち、データの整った業種から先行して実施。

２．食品廃棄物等の特性を踏まえた目標設定についての考え方

（１）食品製造業

食品製造業から発生する食品廃棄物等のうち、食品の製造に伴い必然的に発生するもの（畜水産物の骨・肉片等）は、製造ラインの見直しや新商品の開発等が必要となるため、短期間のうちに発生抑制の取組を行うことは難しい。

一方、流通との取引の結果発生する過剰在庫・返品等は、食用としてそのまま利用できる形態である上、受注精度の向上や商習慣の改善など、工夫次第で様々な取組も可能。

このため、過剰在庫・返品等が多い日配品等の製造業から先行して発生抑制を進めていく必要。

（２）食品流通業（食品卸売業、食品小売業）

食品流通業では、主に流通・調理・販売の過程で過剰在庫・破損品、調理くず、売れ残り等が発生するが、発注精度の向上、消費者への働きかけ等の多様な手法での発生抑制が可能。

また、過剰在庫や返品等によって発生する食品廃棄物等は、フードチェーン全体で発生しており、フードチェーンの要である流通業が率先して、発生抑制に努めていくことが必要。

（３）外食産業

外食産業では調理・販売の過程で発生する食品廃棄物等（例えば、調理くずや食べ残し）が発生するが、販売数量に合わせた仕入、調理ボリュームの適正化など、多様な手法での発生抑制が可能であり、重要性は高い。

一方、外食産業の業態は多様であり、現時点では必要なデータが得られていないことから、データが整った段階で目標値を設定。

３．発生抑制の目標数値及び期間の考え方

（１）目標数値の考え方

発生抑制の実施が著しく低い企業を底上げし、業種全体での発生抑制に取り組めるよう、業種ごとに２カ年平均値に標準偏差を加味した値（７割程度の事業者が既に達成している値）を目標値として設定。

（２）期間の考え方

再生利用等実施率目標と同様５年。ただし、当面は暫定的に２年間実施。

４．発生抑制の目標値設定とともに取り組むべき事項

（１）フードチェーン全体での取り組み

商取引慣行が原因で発生する返品等は、各事業者に発生抑制の努力を促しても、フードチェーン全体での取組が行われない限り抑制は困難。このため、目標値の設定を契機に、関係者が発生抑制について話し合うことにより、商取引慣行の改善を図ることが必要。

また、食品廃棄物等の発生抑制は、川上の１次産業で１次加工を担うなど６次産業化の取組を活用することも望ましい。

（２）消費者等を巻き込んだ取組

食品廃棄物等の発生は、消費者等の過度な鮮度志向も背景にあり、無駄となるものを消費者自らが把握すること等を通じて、無駄を意識した行動を起こす必要がある。

このため、目標値の設定を契機に、消費者等が食品廃棄物等の発生抑制の取組を行う事業者を応援するような環境コミュニケーションが形成されることが重要。

（３）国や地方自治体による支援

国は、引き続きデータの整備と業種・業態の把握を行うとともに、地方自治体とも連携し、地域での取組を推進するほか、食品廃棄物等の発生抑制の普及啓発を積極的に行い、消費者等を巻き込んだフードチェーン全体での発生抑制の取組に積極的に関与することが必要。

(別紙)

■業種別発生抑制の目標値（平成24年4月より２年間）

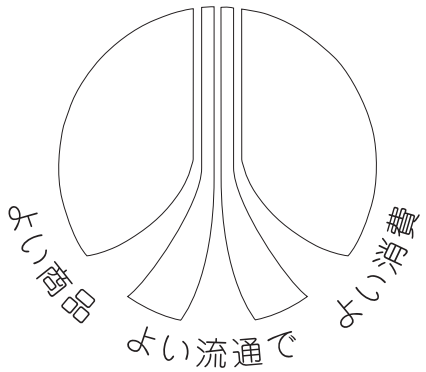
業種	発生抑制の目標値設定における業種区分	密接な関係をもつ値の名称	発生抑制の目標値	
食品製造業	肉加工品製造業	売上高	113	kg/百万円
	牛乳・乳製品製造業	売上高	108	kg/百万円
	醤油製造業	売上高	895	kg/百万円
	味噌製造業	売上高	191	kg/百万円
	ソース製造業	製造量	59.8	kg/t
	パン製造業	売上高	194	kg/百万円
	めん類製造業	売上高	270	kg/百万円
	豆腐・油揚製造業	売上高	2,560	kg/百万円
	冷凍調理食品製造業	売上高	363	kg/百万円
	そう菜製造業	売上高	403	kg/百万円
	すし・弁当・調理パン製造業	売上高	224	kg/百万円
食品卸売業	食料・飲料卸売業（飲料を中心とするものに限る。）	売上高	14.8	kg/百万円
	食料・飲料卸売業（飲料を中心とするものを除く。）	売上高	4.78	kg/百万円
食品小売業	各種食料品小売業	売上高	65.6	kg/百万円
	菓子・パン小売業	売上高	106	kg/百万円
	コンビニエンスストア	売上高	44.1	kg/百万円

※発生抑制の目標値については、有効数字の３桁で表示。

【参考】本格実施の際（２年後）に目標値を設定する業種

（発生抑制の重要性は高いが、今回はデータ不足により設定を見送る業種）

水産缶詰・瓶詰製造業、水産練製品製造業、野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業、野菜漬物製造業、菓子製造業、食用油脂加工業、レトルト食品製造業、清涼飲料製造業、食肉卸売業、食肉小売業、卵・鳥肉小売業、外食産業（食堂・レストラン、居酒屋等、喫茶店、ファーストフード店、その他の飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業、給食事業）、結婚式場業、旅館業



会報 **日食協** Vol.173

発　行　　平成24年3月28日

発行所　　社団法人 日本加工食品卸協会
編集発行人 奥山則康
〒103-0023
東京都中央区日本橋本町2-3-4 江戸ビル4階
電　話　03-3241-6568
ＦＡＸ　03-3241-1469
http://homepage3.nifty.com/nsk-nhk/