

## パブリックコメント募集結果（案）

### 人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理の日本農林規格の制定

1 制定案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R1. 5. 29～6. 27）

(1) 受付件数 32 件（6 者）

(2) 意見と考え方  
別紙のとおり

2 事前意図公告によるコメント（募集期間：H30. 11. 14～H31. 1. 12）

受付件数 なし

(別紙)

人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理の日本農林規格の制定案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について

お寄せいただいた御意見の概要とそれに対する当省の考え方は、下表のとおりです。

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
総論		
<p>本規格は、人工光型植物工場で生産された葉菜類の安全品質を担保するためのものと推察する。</p> <p>顧客要求事項を満たすための栽培管理等と規定されているが、顧客が人工光型植物工場で生産された葉菜類をどのように使用するかによって、顧客要求事項が異なってくる。例えば、顧客側での下処理が露地栽培野菜と同様であれば、本規格は、全く的外れのものであると思う。あり得ないとは思いますが、顧客が洗浄殺菌等の下処理を全く行わずに食べることを想定するのであれば、どのような知見に基づく危害要因分析（植物工場野菜の栽培工程における）を行ってこれらの要求事項を設定したのか解らないが、とても十分であるとは言いがたいと思う。</p>	1	<p>本規格は、モノ（農林水産物・食品）の品質についての基準を定めるものではなく、取扱い（栽培環境管理）についての基準を定める規格です。このため、本規格によるJASマークについては、モノ（葉菜類）ではなく、チラシなどの広告のほか、名刺や契約書などの取引に用いる書類、事業者のホームページ、工場の外壁等に付すこととなります。</p> <p>また、本規格では、認証事業者が取引先等に対して積極的にアピールすることができる事項を栽培環境管理の管理事項として定め、それぞれの管理事項における管理数値等の水準については、顧客要求事項を満たす栽培環境管理を考慮して事業者自身が確立・維持・改善することとしている管理基準において定めることとしています。</p>
<p>人工光型植物工場における葉菜類の生産については、農産物栽培と食品製造との境目という微妙な位置づけではあるが、食品衛生や食品安全の意味合いが大きい本件のような内容は、JASではなく食品安全マネジメントの基準やGAP基準が適しているのではないのか。また、このような分野は、厚生労働省の所管ではないのか。</p>	1	<p>食品安全分野における取引では、取引先からJFS規格やグローバルGAPなどの民間規格の取得を求められることが多く、これらの民間規格の認証取得を推進することとしています。</p> <p>これに対し、JASは、取引先の取得要求よりも、むしろ自らの強みを積極的にアピールする選択肢を広げるものとして活用いただくことを想定しており、一般的な安全管理に加え、生産管理等を定めることとしています。</p>

		このため、本規格では、微生物の増殖や異物混入の防止などの人工光型植物工場において日頃から実施されている一般的な安全管理のほか、光や温度など生育環境の制御に関する事項を栽培環境管理の管理事項として定めています。
改善を行っていくべきものであるとは思われたが、とりあえずよいのではないかと思われた。	1	JASは、制定等から少なくとも5年を経過するまでに見直しをすることとされています。本規格についても、制定後、見直しを行い必要があれば改善を講じていくこととなります。
2 用語及び定義		
2.2 栽培環境管理		
「人工光植物工場で栽培された葉菜類の特性」が明確に定義されていないため、本規格の要求事項や管理基準によって特性が維持できるか判断することができない。	1	生育環境を制御して栽培された葉菜類の特性については、顧客要求事項を満たす栽培環境管理を考慮して事業者自身が管理基準において定めることとしています。
2.3 清浄区		
「清浄の程度」とは、微生物や塵埃など具体的にはどのような観点により管理することとしているのか。	1	清浄区では、そ族・昆虫等の侵入を防止すること、異物の持ち込み等を防止すること、微生物の増殖を防止すること等を求めていることから、これらの観点により清浄の程度を管理することとなります。
3 一般要求事項		
3.1 管理基準		
顧客要求事項は顧客によって大きく異なることから、本規格の要求事項では、全ての顧客要求事項を満たすことができないのではないのか。 また、管理基準は、確立するものではなく、設定するものではないのか。	1	管理事項については、人工光型植物工場が取引先等に対して積極的にアピールできる事項を本規格において定め、その水準については、顧客要求事項を満たす栽培環境管理を考慮して事業者自身が管理基準において定めることとしています。

