

第一章 生産情報公表 J A S 規格の概要

1. J A S 制度の概要
2. 生産情報公表 J A S 規格制定の趣旨
3. 生産情報公表豚肉の J A S 規格の具体的な仕組み
4. 生産情報公表豚肉の J A S 規格と生産情報公表牛肉の J A S 規格の主な相違点
5. 生産情報公表 J A S 規格の今後のスケジュール

第一章 生産情報公表 J A S 規格の概要

1. J A S 制度の概要

(1) J A S 制度は、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(以下「J A S 法」という。)に基づいて①農林物資の品質の改善、②生産の合理化、③取引の単純公正化、④使用又は消費の合理化を図るため、農林水産大臣が制定した日本農林規格(J A S 規格)による検査に合格した製品に J A S マークを付ける(マークを付けるかどうかは任意)ことを認める「J A S 規格」と、農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって一般消費者の商品の選択に資するために農林水産大臣が制定した品質表示基準に従った表示を、全ての製造業者又は販売業者等に義務づける「品質表示基準」を定めている。

J A S 法において、農林物資とは酒類、医薬品等を除く①飲食料品及び油脂、②農産物、林産物、畜産物及び水産物並びにこれらを原料又は材料として製造し、又は加工した物資(①に掲げるものを除く。)であって政令で定めるもの(いぐさ製品、生糸、一般材及び合板など)をいい、これに該当するものであれば国内外のいずれで生産・製造されたかにかかわらず、J A S 規格の制定の対象となる。

(2) J A S 規格は、J A S 法第 2 条第 3 項で、「品位、成分、性能等の品質についての基準(一般 J A S 規格)」と「生産の方法についての基準(特別な生産や製造方法、特色ある原材料に着目した規格等(特定 J A S 規格))」がある。生産情報公表豚肉の日本農林規格は「生産方法についての基準」についての J A S 規格として生産履歴等の情報を正確に記録し、記録を適切に管理した上で生産される豚肉についての規格を定めている。

飲食料品及び油脂の J A S 規格については、平成 1 7 年 2 月末現在で、一般 J A S 規格について、即席めん類、しょうゆ、マーガリン類等 4 6 品目が定められており、また、特定 J A S 規格については、熟成ハム類、熟成ベーコン類、熟成ソーセージ類、手延べ干しめん、地鶏肉、有機農産物、有機農産物加工食品、生産情報公表牛肉(平成 1 5 年 1 0 月 3 1 日告示)及び生産情報公表豚肉(平成 1 6 年 6 月 2 5 日告示)が定められている。

2. 生産情報公表 J A S 規格の制定の趣旨

B S E の発生や最近の食品の不正表示事件を背景として、消費者の間に食品の安全に対する不安や食品表示に対する不信が生じており、消費者の「食」に対する信頼の回復を図ることが喫緊の課題となっている。

このため、トレーサビリティシステムの導入など「食卓から農場まで」顔の見える仕組みを整備することが求められており、この一環として、食品の生産履歴(生産者、給餌情報、動物用医薬品の使用情報など)に関する情報を、意欲のある事業者が消費者に正確に伝えていることを第三者機関(登録認定機関)が認定する J A S 規格制度を導入したとこ

ろである。

J A S 規格の制定にあたっては、食肉のうち、まず、国民の関心が特に高く牛の個体管理の体制が整備されている牛肉について、この J A S 規格を制定し、平成 1 5 年 1 2 月 1 日から施行され、生産情報公表 J A S 規格の 2 つ目の規格として生産情報公表豚肉の J A S 規格が制定された。

3. 生産情報公表豚肉の J A S 規格の具体的な仕組み

(1) 生産情報公表豚肉の J A S 制度の仕組み (図 1)

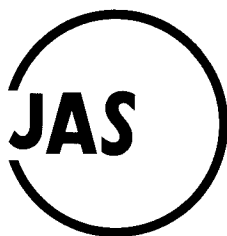
生産情報公表 J A S 制度では、農林水産大臣が登録した登録認定機関から認定生産行程管理者として認定を受けた生産者などが、自らその食品が J A S 規格に適合しているか検査を行い、検査に適合している食品に J A S マークを付して販売することができる。

