

J A S 規格制度の今後のあり方について（案）

． 現行の J A S 規格制度を巡る課題と展開方向	． ． ． 1
． J A S 規格の性格づけ（コンセプト）の明確化	． ． ． 2
． J A S マークのあり方	． ． ． 5
． 認定の技術的基準のあり方	． ． ． 8
． 表示とリンクした J A S 規格の展開	． ． 1 2
． J A S 規格の制定・見直しの基準への反映	． ． 1 4

平成 1 6 年 1 月
農 林 水 産 省

・ 現行の J A S 規格制度を巡る課題と展開方向

現 状

J A S 規格のコンセプトが明確でない

J A S マークの意味が消費者に伝わらず、認知度も低い

事業者を認定するための技術的基準に解釈の余地

表示の真正性の認証制度は、「有機」「生産情報」のみ

J A S 規格の制定・見直しの基準により改正・廃止

展開方向

J A S 規格のコンセプトの明確化

J A S マークの内容をより積極的に表現・普及

認定の技術的基準を具体的に規定・充実

幅広く表示の真正性を担保する J A S 規格の検討

制定・見直しの基準に上記のコンセプトを明確に反映

・ J A S 規格の性格づけ（コンセプト）の明確化

現 状

J A S 規格のコンセプトが不明確

いわゆる標準を定めた「ミニマム規格」や、特長のある「エクセレンス規格」等、様々な考え方が混在しており、規格のコンセプトについて統一的な考え方がない。

個別品目の品質表示基準により定められた厳密な定義に合致する場合に限り、当該品目の名称の使用が許される。

個別品目の規格の制定が中心。



展開方向

J A S 規格のコンセプトを明確化

個別品目の規格について、それぞれミニマム規格か、エクセレンス規格かを明確化する。品目によっては双方を設けて等級化する。

個別品目の品質表示基準に代えて、ミニマム規格として名称及び品質の基準等を定めることにより、柔軟な形で品目ごとの標準を示す。

品目横断的な規格の制定を推進。

現 状

既存の「A S 規格」について、その性格づけを試みると、おおよそ以下の4つの考え方があると考えられるが、品目ごとに「ミニマム規格」「エクセレンス規格」「等級別規格」「業界取引規格」が混在し、多くの品目の「A S 規格」については、その性格づけが明確となっていない。

1. ミニマム規格の要素

いわゆる標準（スタンダード）となる原材料、製法、成分又は性能等を規定し、混ぜ物・増量・まがい物等を防止する。

（食品の安全性については、食品衛生法により担保）

（例1）ぶたのももを整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮したもの。赤肉中の水分が75%以下であること（ロースハム標準）

（例2）糖用屈折計示度が10°Bx以上20°Bx未満であること（りんごジュース）

また、飲食料品については、個別品目の品質表示基準により定められた厳密な定義に合致する場合に限り、当該品目の名称の使用が許される仕組みとなっているが、自由な商品開発の制約となっている等の批判もある。

2. エクセレンス規格の要素

原材料、製法、成分又は性能等に特長があり、標準的な食品

に対する差別化を行うとともに、優良誤認を防止する。

（例1）小麦粉は、「デュラム小麦粉」以外を使用していないこと（マカロニ類）

（例2）赤肉中の粗タンパク質が18.0%以上であること（ロースハム特級）

（例3）原料肉を0以上10以下で7日間以上塩漬（熟成ハム類）

その他、特定「A S 規格」（有機農産物、有機農産物加工食品、地鶏肉、生産情報公表牛肉）については、特色ある原材料、製法又は品質の基準を定めたエクセレンス規格となっている。

3. 等級化された規格の要素

製品の品質の程度が容易に判別可能である場合には、等級化された規格を定めている場合がある。

（例1）全窒素分等の成分（こいくちしょうゆ）

	特 級	上 級	標 準
全窒素分	1.50%以上	1.35%以上	1.20%以上
無塩可溶性固形分	16%以上	14%以上	基準なし

注1）全窒素分：主にアミノ酸で、うま味成分の量を示す指標

注2）無塩可溶性固形分：主に糖類と有機酸で、濃厚さ（エキス分）を示す指標

（例2）ホルムアルデヒド放散量（フローリング）

	平均値	最大値
F	0.3mg/L 以下	0.4mg/L 以下
F	0.5mg/L 以下	0.7mg/L 以下
F	1.5mg/L 以下	2.1mg/L 以下
F	5.0mg/L 以下	7.0mg/L 以下