		また、管理基準については、基準値だけでなく手順や記録様式などマネジメントシステムに関する事項も定めることから、「管理基準を確立し、維持し、かつ、継続的に改善しなければならない」と定めています。
3.2 区分管理		
清浄区は、作業区分をするための区分けということなのか。	1	そ族・昆虫等の侵入を防止すること、異物の持ち込み等を防止すること、微生物の増殖を防止すること等による清浄の程度により、清浄区とそれ以外の場所に施設を物理的に区分することとしています。
4 施設要求事項		
4.1 一般		
「微生物・昆虫等の防除のためにくん蒸を行う可能性がある場合は、排気機能を有する設備を備えていなければならない。」と規定されているが、害虫防除・炭酸ガスの濃度管理の観点から栽培室に排気機能を有する換気設備等を常設せず、くん蒸を行ったときに必要な排気装置等を設置して排気を行うことも可能としてほしい。 (4.1.b)	1	排気機能を有する設備については、排気機能を有する設備を常設せず、くん蒸を行ったときに必要な排気装置等を設置して排気を行うことが可能な施設であれば、本規格を満たします。
排水処理に関する法令を満たした設備を備えることは一般農業生産者からすると難しい。排水処理に関する要求事項は、安全な植物野菜の安定生産にどう関係する内容なのか。 (4.1.c)	2	本項では、培養液等の排水処理設備について施設の基準を定めています。国やその地域など人工光型植物工場を設置する場所によって適用される排水処理に関する法令等の内容が異なることから、設置する場所に適用される法令等に応じた排水処理ができる設備を備えることとしています。
4.2 清浄区		
注記に記載されているエアシャワーについては、異物を再付着させる可能性もあ	1	注記には、清浄区に入る従事者の作業服、履物等に付着した異物等を除去

<p>り、その設置には賛否両論があるため、異物等を除去できる設備としては不適切ではないのか。</p> <p>(4.2.c 注記)</p>		<p>することができる設備の例としてエアーシャワーを記載していますが、必ずしもエアーシャワーを設置することを求めているものではありません。顧客要求事項を満たす栽培環境管理を考慮して事業者自身が定めることとしている管理基準に応じた適切な設備を備えることとしています。</p>
<p>清浄区でフィルターを使用する目的が規定されていないため、適切なフィルターの性能を判断できない。</p> <p>(4.2.d)</p>	1	<p>清浄区に外気を導入する場合は、顧客要求事項を満たす栽培環境管理を考慮して事業者自身が定めることとしている管理基準に応じて、そ族・昆虫等、異物、農薬等を除去し外気を浄化することとしています。</p> <p>このため、本項では、これらの浄化ができる設備を備えることとしており、その設備の例として注記にフィルターを記載しています。</p> <p>なお、人工光型植物工場によっては、清浄区に外気を導入しないこともあることから、導入する場合に適用する基準として定めています。</p>
<p>「床面は、耐水性材料を用いて水たまりができないように仕上げてあり、かつ、清掃しやすい構造でなければならない。」と規定されているが、ドライな環境である栽培室の床面であれば、高度な耐水性は必要ではないのではないか。</p> <p>(4.2.f)</p>	1	<p>床面の耐水性の程度については、顧客要求事項を満たす栽培環境管理を考慮して事業者自身が管理基準において定めることとしており、一律に基準値を設けることはしません。御意見のようなドライな環境であるなど必ずしも高度な耐水性が求められない場合があると考えています。</p>
<p>栽培植物の根圏や栽培ベッド、溶液の流路系に発生したスライム状の菌の塊は、どう考えるのか。培養液中の菌数を制御することの意味は何か。</p> <p>(4.2.h)</p>	1	<p>本項では、培養液中の微生物が栽培する葉菜類へ付着するリスクを低減するため、培養液中の微生物の増殖を抑制する設備について、施設の基準を定めています。培養液や葉菜類が接触する設備・機械器具等の管理の基準につ</p>

