

「分別生産流通管理して、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品」

⇒「遺伝子組換えでないものを分別」「遺伝子組換えでない」等の表示が可能。

↓↓↓

↓↓↓

◎新制度

①「分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品」

⇒適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能です。

(表示例)「大豆(分別生産流通管理済み)、大豆(遺伝子組換え混入防止管理済み)」

②「分別生産流通管理をして、遺伝子組み換えの混入がないと認められる大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品」

⇒「遺伝子組換えでない」「非遺伝子組換え」等の表示が可能です。

★ただし大豆とうもろこし以外の対象農産物については、意図せざる混入率の定めがありません。それらを原材料とする加工食品に「遺伝子組み換えでない」と表示する場合は、遺伝子組み換え農産物の混入が認められないことが条件となります。

この変更は、消費者の誤認防止や消費者の選択の機会拡大を目的としています。施行日(令和5年4月1日)までに表示切替えをお願いします。

—————★令和5年4月1日からの変更点まとめおわり★—————

*****以下、遺伝子組換え食品に関する基本事項のまとめ*****

■遺伝子組換え食品■

別の生物の細胞から取り出した有用な性質を持つ遺伝子を、その性質を持たせたい植物等の細胞遺伝子に組み込み、新たな性質を持たせる技術を用いて開発された作物およびこれを原料とする加工食品を指します。

従来の掛け合わせによる品種改良では獲得できない特徴を持つ農作物をつくることができ以下のような例にもありますが、食糧問題や環境問題に大きなメリットがあります。

例①：害虫抵抗性のとうもろこしは、農薬を撒くことなく害虫の繁殖を抑えられるので収穫量が増加する。

例②：除草剤耐性の大豆は、雑草除去作業のときに土を掘り返す必要がなく、土壌が風に舞って失われることを防ぐ。

■遺伝子組換え食品の安全性の確保■

遺伝子組み換え農産物については、品種ごとに、

・食品としての安全性確保：「食品衛生法」「食品安全基本法」

・野生動植物への影響：「カルタヘナ法」

に基づいて、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが輸入、流通、生産される仕組みがとられています。

このようにして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、食品表示基準に基づき、表示ルールが定められています。

■義務表示の対象となる農産物及び食品群■

①じゃがいも、大豆、てんさい、とうもろこし、なたね、綿実、アルファルファ、パパイヤ、からしな の9種類の農産物

②上記9種類の農産物を原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出できる加工食品33食品群

③高オレイン酸遺伝子組み換え大豆およびこれを原料として使用した加工食品(大豆油)

⇒これらは「遺伝子組み換えである」旨または「遺伝子組換え不分別である」旨の表示が義務付けられています。

※「不分別」という言葉は消費者に分かりにくいとの指摘もあります。パッケージ余白がある場合は、「遺伝子組み換え不分別」の意味について説明文を付記することで消費者の正しい理解につなげましょう。

■義務表示とならない場合■

①油や醤油などの加工食品は、加工後に組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程の過程で除去・分解され、広く認められた最新の検出技術で研修が不可能とされている加工食品については、遺伝子組み換えに関する表示義務はありません。

②遺伝子組換え農産物が主な原材料(原材料の上位3位以内で、かつ、全重量の5%以上を占める)でない場合も表示義務はありません。

ただしいずれも任意で表示することは可能です。

■分別生産流通管理(IPハンドリング)■

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を農場から食品業者まで、生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起らないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることを言います。

■意図せざる混入■

分別生産流通管理が適切に行われた場合でも、遺伝子組換え農産物の一定の混入は避けられないことから分別生産流通管理が適切に行われていれば、このような一定の「意図せざる混入」がある場合でも「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることができることとし

ています。この場合、大豆及びとうもろこしについて、5%以下の意図せざる混入が認められています。

*****遺伝子組換え食品に関する基本事項おわり*****

参考：消費者庁リーフレット「知っていますか？遺伝子組換え表示制度」
消費者長食品表示規格課「食品表示Q&A別表 遺伝子組換え食品に関する事項」
消費者庁HP「遺伝子組み換え食品」

② HACCPに沿った衛生管理セミナーの開催について

食品安全監視センターでは、皆様の施設の衛生管理にお役立ていただけるよう、三井住友海上火災保険株式会社と連携し、HACCPに沿った衛生管理セミナーを開催いたします。ご都合に合わせて受講いただけるよう、動画配信形式で行いますので、ぜひご参加ください。

【実施期間】

令和4年8月1日（月）から8月19日（金）まで

【実施方法】

指定したURLにアクセスし、講義動画を視聴。

視聴後、しがネット受付サービスよりアンケートに回答いただき、受講終了となります。

※回答いただいた方には、後日、セミナーの受講済証をお送りします。

【受講申込み】

メールの件名に「令和4年度セミナー申し込み」と入力し、本文に

1. ご所属（法人名、施設名）
2. 受講者名（複数名受講の場合は全員分の氏名を記載）
3. 連絡先電話番号

を記載の上、食品安全監視センターメールアドレス shokuhin@pref.shiga.lg.jp あて送信ください。

受講申込者のメールアドレスあてに、令和4年7月29日までに講義動画の掲載先URLと講義資料をお送りします。

【申込締め切り】

令和4年7月27日（水）

③ 令和4年度食品安全監視センターの体制について（7月1日以降）

◆-----◆
食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号（滋賀県衛生科学センター内）

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

（「Microsoft Word」、「Microsoft Excel」の添付ファイルを送信いただく際、古いVer.のWord文書・Excel文書（拡張子*.doc、*.xls等）は滋賀県のセキュリティシステムで自動的に削除されてしまいますので、ファイルの種類（拡張子）を「*.docx（Word文書）」、「*.xlsx（Excelブック）」としてご送信願います。）

《交通案内》

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

☆食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、
滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/>

☆「ぷちリス」バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載しています。

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/300257.html>

n_n
.") (>
@v \ ()
() _)

食品安全監視センター通信

ぷちリス
~~~~~

n\_n  
." ) ( >  
@v \ ( )  
( ) \_ )

◆-----◆