4．業務用取引規格の要素

適切な定義・基準による取引の円滑化・合理化。

(例1) 豚脂のみを使用し、融点が38 以下(純製ラード)

豚脂を主とし、食用油脂のみを使用、融点が43 以下(調製ラード)

(例2) 糖用屈折計示度が20°Bx 以上であること(濃縮りんご(りんご濃縮果汁): 取引に用いられる国際規格と整合)

(例3) 寸法が2 インチ×4 インチを基本とした型式に合っていること(枠組壁工法(ツーバイフォー工法) 構造用製材)

展開方向

既存の規格については、ミニмум規格か、エクセレンス規格か、又は双方の組合せとするか、今後目指すべき方針をすべての品目について明確化し、見直しを進めるとともに、品目横断的な規格の制定を推進する。

1．ミニмум規格は適切な定義及び標準的な品質

ミニмум規格については、

- ・ 個別品目の品質表示基準における定義の規定を廃止する代替として、各品目の標準的な定義を示すとともに、
- ・ その他の標準的な品質の基準(品位、成分、性能等)を定める

ことにより、必ずしも格付を前提とせず、自由な商品開発を妨げない方法で当該品目の標準を示すものとする。これにより増

量・まがい物等の防止にも資する。なお、個別品目の品質表示基準における定義以外の項目(原材料の表示等)については、横断的な加工食品品質表示基準に整理統合する方向で検討を行う。

2．エクセレンス規格は差別化

消費者のニーズ及び供給者の技術開発の現状を踏まえ、プロセス(原材料・製法等)又は製品の品質(品位、成分、性能等)の特長を明確にし、標準的な食品に対して相当程度の差別化を図るための規格を定める。このエクセレンス規格は、ミニмум規格の上乗せとして設定(等級化)するか、又は単独で設定する。

3．業務用取引規格のあり方

業務用の取引規格の等級・区分については、ミニмумとエクセレンスを基本とするものの、必ずしもその2段階に限定せず、当該品目の取引の実態を踏まえ、適切な等級・区分を設定する。

4．品目横断的な規格の推進

既存の規格の見直しを進めるとともに、有機JAS又は生産情報公表JASのように、品目横断的に特定の側面から捉えた規格の制定を推進する。なお、これら品目横断的な規格は、新たな社会ニーズに対応したJAS規格の展開方向として、第5回検討会において検討を行う。

・ J A S マークのあり方

現 状

J A S マークが付されていても目立たず、認知度が低い。

J A S マークの意味が消費者等に伝わっていない。

J A S 品を原材料として使用しても、最終製品からはその旨が分からない。

展開方向

マークの色、大きさ、表示位置等、視覚的な工夫

J A S マークに具体的な内容を付記
「添加物不使用」等（当該規格の特長）
登録認定機関名（第三者認証）

最終製品に「原材料として J A S 品を使用」の表示を推奨

現 状

1 . J A S マークが目立たない

告示において、品目ごとに J A S マークの最小サイズが規定されているものの、実態として、J A S マークが目立たないところに付されている場合が多く、J A S マークの認知度が低い。

2 . J A S マークの意味が伝わっていない

J A S マークが付されていれば、製品が J A S 規格に適合していること及び製造業者等の品質管理体制等が整備されていること(種格付を除く)が第三者認証により担保されていることとなる。ところが、実際には、ほとんどの J A S マークがロゴマークのみの表示であるため、このような内容が消費者及び実需者に伝わっていない。

現行では、等級が定められた規格については、J A S マークに等級が付記されるほか、有機 J A S マーク及び生産情報公表 J A S マークには、登録認定機関名が付記されている。また、林産物の中には、等級のほかに「厚さ」、「性能区分(ホルムアルデヒド放散量等)」、「薬剤名」等が付記されるものがある。