		<p>いては、本規格5.1.6項において、「培養液又は栽培する葉菜類が接触する設備・機械器具等は、洗浄、殺菌等により、衛生状態を維持しなければならない。また、衛生状態をモニタリングする設備の箇所又は機械器具を特定し、定期的に当該特定箇所等の衛生状態を確認し、その結果に基づき必要な措置を講じなければならない。」と定めており、必要に応じ、スライム状の菌の塊の除去やその原因となる培養液中の菌数を制御することとなります。</p>
<p>欠けやすい発泡スチロール製の栽培ベッド等は、異物の混入又は微生物の増殖のリスクの観点から使えないのか。 (4.2.i)</p>	1	<p>発泡スチロール製の栽培ベッド等については、顧客要求事項を満たす栽培環境管理を考慮して事業者自身が定めることとしている管理基準に応じた耐腐食性、耐久性又は防汚性を有していれば使用することができます。</p>
<p>出荷する葉菜類の異物の検出を目視確認によって行う場合、金属検出機など異物を検出することができる設備を備えていなくともよいとする根拠は何か。目視確認では、検出できない異物もあるのではないかと。 (4.2.j)</p>	1	<p>出荷する葉菜類の異物検査については、顧客要求事項を満たす栽培環境管理を考慮して事業者自身が管理基準において定める出荷基準に応じて、実施することとしています。顧客要求事項によっては、目視確認により異物検査を実施することもあり得ることから、このような場合は金属検出機など異物を検出することができる設備を備えなくともよいこととしています。</p>
5 管理要求事項		
5.1 栽培管理		
<p>栽培に使用する種子については、履歴が確認できることだけでなく、農薬が使用されていないことも求めるべきではないかと。 (5.1.1)</p>	1	<p>種子生産において農薬が使用されていない種子の使用を求めることについては、葉菜類の品種によっては、農薬が使用されていないものが入手できないことから、本規格においては管理事項として定めないこととしています。 なお、栽培に使用する種子について</p>

		は、栽培環境管理の異常等に対する原因究明等において種子の生産状況に遡って原因等を確認する場合もあることから、生産に係る履歴が確認できるものを使用することとしています。
<p>「栽培に使用する培養液は、葉菜類の出荷基準（5.2.2参照）を満たすよう使用中の培養液中の微生物の増殖を制御（例えば、一般生菌数が<math>1 \times 10^5</math>個/ml未満、かつ、大腸菌が陰性。）しなければならない。」と規定されているが、微生物の制御を強制するのであれば、具体例ではなく、基準値（努力値）を設け、明確にした方がよいのではないか。</p> <p>(5.1.3)</p>	1	<p>培養液の管理基準については、顧客要求事項を満たす栽培環境管理を考慮して事業者自身が管理基準において定めることとしており、一律に基準値を設けることはしません。</p>
<p>培養液中の菌数と、栽培した葉菜類の汚染菌数との間に相関関係があるといった報告はあるのか。単なる菌数だけでなく、菌相も一致しないと相関があるとは言えないと考える。</p> <p>(5.1.3)</p>	1	<p>培養液中の生菌数と栽培した葉菜類の病原菌数との間に相関関係があるといった報告は把握していませんが、培養液中の微生物が栽培する葉菜類へ付着するリスクは高いと推察され、培養液中の微生物増殖を制御することは重要な管理事項であると考えています。</p> <p>また、一般生菌数が増えれば病原性微生物の増殖も疑うことが重要であると考えており、顧客要求事項を満たす栽培環境管理を考慮して事業者自身が定めることとしている管理基準に応じて行うこととなるものの、培養液中の微生物増殖の制御については、本項において一般生菌数だけでなく大腸菌の有無も考慮することを例示しています。</p>
<p>培養液中の微生物の増殖を制御することはハードルが高い。例で挙げられている培養液中の微生物増殖の制御「例えば、一般生菌数が<math>1 \times 10^5</math>個/mL未満、かつ、大腸菌が</p>	1	<p>培養液中の微生物増殖の制御については、重要な管理事項として、人工光型植物工場が取引先等に対して積極的にアピールできる事項であると考えてい</p>