また、J A S マークが付された食品を小分けして、小分け後の食品に J A S マークを付す場合、登録認定機関から認定を受けた認定小分け業者が J A S マークを付して販売することができる。

このように、食品が J A S 規格に適合していることを示す J A S マークを付すことができるのは、登録認定機関から認定を受けた生産行程管理者及び小分け業者だけであり、それ以外の者は J A S マークを付すことはできない。

J A S 規格に適合している食品に付するマークとして、即席めん類やしょうゆなどに付されている一般 J A S マーク、熟成ハム類などに付される特定 J A S マーク及び有機農産物及び有機農産物加工食品に付される有機 J A S マークの 3 種類が定められているが、新たなタイプの J A S 規格である生産情報公表 J A S 規格の制定に伴い、4 つ目のマークとして生産情報公表 J A S マークが制定された。生産情報公表豚肉の J A S 規格に適合した豚肉については、生産情報公表 J A S マークが付されることになる。

○既存の J A S マーク



品質保証の J A S マーク
(即席めん類、しょうゆ等)

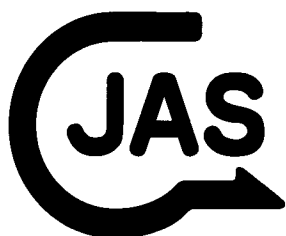


「作り方」保証の特定 J A S マーク
(熟成ハム類、熟成ベーコン類、
熟成ソーセージ類、地鶏肉、手延べ干しめん)



有機 J A S マーク
(有機農産物及び有機農産物加工食品)

○生産情報公表 J A S マーク



生産情報公表牛肉及び生産情報公表豚肉

(2) 認定生産行程管理者の役割

認定生産行程管理者は、豚肉の生産行程を管理し、又は把握するものとして、子豚の生産からと畜段階までの豚の生産情報（出生の年月日、飼養施設の所在地、給餌情報及び動物用医薬品の使用情報など）を責任を持って正確に記録・保管し、公表する必要がある（図2）。

認定を受けた生産者等は、生産情報公表豚肉の J A S マークと当該枝肉の個体を識別できる番号（又は豚群識別番号）を、生産した枝肉（生産行程管理者が販売業者の場合にあっては、部分肉又は最終製品）に付して販売・流通させることとなる。

(3) 認定小分け業者の役割

加工業者、流通業者が、生産情報公表豚肉の J A S マークの付いた枝肉を小分けする場合には、当該業者が、認定小分け業者として認定を受けた場合に限り、小分け後の豚肉にも生産情報公表豚肉の J A S マークを付することができる。

認定小分け業者が生産情報公表豚肉の J A S マークを付する場合には、当該豚肉を識別するための番号（個体識別番号、同一生産行程管理者の豚肉については30頭分までの豚肉を一括した荷口番号、豚群識別番号）ごとに記録、保管、伝達することになる。

(4) 消費者への情報の公表

消費者は、生産情報公表豚肉の J A S マークが付されている豚肉につき、個体識別番号、荷口番号又は豚群識別番号から、店頭での表示やインターネット、F A X 等を通じて、生産情報を入手することができる。(容器又は包装の表示例及び公表情報の例は図 3 に示すとおり。)

消費者が入手できる生産情報は、次のとおりとなっている。

- (1) 出生の年月日
- (2) 管理者（豚の所有者その他豚を管理する者をいう。以下同じ。）の氏名又は名称及び住所並びにその管理の開始の年月日
- (3) 豚の飼養のための施設の所在地及び当該飼養施設における飼養の開始の年月日
- (4) とさつの年月日
- (5) 豚の管理者の連絡先
- (6) と畜者の氏名又は名称及び連絡先並びに当該豚がとさつされたと畜場の名称及び所在地
- (7) 管理者が給餌した飼料の名称
- (8) 管理者が使用した動物用医薬品（薬事法（昭和 3 5 年法律第 1 4 5 号）第 4 9 条の規定により農林水産 大臣が指定する医薬品並びに同法第 8 3 条の 4 第 1 項又は第 8 3 条の 5 第 1 項の規定により使用者が遵守すべき基準が定められた医薬品に限る。以下同じ。）の薬効別分類及び名称