(参考) J A S 法施行規則第 3 0 条

(認定製造業者が行う)格付の表示には、おおむね次に掲げる事項を記載するものとし、その様式及び表示の方法は、農林水産大臣が農林物資ごとに告示で定める。

(1) 日本農林規格という文字又はその略字

(2) 当該農林物資の名称

(3) 該当する日本農林規格の等級

(4) 格付の表示を付した認定製造業者を認定した登録認定機関の名称

(5) 表示年月日

認定生産行程管理者、認定小分け業者及び認定輸入業者が行う格付の表示についても同様。

3 . J A S 適合品を原材料とした場合に、最終製品に J A S 適合品が使用されているかどうか分からない。

ハンバーガーパティ、植物性たんぱく等、原材料となる品目の場合、それらの品目の J A S 適合品を原材料に用いても、最終製品に原材料として J A S 適合品を使用していることを表示している例が少ないため、J A S 規格の消費者へのアピール力を弱める結果となっている。

展開方向

1．マークの色、大きさ、表示位置等、視覚的に工夫

ＪＡＳマークの大きさ、表示位置等、視覚的に印象に残るような方策を検討するほか、ミニムム規格とエクセレンス規格でＪＡＳマークの色、ロゴマーク等を区別する。

(例１)エクセレンス規格には金色の「ゴールドＪＡＳマーク」を認める。

(例２)エクセレンス規格には従来の「特定ＪＡＳマーク」、ミニムム規格には従来の「一般ＪＡＳマーク」をあてる。

2．ＪＡＳマークに具体的な内容を付記

特にエクセレンス規格については、当該規格の具体的内容を表す特別な強調表示(「添加物不使用」等)を推奨するほか、全てのタイプのＪＡＳマークについて、登録認定機関名を付記することとする。

3．最終製品に「ＪＡＳ適合品使用」の表示を推奨

ＪＡＳ適合品を原材料として用いた製品については、例えば「ハンバーガーパティには、ＪＡＳ適合品を使用しています」等の表示を推奨する。ただし、表示の混乱を防ぐため、ＪＡＳマークと名称規制がリンクしている指定農林物資(有機農産物及び有機農産物加工食品)のＪＡＳ適合品を原材料として用いた場合は、その品目名及び使用割合を明記する等の措置を検討する。

・ 認定の技術的基準等のあり方

現 状

認定の技術的基準の具体的内容に解釈の余地があり、認定事業者への適切な監視・指導を行う上で不十分

認定事業者が I S O 9001 等と重複して認証・監査を受ける場合の負担

展開方向

認定の技術的基準の要求事項をより具体的に示す。
内部規程に定めるべき具体的内容を示す。
記録の作成・保存義務を明確に規定することにより、問題が起きた際の原因究明が容易に。

I S O 9001 等の認証事業者については、J A S の認定審査及び監査の簡素化を検討

現 状

1．製造施設等の規定の統一

認定の技術的基準における製造設備等の規定について、品目間のばらつきをなくすとともに、製造又は品質管理のための機械器具について、技術の進歩及び企業の合理的な工夫等を考慮し、具体的な器材の規定を削除する方向で見直しを進めているところ。

(例) ドレッシングについての製造業者の認定の技術的基準(平成15年9月に一部改正)

・製造のための機械器具

コロイドミール、製品受け槽等を規定していたが、それらを用いずにマヨネーズ等を製造できる工場も出てきたため、具体的な規定を削除。

・品質管理のための機械器具

感量が0.1mg以下の天びん、ソックスレー脂肪抽出装置等を規定していたが、実際に、より簡便に品質を確認することも可能なことから、具体的な規定を削除。

(なお、正確な数値を得る必要がある格付のための機械器具については、従来どおり具体的な器材を規定)

(参考) JAS法施行規則第34条

(製造業者の)認定の技術的基準は、次に掲げる事項について、農林水産大臣が農林物資の種類ごとに定めるものとする。

(1) 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設

(2) 品質管理の実施方法

(3) 品質管理を担当する者の資格及び人数

(4) 格付の組織及び実施方法

(5) 格付を担当する者の資格及び人数

(以下略)

2．具体的内容に解釈の余地

認定の技術的基準においては、品質管理に当たって、事業者が内部規程に定める事項等が規定されているものの、その具体的内容までは明確に示されていない。このため、ISOガイド65で禁じられた登録認定機関によるコンサルティングを誘発する可能性があるほか、認定事業者を適切に監視・指導する上でも不十分な内容となっているとの批判がある。