<p>陰性。」は、非現実的である。 (5.1.3)</p>		<p>ます。 また、一般生菌数など管理の水準については、顧客要求事項を満たす栽培環境管理を考慮して事業者自身が管理基準において定めることとしています。</p>
<p>栽培に使用する水については、水道法の基準を例に挙げているが、塩素や残留農薬等が許容されている基準でない新たな基準を示すべきではないか。 (5.1.5)</p>	1	<p>栽培に使用する水については、異物が混入していないことや微生物が増殖していないことが求められることから、水道水など食品製造に適していることとしています。</p>
<p>「清浄区の空中浮遊菌数をモニタリングする位置を特定し、定期的に当該位置の空中浮遊菌を測定等により確認し、その結果に基づき必要な措置を講じなければならない。」と規定されているが、「注記 空中浮遊菌数のモニタリングには、落下細菌試験法やエアースンプラー法などがある」と他項目と同様に具体例を載せるべきではないか。 (5.1.8)</p>	1	<p>御意見を踏まえ、「注記 空中浮遊菌数を測定する方法には、培地に落下した菌数の測定、吸引した空気中の菌数の測定等がある。」を追記することとします。</p>
<p>空中浮遊菌のモニタリング及び残留農薬検査は、確実にコスト増につながるのではないか。 (5.1.8 , 5.2.3)</p>	1	<p>空中浮遊菌数のモニタリング及び残留農薬分析については、重要な管理事項として、人工光型植物工場が取引先等に対して積極的にアピールできる事項であると考えています。 また、空中浮遊菌数のモニタリング及び残留農薬分析の水準については、顧客要求事項を満たす栽培環境管理を考慮して事業者自身が管理基準において定めることとしています。</p>
<p>農薬及び農薬と同類の成分を含むもの（以下、総称して「農薬関連物質」という。）については、栽培から出荷・販売にいたる途上で作物を汚染しないよう留意し、当</p>	1	<p>本規格では、栽培中及び収穫後の葉菜類に農薬を使用しないこととしています。これは、人工光型植物工場の清浄区は、外部から昆虫等が侵入しない</p>