（動物用医薬品の分類と規制は図 4 に示されているとおりである。）

4. 生産情報公表豚肉の J A S 規格と生産情報公表牛肉の J A S 規格の主な相違点

生産情報公表豚肉の J A S 規格については、生産情報公表牛肉の J A S 規格と同じ仕組みになっているが、規格で定めている生産情報及び識別単位について生産情報公表豚肉と生産情報公表牛肉とでは異なるところがある。

(1) 牛肉の生産情報については、図 5 で示したとおり、(1) ～ (1 0) の事項が生産情報として定められており、生産情報公表牛肉の J A S 規格で定められている。しかし、豚肉の場合、雌雄の別及び種別については、生産情報公表豚肉の J A S 規格の生産情報として必須事項にしないこととされた。

(2) 生産情報公表牛肉については、「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」により、個体の管理が整備されているため、生産段階では個体識別番号による管理を行うこととなっている。

一方、生産情報公表豚肉について、生産段階では個体識別番号による管理だけでなく、豚の個体を識別するために必要な番号で生産行程管理者が豚ごとに定めた個体識別番号で管理を行う方法と豚の飼養管理の実態を踏まえ、3 0 頭以内の群でその群に属さない豚が混入しないよう管理された豚群を識別するために必要な番号又は記号で生産行程管理者が豚群ごとに定めた豚群識別番号で管理を行うことも可能となっている（図 6）。

また、小分け過程において生産情報公表豚肉がいずれの豚から得られたものであるかを識別することが困難になる場合、同一の生産行程管理者が管理する30頭以内の豚肉を一括して、荷口番号を付与して管理することも可能となっている。

5. 生産情報公表JAS規格の今後のスケジュール

生産情報公表豚肉については、平成16年6月25日に官報告示、同年7月25日に施行され、平成17年2月末日には、登録認定機関として5機関が登録されたところである(図7)。

生産者などが生産行程管理者の認定を受けようとする場合には、登録された登録認定機関に認定申請を行い、登録認定機関から「生産情報公表豚肉についての生産行程管理者の認定の技術的基準」(平成16年6月25日付け農林水産省告示第1221号)などに適合しているか審査を受け、適合していれば認定生産行程管理者としてJASの格付を行うことができる。

加工業者、流通業者が小分け業者の認定を受けようとする場合には、登録された登録認定機関に認定申請を行い、登録認定機関から「生産情報公表豚肉についての小分け業者の認定の技術的基準」(平成16年6月25日付け農林水産省告示第1222号)などに適合しているか審査を受け、適合していれば認定小分け業者としてJASマークを付することができる。

また、豚肉の生産情報公表JAS規格に引き続き、農産物の生産情報公表JAS規格の制定に向けJAS調査会で検討を行い、平成17年2月3日のJAS調査会総会で規格(案)が議決され、平成17年度に制定する予定である。

