

生産情報公表豚肉のJAS規格 ガイドブック



平成17年(2005年)3月

財団法人 食品産業センター

はじめに

BSE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ます。

消費者が求める「安全・安心」につながる情報を提供する仕組みの一環として、事業者が自主的に食品の生産情報を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「生産情報公表JAS規格」については、牛肉（平成15年12月1日施行）に引き続き、平成16年7月25日に、豚肉の生産情報公表JAS規格が施行されました。

（財）食品産業センターは、農林水産省からの平成16年度委託事業として、生産情報公表豚肉のJAS規格について、認定を希望する生産者を対象とする説明会の開催と当該JAS規格のガイドブック作成を実施しました。

全国各地で開催した説明会の実施に際しては、生産から流通に至る各界の有識者・実務担当者に検討委員として参画頂き、企業的多頭飼育で群管理が基本であることから生じる飼養形態上の課題や給餌飼料、動物医薬投与の実態、既存諸法令等多方面からの検討のうえ、テキストを作成しています。

本ガイドブックは、生産情報公表豚肉のJAS規格に取り組もうとする生産者、流通関係者等の方々に対し、説明会用に作成したテキストの内容を基本に、さらに各地の生産・流通関係者から提示された疑問・質問をも含めて、本制度の概要と生産から流通を通じた実務上の基本的な事項・要点をとりまとめたものであります。

なお、本ガイドブックの作成に際して、ご多用中、検討委員として参画された皆様と農林水産省消費・安全局及び生産局畜産部の担当官のご指導に対し厚く感謝するとともに、生産・流通関係者の皆様が、本冊子を参考として生産情報公表JAS規格の導入に取り組んで頂ければ幸に存じます。

平成17年3月

財団法人 食品産業センター
理事長 岩崎 充利