<p>該物質の残留調査をしなければならない。 また、残留調査結果は検出値を公表すべきである。</p> <p>2017年10月、ある植物工場で生産されたリーフからピレトリンが17ppm検出された。植栽で用いられたものでなく、虫よけ剤として、工場内で使用されていた。このような事案が起こってはならない。 (5.1.9 , 5.2.3)</p>		<p>ように管理することとしており、この管理が適切であれば農薬を使用する必要がないためです。</p> <p>また、定期的に葉菜類の残留農薬検査を行うこととしていますが、これは、栽培中及び収穫後に農薬を使用していない栽培環境管理を行っていることを確認するために行うものであり、出荷する葉菜類の残留農薬基準値への適合性を確認するためのものではありません。</p> <p>なお、本規格に従った栽培環境管理を行うかどうかにかかわらず、人工光型植物工場から出荷される葉菜類については、露地栽培による葉菜類と同様に農薬取締法、食品衛生法などの関係法令を遵守する必要があります。</p>
<p>清浄区へのそ族・昆虫等の侵入、清浄区でのそ族・昆虫等の増殖が認められた場合に措置を講じるのではなく、侵入や増殖を未然に防ぐ管理が基本ではないのか。また、注記に、「駆除には、くん蒸等がある」と記載されているが、栽培中の野菜にくん蒸剤が残留する可能性があるのではないかと。 (5.1.10)</p>	1	<p>そ族・昆虫等の侵入や増殖については、未然に防ぐ管理が基本と考えています。このため、本規格では、そ族・昆虫等の侵入を防止することができる設備を備えたり、資材受入時にそ族・昆虫等を侵入させないよう管理したりすることとしています。</p> <p>また、くん蒸剤の使用については、緊急避難的に講じる駆除手段の一つとして、一般的には栽培中の葉菜類の非存在下で実施されるものと考えていますが、仮に、くん蒸剤が葉菜類に残留した場合は、本規格で定めることとしている出荷基準を満たさないこととなります。</p>
<p>「清浄区へのそ族・昆虫等の侵入、清浄区でのそ族・昆虫等の増殖が認められた場合は、当該そ族・昆虫等を駆除しなければならない。また、そ族・昆虫等の侵入又は増殖の原因究明及び再発防止策を講じなけ</p>	2	<p>そ族・昆虫等の侵入が認められたときは、くん蒸等により駆除することとしています。一般的に、駆除は栽培中の葉菜類の非存在下で実施されるものと考えますが、仮に、くん蒸剤等が葉菜類</p>

<p>ればならない。注記 駆除には、くん蒸等がある。」と規定されているが、くん蒸剤は、揮発して作用する毒劇物が多く、反応性であり、作物成分にどのような影響をあたえるか不明である。また、そ族・昆虫等が侵入する度に生産を止める必要があることから、注記について、「くん蒸や揮発しやすい薬剤は使用してはならない。」と規定してはどうか。</p> <p>(5.1.10)</p>		<p>に残留した場合は、本規格で定めることとしている出荷基準を満たさないこととなります。</p>
<p>5.2 出荷管理</p>		
<p>出荷前の葉菜類の保管温度について、管理すべきではないのか。</p> <p>(5.2.1 注記)</p>	<p>1</p>	<p>本規格では、認証事業者が取引先等に対して積極的にアピールすることができる事項を栽培環境管理の管理事項として定めています。</p> <p>出荷前の葉菜類の保管温度については、これまでの人工光型植物工場で生産された葉菜類の取引において、取引先からの保管温度の管理に関する要求が多くなかったことを踏まえて管理事項として定めないこととしています。</p> <p>なお、JASは、制定等から少なくとも5年を経過するまでに見直しをすることとされています。本規格についても、制定後、見直しを行い必要があれば改善を講じていくこととなります。</p>
<p>出荷検査で出荷基準を満たさない葉菜類が出た場合、自主回収することを追記すべきではないか。</p> <p>(5.2.2)</p>	<p>1</p>	<p>管理基準として定める出荷基準については、顧客要求事項を満たす栽培環境管理を考慮して定めることから、顧客に対して出荷基準を満たさない葉菜類を出荷することは想定しにくいと考えます。</p> <p>このため、出荷基準を満たさない葉菜類の自主回収について、規定する必要はないと考えています。</p> <p>なお、本規格に従った栽培環境管理を行うかどうかにかかわらず、人工光</p>