図1 生産情報公表豚肉のJAS規格の仕組み

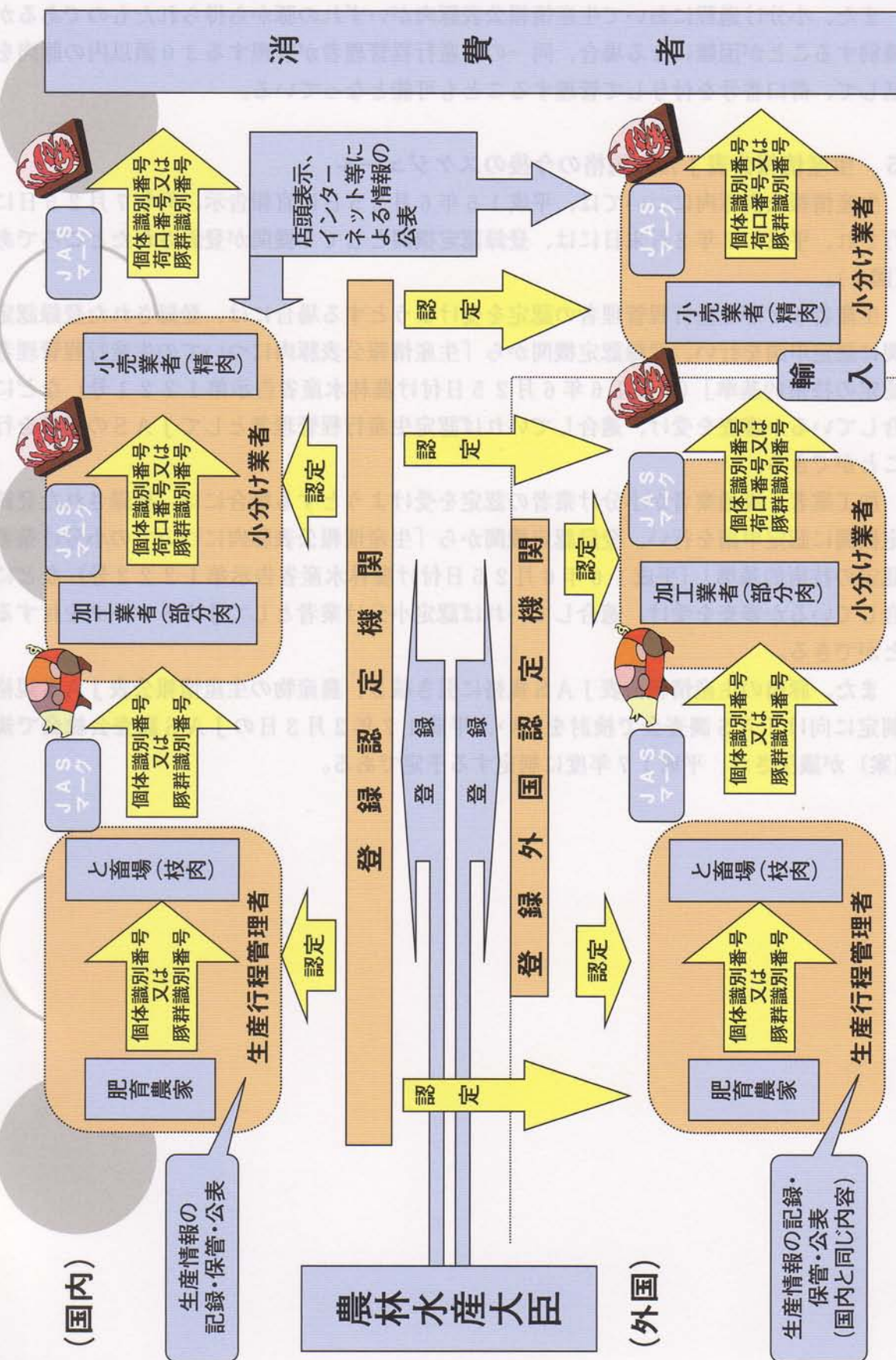


図2 豚の生産農家が記録する生産情報の例

・豚識別情報

(個体識別番号又は豚群識別番号)

出生の年月日	○年○月○日 (個体識別番号の場合) ○年○月○日～○日 (豚群識別番号の場合)
管理者の氏名又は名称 管理者の住所 管理の開始の年月日	農林太郎又は○○牧場 ○県○市○町○○番地 ○年○月○日
豚の飼養のための施設の所在地 飼養の開始の年月日	○県○市○町○○番地 ○年○月○日
とさつの年月日	○年○月○日
豚の管理者の連絡先	電話番号
と畜者の氏名又は名称 と畜者の連絡先 と畜場の名称 と畜場の所在地	○○食肉卸売市場 電話番号 ○○市と畜場 ○県○市○町○○番地

・給餌情報

(個体識別番号又は豚群識別番号)

区 分	飼料の名称	ほ乳期 ～30kg	育成期 30超～70kg	肥育期 70kg超
配合飼料	人工乳 ○○○	○		
	○○印○○用配合飼料		○	
	○○印○○用配合飼料			○
その他	トウモロコシ		○	○
	大豆油かす			○
	魚粉			○
	おから			○

(注) 配合飼料の種類については、飼料の名称を記入すること。

・治療履歴情報

(個体識別番号又は豚群識別番号)

治療年月日	病 状	使用した動物用医薬品
○年○月○日	トキソプラズマ病 (食欲不振、発熱)	サルファ剤 (サルトキシン末)
○年○月○日	肺炎 (発熱、発咳、食欲不振)	抗生物質製剤 (アンキシン可溶散)

