

遺伝子組換え表示制度について

1. はじめに

令和5年（2023年）4月1日から新たな遺伝子組換え表示制度が施行されます。これは、平成31年（2019年）4月25日に食品表示基準の一部を改正する内閣府令（平成31年内閣府令第24号）が公布されたことによるものです。消費者に対して信頼性・実行性のある情報提供を行うための遺伝子組換え表示制度には、義務表示と任意表示があります。義務表示については現行制度からの変更はありませんが、任意表示は新しい制度になります。そこで本稿では、新たな遺伝子組換え表示制度における義務表示及び任意表示についてご紹介します。

2. 義務表示制度（現行と変更なし）

遺伝子組換え食品とは、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を利用して作られた食品です。科学的な評価を行い、安全性が確認されたものだけが輸入、流通、生産される仕組みとなっています。

義務表示の対象となるのは表に示す9種類の農産物及びこれを原材料とする33加工食品群です。組み換えられたDNAまたはこれによって生じたたんぱく質が、広く認められた最新の検出技術によってその検出が可能とされているものについては、「遺伝子組換え」「遺伝子組換え不分別」などの表示が義務付けられています。なお、加工食品で遺伝子組換え農産物が主な原材料（全原材料中重量で上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの）でない場合、表示義務はありません。

表示方法については、分別生産流通管理をしているかどうかの一つのポイントになります。分別生産流通管理（IPハンドリング、IP管理）とは、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって相互に混入が起らないよう管理し、それが書類等により証明されていることをいいます。

分別生産流通管理をして遺伝子組換え農産物を区別している場合及びそれを加工食品の原材料とした場合、分別流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示しなければなりません。

分別生産流通管理をせず、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を区別してい

ない場合及びそれを加工食品の原材料とした場合は、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する必要があります。また、大豆及びとうもろこしに関しては、分別生産流通管理をしたものの遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が5%を超えていた場合及びそれを加工食品の原材料とした場合も、やはり分別されていない旨を表示しなければなりません。

3. 任意表示制度（令和5年4月1日施行）

遺伝子組換え表示の義務対象となる9種類の農産物及びこれを原材料とする33加工食品群のうち、遺伝子組換え農産物の混入を避けるため、適切に分別生産流通管理が行われた農産物及びこれを原材料とする加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありませんが、任意で適切に分別生産流通管理を行っている旨の表示をすることができます。また、適切に分別生産流通管理が行われたうえで、さらに遺伝子組換え農産物の混入がないことを確認した非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品については、任意で「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等の表示をすることができます。

現行制度では、大豆及びとうもろこしについては、分別生産流通管理を実施し、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入を5%以下に抑えているものについては、「遺伝子組換えでない」旨の表示が可能でしたが、新制度では、適切に分別生産流通管理を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる場合に限られますので、ご注意ください。

4. おわりに

経過措置として、令和5年3月31日までに改正前の食品表示基準により表示した食品について同年4月1日以降も販売することはできますが、施行前でも改正後の食品表示基準に即した表示は可能ですので、表示の早期切替えがおすすめです。

遺伝子組換え表示制度について何かご不明の点等ありましたらご相談に応じますので、お問い合わせください。

（参考サイト）

消費者庁

「遺伝子組換え表示制度に関する情報」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified

表 遺伝子組換え義務表示の対象品目

対象農産物（9種類）	加工食品（33食品群）
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）	1 豆腐・油揚げ類
	2 凍り豆腐、おから及びゆば
	3 納豆
	4 豆乳類
	5 みそ
	6 大豆煮豆
	7 大豆缶詰及び大豆瓶詰
	8 きなこ
	9 大豆いり豆
	10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの
	11 調理用の大豆を主な原材料とするもの
	12 大豆粉を主な原材料とするもの
	13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの
	14 枝豆を主な原材料とするもの
	15 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	16 コーンスナック菓子
	17 コーンスターチ
	18 ポップコーン
	19 冷凍とうもろこし
	20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰
	21 コーンフラワーを主な原材料とするもの
	22 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）
	23 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの
	24 16から20までに掲げるものを主な原材料とするもの
	ばれいしょ
26 乾燥ばれいしょ	
27 冷凍ばれいしょ	
28 ばれいしょでん粉	
29 調理用ばれいしょを主な原材料とするもの	
30 25から28までに掲げるものを主な原材料とするもの	
なたね	
綿実	
アルファルファ	31 アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	32 調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	33 パパイヤを主な原材料とするもの
からしな	

分析加工技術室：矢野未右紀

研究テーマ：米粉の特性が和菓子の物性に及ぼす影響について

担当分野：異物分析、微生物利用

編集・発行

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター

住所 〒451-0083 名古屋市西区新福寺町 2-1-1

TEL(直通) 総務課 052-325-8091 発酵バイオ技術室 052-325-8092

分析加工技術室 052-325-8093 保蔵包装技術室 052-325-8094

FAX 052-532-5791

URL : <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail: shokuhin@aichi-inst.jp

フルカラーの web 版センターニュースはこちらから→



令和4年11月21日発行