		型植物工場から出荷される葉菜類については、露地栽培による葉菜類と同様に食品衛生法などの関係法令を遵守する必要があります。
<p>「定期的に葉菜類の残留農薬検査を行わなければならない。注記 定期的とは、種子のロット変更時点等が推奨される。残留農薬検査の検査対象成分は、当該種子の殺菌等に用いられる可能性のある農薬の成分を考慮する必要がある。」と規定されているが、種子のロット変更とは、種子生産者（種苗業者）でのロットを指すのか、種子加工業者でのロットを指すのか、かなり曖昧な表現である為、具体的にしてほしい。</p> <p>(5.2.3 注記)</p>	1	<p>残留農薬検査については、定期的を実施することとしており、これには、種子の生産工程や加工工程などいずれの段階であるかにかかわらず、使用される農薬の種類が変更となった場合に実施することを含めることとしています。このことにより、農薬が検出された場合の原因究明等において、種子の生産段階まで遡って確認をするかどうかの判断が容易になると考えています。</p> <p>なお、使用された農薬の種類が同一である期間よりも短い頻度で残留農薬検査を行うことを妨げるものではありません。</p>
5.3 資材管理		
<p>栽培資材、包装資材の管理においても、農薬関連物質による葉菜類への二次汚染を防止すべきである。特に、合成樹脂製の素材は、有害物質を吸着・吸収されやすいので注意を有する。</p> <p>また、従事者の作業服は、香害の原因となる柔軟剤や有機塩素系溶剤を用いて洗濯しないこととし、また、衣料防虫剤を使用又は加工したり、虫よけ剤を吹き付けた作業服を着用しないことと規定すべきではないか。</p>	2	<p>本規格に従った栽培環境管理を行うかどうかにかかわらず、人工光型植物工場から出荷される葉菜類については、露地栽培による葉菜類と同様に食品衛生法などの関係法令を遵守する必要があります。</p>

# パブリックコメント募集結果（案）

## 植物性たん白の日本農林規格の改正

改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R1. 5. 29～6. 27）

- (1) 受付件数 1件（1者）
- (2) 意見と考え方  
別紙のとおり

(別紙)

植物性たん白の日本農林規格の改正案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
4 品質		
<p>かみごたえに関する規定は、多様化する近年の用途に合わないため、当要求事項を削除する改正について賛成である。</p> <p>使用できる原材料について、食品加工技術の進歩に合わせ緑豆（及びその加工品等）やおから等も含めることを検討すべき。</p>	1	<p>緑豆やおから等について、緑豆からのたん白の製造は、国内の実績は見られず、また、おからについても、たん白含有量が少ないため、商業ベースでの製造は難しいものと承知しています。</p> <p>このため、御意見については、今後の製造・取引の動向や規格改正の要望等を踏まえた上での検討課題とさせていただきます。</p>

## パブリックコメント募集結果（案）

### 即席めんの日本農林規格の確認

確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R1.5.29～6.27）

- (1) 受付件数 3件（3者）
- (2) 意見と考え方  
別紙のとおり

(別紙)

即席めんの日本農林規格の確認案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
食味		
<p>食味において、「調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。」と記載されている。また、三省堂大辞林によると、「異味」とは「普通とは異なった味」とある。</p> <p>最近の即席めんは、様々な味が販売されていることから、当項の文言ではかえって混乱を招くのではないか。</p>	1	<p>「異味異臭」とは、しぶみ、油やけ臭、日なた臭、かび臭等がないことを意味しています。御意見のとおり、昨今では商品の多様化により様々な味が販売されておりますが、本規格は、その多様化する製品の中で何が普通の味かを規定するものではありません。</p> <p>あくまで、ここでの「異味」とは、劣化指標であり、味付けに関する指標でないことから、混乱を招くおそれはないと考えています。</p> <p>よって、本規格どおりとさせていただきます。</p>
添加物		
<p>添加物の健康リスクの観点から、下記の項目を追記いただきたい。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 遺伝子組み換えやゲノム編集技術由来の添加物使用の場合には、必ずラベルに明記すること</li><li>・ 各添加物について、タバコ同様に健康リスクをラベルに明記すること</li></ul>	2	<p>御意見のあった添加物やその表示については、食品衛生法や食品表示法等を踏まえて対応したいと思います。</p> <p>なお、本規格では、食品安全委員会の行う食品健康影響評価（リスク評価）によって審議され、安全と評価された添加物について、消費者の合理的な選択の機会の拡大等を図る観点から、添加物の使用に当たっては、コーデックス一般規格の規定に従い、必要かつ最小限とすることと、消費者への情報提供について規定しています。</p>