図3

【生産情報公表豚肉の表示・公表事項のイメージ】

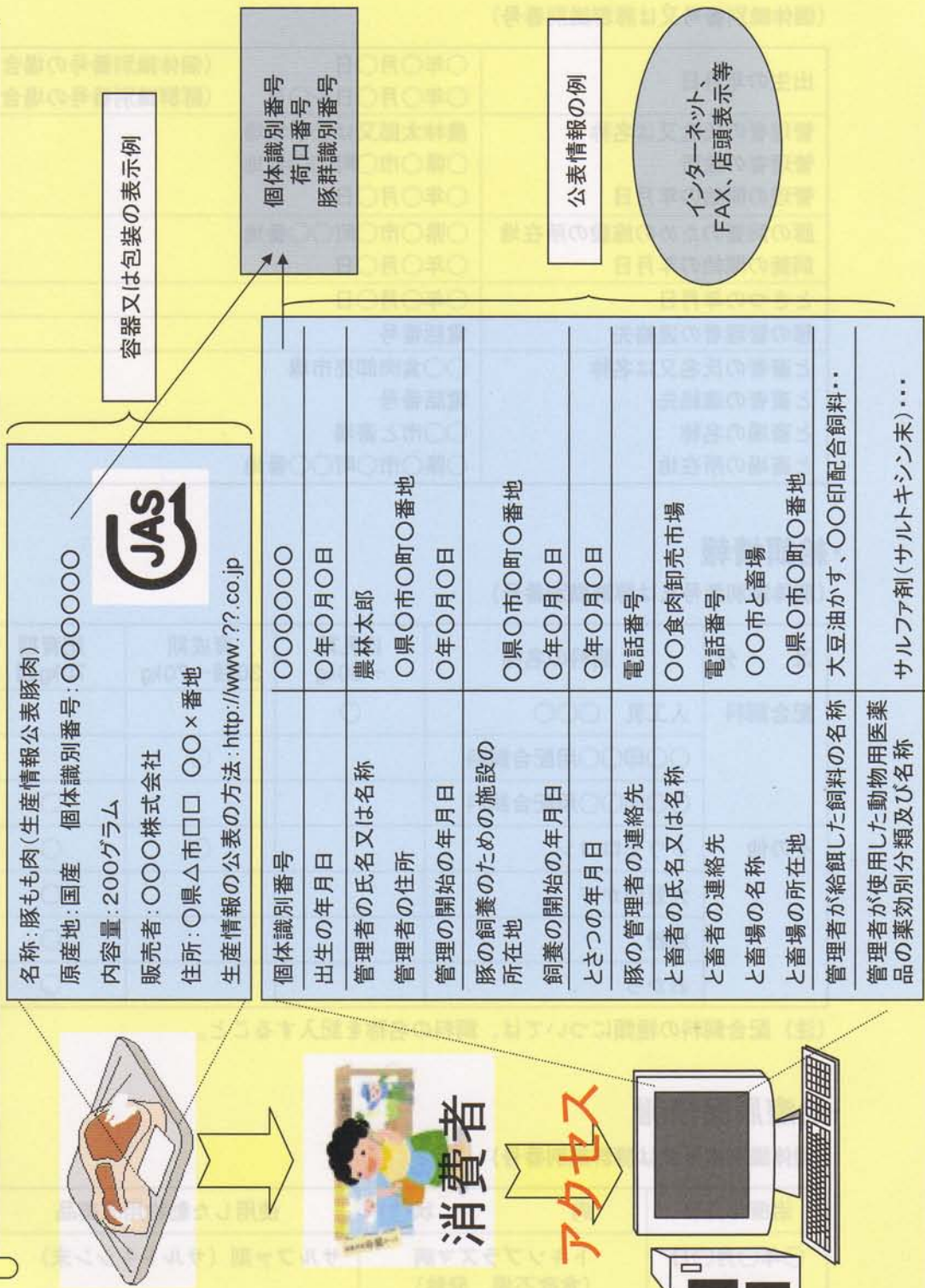


図4 動物用医薬品の分類と規制

- ①要指示医薬品 → 購入時に診療に基づく獣医師の指示書等が必要
 ②使用規制対象医薬品 → ・購入時に獣医師の診療に基づく指示書等が必要
 ・使用時に使用規制基準の遵守が必要