(例) 有機農産物加工食品についての製造業者の認定の技術的基準次に掲げる事項(抜粋)について内部規程を整備していること

・品質管理記録の作成及び保存に関する事項

・出荷に関する事項

→ 具体的にどのような品質管理記録を作成し、どのくらいの期間保存すべきか、また、出荷に関する事項として何を定めるべきかが不明であり、認定事業者ごとに内部規程の内容に著しい差異が生じる可能性がある。

3．ISO9001等との関係

JAS認定事業者の中には、品質管理等に資するため、ISO9001等の認証を取得しているところがあるが、その場合、各々の審査及び監査に別個に対応している。

(例) 品質マネジメントシステムの国際規格であるISO9001にお

いても、内部品質管理のための手順等を文書化し、定期的に内部監査を行う旨が規定され、審査登録機関による外部監査も毎年受けることとなっている。

4．検査方法にも品目ごとにばらつき

JAS規格への適合性を検査する際のサンプリングの頻度及び抽出方法等については、品目ごとにばらつきが見られるため、相違点の大きい品目については、順次見直しを検討しているところ。

また、近年、規格の見直しにおいて、使用できる原材料（特に食品添加物）のリスト化を進めているが、「最終製品を検査する」という現行の検査方法では、規格で認められた原材料のみが使用されているかどうかチェックすることができない。

（例1）飲食料品及び油脂の検査方法（農産物漬物、食酢等25品目）

認定製造業者が行う格付検査で、1日分の製造荷口を検査荷口とし、10回連続で格付検査に合格すれば、15日分の製造荷口が検査荷口となる。

（例2）食料缶詰及び食料瓶詰の検査方法（今後、規格改正に合わせて廃止し、例1の検査方法に統合する方向）

認定製造業者が行う格付検査で、1日分の製造荷口を検査荷口とし、何回連続して格付検査に合格しても（10回連続でも同じ）、1日分の製造荷口が検査荷口になる。

（参考1）JAS法第14条第2項

格付は、次の各号に掲げる基準について、それぞれ当該各号に掲げる検査により行うものとする。

1 （品位、成分、性能その他の品質についての基準）省令で定める

ところにより行う当該農林物資についての検査

2 （生産の方法についての基準）省令で定めるところにより行う当該農林物資の生産行程についての検査

（参考2）JAS法施行規則第25条

法第14条第2項第1号の農林物資についての検査は、次に掲げるところによるものとする。

1 大臣の定めるところに従い、各個に又は抽出して行うこと。

2 抽出して行う検査の場合における抽出の割合及び検査に係る格付の基準は、大臣が農林物資の種類ごとに別に告示で定めるところによること。

（参考3）JAS法施行規則第26条

法第14条第2項第2号の農林物資の生産行程についての検査は、大臣が農林物資の種類ごとに告示で定めるところに従い、当該農林物資の生産業者が作成する生産についての記録及びほ場又は事業所についての実地の調査その他の調査の結果により行うものとする。

展開方向

JAS規格の内容のみならず、事業者が認定を受けるための技術的基準及び格付検査の方法についても、第三者認証の信頼性を高めるため、その内容を明確にする方向で検証を行う。

1．認定の技術的基準の要求事項の具体化

基本的に、記述は品目間で統一を図ることとするが、内部規程に定めるべき事項等について、技術的な検討を行い、より具体的内容を告示又はガイドライン等に示すこととする。

(例)品質管理に当たり、例えば原材料に関して、

- ・受入数量、包装形態、納入業者、産地、保存状態(生鮮・冷凍・チルド)、表示内容、搬入年月日、搬出年月日、受け入れ後の保存方法(温度、時間)、原材料の検査結果等を「原材料受入管理記録」として作成する
- ・原材料受入管理記録は、製品の賞味期限に1年を加えた期間、保存すること等を内部規程に定める旨を示す。

2．認定事業者の記録作成・保存等

認定の技術的基準に、製造、品質管理等の各段階における記録作成・保存義務を明確に規定することにより、認定事業者は、記録作成・保存についても第三者認証を受けていることとなり、問題(表示への疑義、食品事故等)が起きた際の原因究明が容易になる等、トレーサビリティに資することとなる。

3．ISO9001等との連携

JASの認定審査及び認定後の監査の際に、ISO9001及び現在検討されているISO22000の認証取得事業者については、調査等を簡素化することを検討する。

(例)定期的な内部監査、不良品及び異常の発生への対応等の項目については、JASとISOで具体的な要求事項が重複することが確認されれば、JASの認定審査及び事後監査の際に当該項目の調査を省略することを認める等の措置が考えられる。