## パブリックコメント募集結果

### ベーコン類の日本農林規格の確認

確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R1. 5. 29～6. 27）

受付件数 なし

## パブリックコメント募集結果

### ハム類の日本農林規格の確認

確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R1.5.29～6.27）

受付件数 なし

## パブリックコメント募集結果（案）

### プレスハムの日本農林規格の確認

確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R1.5.29～6.27）

- (1) 受付件数 1件（1者）
- (2) 意見と考え方  
別紙のとおり

(別紙)

プレスハムの日本農林規格の確認案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
その他		
パブコメ案について、特に意見はない。	1	ありがとうございます。本規格どおりとさせていただきます。

## パブリックコメント募集結果

### ソーセージの日本農林規格の確認

確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R1.5.29～6.27）

受付件数 なし

## パブリックコメント募集結果

### 熟成ベーコン類の日本農林規格の確認

確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R1. 5. 29～6. 27）

受付件数 なし

## パブリックコメント募集結果（案）

### 熟成ハム類の日本農林規格の確認

確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R1. 5. 29～6. 27）

- (1) 受付件数 2件（2者）
- (2) 意見と考え方  
別紙のとおり

(別紙)

熟成ハム類の日本農林規格等の確認案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
添加物		
添加物の健康リスクの観点から、塩漬剤として使用される硝酸塩に発がん性の疑いがあることについて、ラベル表示するよう義務付けてほしい。	1	御意見のあった添加物やその表示については、食品衛生法や食品表示法等を踏まえて対応したいと思います。 なお、本規格では、食品安全委員会の行う食品健康影響評価（リスク評価）によって審議され、安全と評価された添加物について、消費者の合理的な選択の機会を拡大等を図る観点から、添加物の使用に当たっては、コーデックス一般規格の規定に従い、必要かつ最小限とすることと、消費者への情報提供について規定しています。
その他		
パブコメ案について、特に意見はない。	1	ありがとうございます。本規格どおりとさせていただきます。

## パブリックコメント募集結果

### 熟成ソーセージ類の日本農林規格の確認

確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R1. 5. 29～6. 27）

受付件数 なし

## パブリックコメント募集結果

### ウスターソース類の日本農林規格の確認

確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R1. 5. 29～6. 27）

受付件数 なし

# パブリックコメント募集結果（案）

## 食用植物油脂の日本農林規格の確認

確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R1. 5. 29～6. 27）

- (1) 受付件数 1件（1者）
- (2) 意見と考え方  
別紙のとおり

(別紙)

食用植物油の日本農林規格の確認案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
その他		
<p>宮城県認証食品（3E食品）の担当をしており、県内の事業者から「食用椿油」を認証食品にしてほしいとの要望があった。</p> <p>宮城県では食用植物油脂関連の認証基準は規定されておらず、他の品目の認証基準についても、ほとんどが日本農林規格に基づき基準を規定していることから、「食用椿油」の規格を検討いただきたい。</p>	1	<p>JASの制定・見直し等には、農林水産省及び独立行政法人農林水産消費安全技術センターによるサポートの下、制定・見直し等を希望された者や関係する業界団体等が中心となって検討していきます。</p> <p>御意見のあった「食用椿油」の規格化には、規格の形式として、本規格に新たな項目として規定するか、新たなJASとして制定するかどうかなはじめ、規格の内容として、一般的な食用椿油の品質等を規定するか、特色ある品質等を規定するかどうか等を、申出者の希望等を基に検討する必要があります。</p> <p>JASの制定・見直し等に関する相談窓口も設置しておりますので、どのような規格をご希望されているのか、以下のアドレスまでご相談いただきたいと思ひます。</p> <p>(相談窓口) jas_soudan@maff.go.jp (参考リンク) <a href="http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/moushide_soudan.html">http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/moushide_soudan.html</a></p>