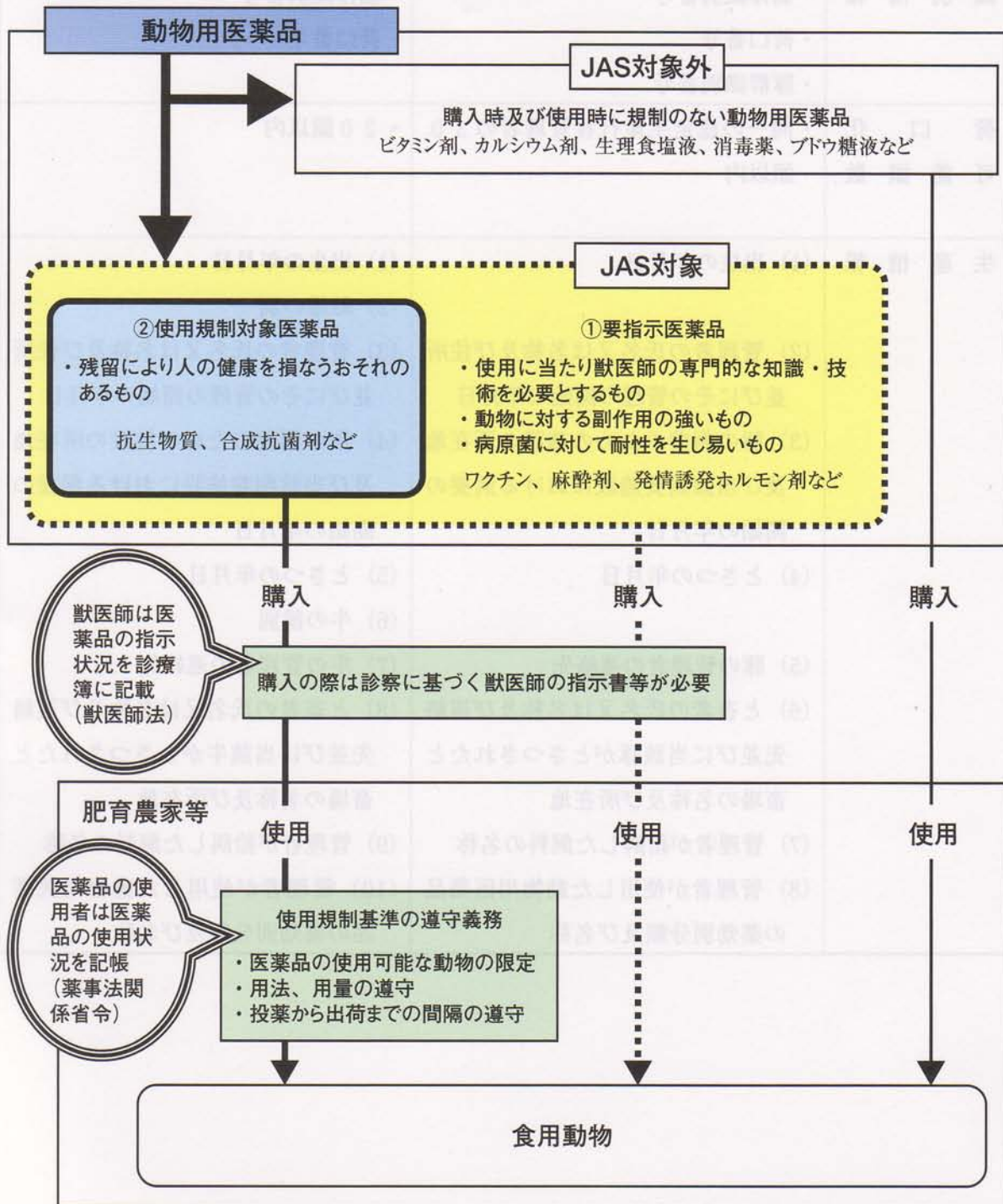
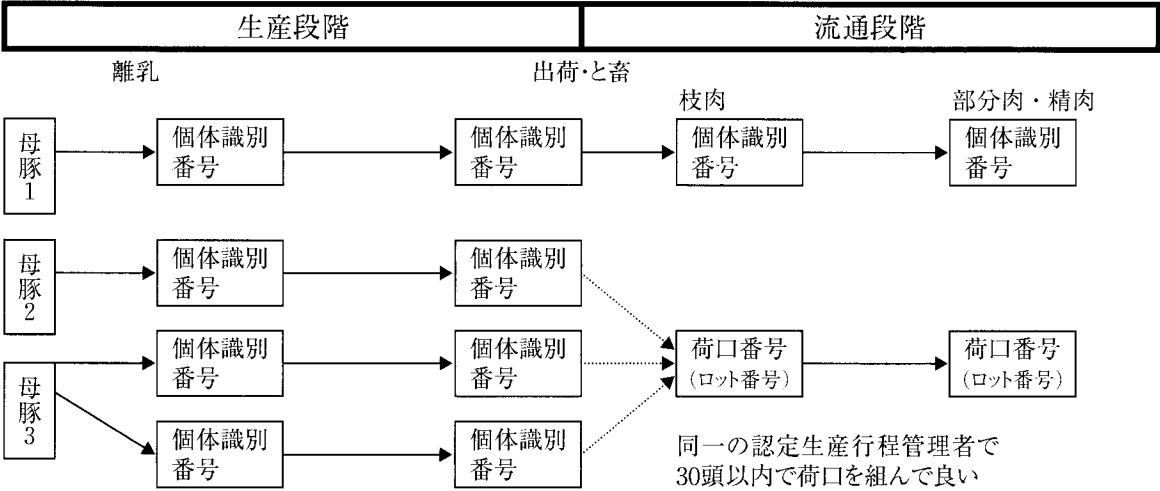