(参考)工業標準化法(JIS法)においても、工場の認定審査の際に、ISO9001の認証を取得している場合は、調査が簡素化される旨が省令で規定されている。

4．格付検査の方法の検討

以下の点を中心に、技術的な検討を行うこととする。

- (1) 認定事業者の自己検査に加え、登録認定機関による製品検査を組み合わせた場合のサンプリング方法
- (2) 従来のサンプリング方法の妥当性の再検証及び品目統一的な考え方の整理
- (3) 最終製品による検査が困難と思われる使用原材料に関するサンプリング方法又は検査方法
- (4) 自己検査に馴染みにくい官能的形質(色沢、香り、風味等)のサンプリング方法又は検査方法

・表示とリンクしたＪＡＳ規格の展開

現 状

表示内容について、事業者責任を前提とした事後チェックのみならず、第三者による事前認証を求める消費者ニーズ

弁当・惣菜等について、義務表示として表示される内容が多く、逆に消費者に分かりにくい表示となっている。

展開方向

「有機」「生産情報」のほかにも義務表示事項以外の表示内容の真正性を第三者が認証するＪＡＳ規格を検討

何らかのＪＡＳ規格についての認定事業者であること、インターネットでの開示等を行うことを条件に、一部の義務表示項目の省略を認めることについて検討

現 状

1．表示内容の認証へのニーズ

飲食料品については、品質表示基準により定められている義務表示事項以外にも広く原材料や生産方法等について詳しい情報を求める消費者が増えており、これを受けて、トレーサビリティや様々なメリット表示（強調表示）を行う事業者が増えている。他方、近年の不正表示事件等を受け、消費者等からは、事業者責任を前提とした事後チェックのみならず、表示内容を第三者が事前認証する仕組みへのニーズが高まっている。

このようなＪＡＳ規格としては、現行では、有機農産物等（ＪＡＳの格付を受けていなければ「有機」等の表示ができない）及び生産情報公表牛肉（使用した飼料や動物用医薬品等、牛肉の生産情報を管理し、消費者に公表）があるが、いずれも生産の方法との関連が必要である。

2．表示内容が多い加工食品の表示

弁当、惣菜等の加工食品については、義務表示事項として表示すべき内容が多く、逆に消費者に分かりにくい表示となっているとの批判がある。

展開方向

1．表示内容の真正性を第三者が認証する規格の検討

「有機」「生産情報」のほかにも、広く義務表示事項以外の強調表示の内容の真正性について、第三者が認証を行うＪＡＳ規格が制定できる制度としてはどうか。具体的には、ＪＡＳ規格として、義務表示事項以外に表示すべき事項や表示方法について定めた上で、表示を行うための情報の把握・管理・処理体制について、登録認定機関が認定を行う仕組みとすることが考えられる。

（注１）現行法上、ＪＡＳ規格には必ず品質の基準を設ける必要があり、これに加えて表示の基準を定めることができることとなっている。このようにＪＡＳ規格は品質に重点を置いていることから、表示の基準のみのＪＡＳ規格を設けることが可能かどうか、法制的な検討が必要。

（注２）義務表示事項については、品質表示基準で規定されており、全ての事業者が正確な表示を行うことを義務づけられているが、このような義務表示事項についてもＪＡＳ規格の中に規定し、認証の対象することが可能かどうか、法制的な検討が必要。

2．一部の義務表示事項の省略を認める条件を検討

ＪＡＳ規格に基づく認定の技術的基準に記録作成・保存義務を規定することを前提に、ＪＡＳマークを付すこと及び必要事項をインターネットにより開示していること等を条件として、ＪＡＳ認定事業者の一部の義務表示事項の省略又は簡素化を認める措置を検討してはどうか。

・ J A S 規格の制定・見直しの基準への反映

現 状

個別品目ごとにニーズを判断して制定

格付率、メーカー数等により、廃止の是非を検討

改正の視点に、ミニマムとエクセレンスが混在

展開方向

品目横断的な規格の制定を推進

認定事業者の数又はシェア等から、規格の利用度を判断

ミニマムか、エクセレンスカ、性格を明確化
(ミニマムにもエクセレンスにもならない規格は廃止を検討)

現 状

1．規格の制定の基準

次の(1)から(3)の全てを満たすか、(4)の場合に制定を検討。

- (1) 製品の品質に大きな格差がある。
- (2) 関係者から強い要望がある。
- (3) 小売販売額が100億円以上
- (4) 政策的な必要性がある(国際規格、消費者ニーズの変化等)。

2．廃止の是非を検討する基準

次の(1)から(4)のいずれかに該当すれば(特定JAS規格は、(2)又は(3)に該当すれば)廃止の是非を検討。

- (1) 製造業者が限定され、製品の品質に格差少ない(20社以下が判断目途)。
- (2) 小売販売額が著しく低下した(30%以上の低下が判断目途)。
- (3) 格付が、一の都道府県のみで行われている。
- (4) 格付率が著しく低い(10%以下が判断目途)。

ただし、次の(5)から(9)のいずれかを満たせば、改正又は確認の方向で検討。

- (5) 改正により(1)から(4)に該当しなくなる。
- (6) 他法令で引用されている。
- (7) 関係者から合理的かつ強い要望がある。
- (8) 政策的な必要性がある。

- (9) その他存続させる合理的な理由がある。

これらを通じて、平成12年以降、30品目について、JAS調査会にて規格の廃止が決定されている。

3．改正の是非を検討する基準

次の観点から改正の是非について検討し、改正の必要性が認められれば、改正。廃止又は改正を行わない規格は、確認。

- (1) 増量・まがい物の防止等、良質な製品を提供する観点
- (2) 食品添加物の限定等、消費者ニーズに対応した製品を提供する観点
- (3) 性能規定化、等級化等、取引の合理化を図る観点
- (4) 国際規格との整合性を図る観点

以上の4点のうち、(1)はミニマム規格の観点、(2)はエクセレンス規格の観点、(3)は業務用の取引実態を考慮した観点、(4)はミニマム規格及び取引規格の観点であり、これらが混在していることが、現行の規格のコンセプトの不明確さの要因となったのではないか。

展開方向

から の検討を踏まえ、制定・見直しの基準に J A S 規格の今後の展開方向を反映する。

1．規格制定の対象

品目の特定の側面から品目横断的に特長づけを行うため、品目横断的な規格を積極的に導入していく。なお、これら品目横断的な規格は、新たな社会ニーズに対応した J A S 規格の展開方向として、第 5 回検討会において検討を行う。

2．廃止の是非を検討する基準

必要性が薄れた規格については、引き続き廃止を行っていく。その際、規格の廃止の是非を検討する基準として、以下のいずれかが該当すれば廃止の方向で検討することとしてはどうか。

(1) マーケットが縮小していること（ミニмум規格のみ）

（例：小売販売額（輸入品含む）100 億円未満）

（例：小売販売額が著しく（30 %以上）低下）

(2) 規格や認定の技術的基準が一定のスタンダードとして機能しなくなっていること（ミニмум規格のみ）

（例：認定事業者の数（20 社未満）及びそのシェア（生産額の 60 % 未満））

（例：業者間取引の仕様書に J A S 規格が引用されている等の実態がない。）

(3) 規格の性格を明確にできないこと（全ての規格）

（例：規格の制定・改正・確認の際は、ミニмумか、エクセレンスか、その性格を明確にして検討を行うこととし、明確にできない規格については、廃止を検討。）

3．改正を検討する観点

規格を改正する場合には、以下の観点から検討を行うこととしてはどうか。（規格を制定する場合も同様）

(1) ミニмум規格とする場合：当該品目の名称に対応した定義及び標準的な成分、性能等の品質の基準を定め、詳細な原材料リストについては、簡素化も含め検討を行う。

(2) エクセレンス規格とする場合：一般的な製品に対して、消費者ニーズを踏まえ、相当程度の差別化が可能な原材料、製法、性能等の特長を明確に規定する。また、J A S マークに付記することを推奨する内容について、J A S 調査会にて議論し、アピールすべき点を明確化する。

(3) 等級化する場合：ミニмум基準とエクセレンス基準の双方を定める場合には等級化する。業務用取引規格（原材料等）については、最終製品の品質への影響を考慮しつつ、取引の実態に合った定義・区分となっているか、検証を行う。