図5 生産情報公表豚肉と生産情報公表牛肉の生産情報等の比較

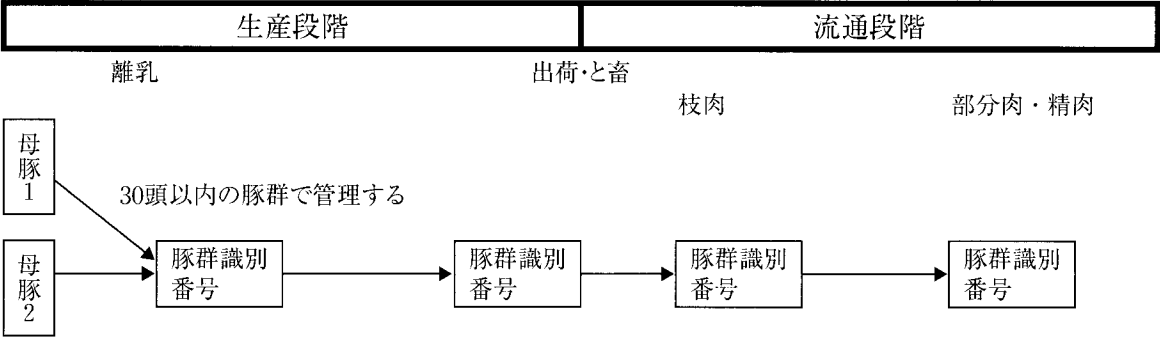
	生産情報公表豚肉	生産情報公表牛肉
識別情報	・ 個体識別番号 ・ 荷口番号 ・ 豚群識別番号	・ 個体識別番号 ・ 荷口番号
荷口化粧 可能頭数	・ 同一の認定生産行程管理者の30頭以内	・ 20頭以内
生産情報	(1) 出生の年月日 (2) 管理者の氏名又は名称及び住所並びにその管理の開始の年月日 (3) 豚の飼養のための施設の所在地及び当該飼養施設における飼養の開始の年月日 (4) とさつの年月日 (5) 豚の管理者の連絡先 (6) と畜者の氏名又は名称及び連絡先並びに当該豚がとさつされたと畜場の名称及び所在地 (7) 管理者が給餌した飼料の名称 (8) 管理者が使用した動物用医薬品の薬効別分類及び名称	(1) 出生の年月日 (2) 雌雄の別 (3) 管理者の氏名又は名称及び住所並びにその管理の開始の年月日 (4) 牛の飼養のための施設の所在地及び当該飼養施設における飼養の開始の年月日 (5) とさつの年月日 (6) 牛の種別 (7) 牛の管理者の連絡先 (8) と畜者の氏名又は名称及び連絡先並びに当該牛がとさつされたと畜場の名称及び所在地 (9) 管理者が給餌した飼料の名称 (10) 管理者が使用した動物用医薬品の薬効別分類及び名称

図6 生産情報公表豚肉のJAS規格における識別管理について

1) 生産段階で、耳刻・耳標・ICチップ等により個体識別管理され、出荷時も個体識別管理で出荷されるもの。



2) 生産段階で豚群識別管理されるもの



3) 生産段階で識別管理から豚群識別管理に切り替えて管理されるもの

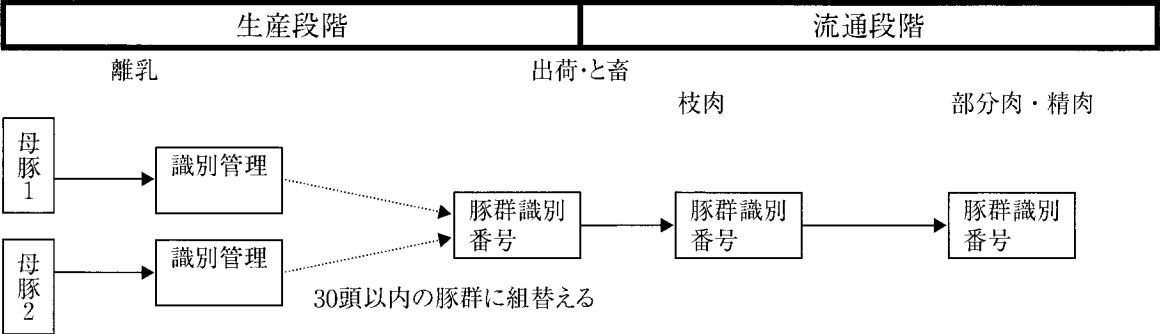


図 7 登録認定機関一覧（平成17年2月末日現在）

生産情報公表牛肉及び生産情報公表豚肉関係 *

登録認定機関の 名称（略称）	認定を行う農林 物資	認定を行う区域	事業所の所在地	問い合わせ 先電話番号
有限会社 リーファース	生産情報公表牛 肉及び生産情報 公表豚肉	国内並びにアメ リカ合衆国、オ ーストラリア、 カナダ、デンマ ーク及びニュー ジーランド	東京都千代田区 大手町1丁目8 番3号	03- 3241-7810
アイシーエス 日本株式会社	生産情報公表牛 肉及び生産情報 公表豚肉	国内及び外国	神奈川県横浜市 都筑区茅ヶ崎町 398番地	045- 949-4620
SGSジャパン 株式会社	生産情報公表牛 肉及び生産情報 公表豚肉	国内及び外国	神奈川県横浜市 西区みなとみら い2丁目2番1 号横浜ランドマ ークタワー38階	045- 330-5030
特定非営利活動 法人 日本オーガニック アンドナチュラル フーズ協会	生産情報公表牛 肉	国内及び外国	東京都中央区京 橋3丁目5番3 号	03- 3538-1851
有限責任中間法 人 食肉科学技術研 究所	生産情報公表牛 肉及び生産情報 公表豚肉	国内並びにアイ スランド、アイル ランド、アメリカ 合衆国、イタリア、 ウクライナ、オー ストラリア、オー ストリア、オラン ダ、カナダ、スウェ ーデン、スペイン、 大韓民国、台湾、 チリ、デンマーク、 ドイツ、ニュージ ーランド、バヌア ツ、ハンガリー、 フィンランド、フラ ンス、ベルギー 及びメキシコ	東京都渋谷区恵 比寿一丁目五番 六号	03- 3444-1923
株式会社農水産 ID	生産情報公表牛 肉及び生産情報 公表豚肉	国内及び外国	東京都中央区京 橋三丁目五番三 号竹河岸ビル	03- 3538-5900
社団法人 山梨県畜産協会	生産情報公表牛 肉	山梨県	山梨県甲府市里 吉三丁目9番1号	055- 222-4004
株式会社アフ ス認証センター	生産情報公表牛 肉	国内及び外国	東京都中央区銀座 5丁目10番13号	03- 3569-7370
有限会社オーガ ニック認定機構	生産情報公表牛 肉	国内及び外国	福岡県大野城市 南ヶ丘2丁目23 番14号	092- 589-2245

*登録認定機関の登録状況については、農林水産省のホームページで公表しています。
(<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyajasinindex.htm>)