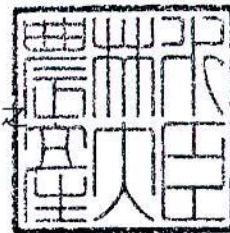


農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 亀井 善之



日本農林規格の見直し等について（諮問）

下記の日本農林規格の見直し及び品質表示基準の改正を行う必要があるので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）第 9 条の 2 及び第 19 条の 8 第 5 項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

- 1 ウスターソース類の日本農林規格（昭和 49 年 6 月 27 日農林省告示第 565 号）
- 2 乾しいたけの日本農林規格（昭和 52 年 3 月 24 日農林省告示第 280 号）
- 3 豆乳類の日本農林規格（昭和 56 年 11 月 16 日農林水産省告示第 1800 号）
- 4 ウスターソース類品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1666 号）
- ⑤ チルドハンバーグステーキ品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1677 号）
- 6 チルドミートボール品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1678 号）
- 7 チルドぎょうざ類品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1679 号）

チルドハンバーグステーキ品質表示基準の一部改正について（案）

農 林 水 産 省

平成16年4月23日

1 改正の趣旨

JAS法第9条の2の規定及び平成13年11月に定められた農林物資規格調査会のJAS規格の制定・見直しの基準に基づくチルドハンバーグステーキの日本農林規格の見直しに伴い、所要の改正を行う。

2 改正の内容

チルドハンバーグステーキ品質表示基準について、

- (1) 原材料として臓器及び可食部分を規定すること
- (2) 定義において、野菜等の具を上部に載せた製品を規定し、また、調味液の定義において、野菜等の固形分が含まれることを明確化すること
- (3) 名称を「チルドハンバーグ」のほかに「チルドハンバーグステーキ」と表示できることとしたこと
- (4) 表示の方法において臓器及び可食部分並びに具についてまとめ書きの規定を設けたこと
- (5) 調理方法を一括表示枠内の表示からその他の表示事項よる表示に変更し、消費者ニーズに合致した表示の規定とすること

等の改正を行う。

改	正	案	現	行
チルドハンバーグステーク品質表示基準 (趣旨) 第1条 [略] (定義) 第2条 [略]				
チルドハンバーグステーク品質表示基準 (趣旨) 第1条 チルドハンバーグステークの品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 (定義) 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。				
用	語	定	義	
チルドハンバーグステーク		食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兔肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他の魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量は食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兔若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであって、具を加え又は加えないもの又はこれにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレ、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）をいう。	食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他の魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量は食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものでこれにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレ、食塩、糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）をいう。	
臓器及び可食部分		肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。		
[略]		[略]		つ な ぎ パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
具		野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれらを用いて揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に載せるものをいう。		

〔判る。〕

（表示の方法）

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と記載すること。ただし、魚肉、豚肉、鶏器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであって、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ビーフ）」又は「チルドハンバーグ（ビーフ）」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ポーク）」又は「チルドハンバーグ（ポーク）」、原材料の食肉として鶏肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（チキン）」又は「チルドハンバーグ（チキン）」等と記載すること。

(2) 原材料名

〔略〕

ア 〔略〕

(7) 〔略〕

(4) 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、(7)の規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、鶏肉、牛肝臓」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(7) 〔略〕

(5) 〔略〕

(4) 具は、(7)及び(5)の規定にかかわらず、「具」の文字の次に、括弧を付して、「たまねぎ、にんじん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

イ 〔略〕

（一括表示事項）

第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がチルドハンバーグステーキの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、調理方法とする。

（表示の方法）

第4条 名称、原材料名、内容量及び調理方法の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「チルドハンバーグ」と記載すること。ただし、魚肉及び肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであって、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグ（ビーフ）」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものは「チルドハンバーグ（ポーク）」、原材料の食肉として鶏肉のみを使用したものは「チルドハンバーグ（チキン）」等と記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからウまでの区分により、原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料（ソースの原材料を除く。）は、次に定めるところにより記載すること。

(7) 「牛肉」、「鶏肉」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「アーモンド」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができ。

(4) 使用した食肉、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、(7)の規定にかかわらず、「食肉」、 「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、鶏肉」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(5) 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が2種類以上である場合は、(7)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(5) 魚肉は、(7)の規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、その最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

イ ソースを加えた場合における食品添加物以外のソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの原

ウ [略]

(3) [略]

[削る。]

[削る。]

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第4条 製造業者等は、加工食品品質表示基準第3条に規定する事項のほか、容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm²以下のもの）にあっては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた活字で、調理方法を表示しなければならない。

(表示禁止事項)

第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項についてはチルドハンパバーグステーキの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1016号）第3条に規定する規格による格付が行われたものに表示する場合、(6)に掲げる事項（品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語に限る。）については品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品（ソースを加えたもの）にあっては、ソースを含む。）であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

(1) レトルトパウチ食品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1680号）第2条の表の左欄に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは調理冷凍食品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1676号）第2条の表の左欄に掲げる「調理冷凍食品」の用語又はこれと紛らわしい用語

(2) [略]

(3) [略]

(4) [略]

(5) 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たん白等を使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語

(6) [略]

材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。

ウ 食品添加物は、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記し、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書きの規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

ソースを加えたものにおいては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 調理方法

「加熱調理すること」等と記載すること。

2. 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。ただし、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

(表示禁止事項)

第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項についてはチルドハンパバーグステーキの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1016号）第3条に規定する規格による格付が行われたものに表示する場合、(6)に掲げる事項（品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語に限る。）については品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品（ソースを加えたもの）にあっては、ソースを含む。）であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

(1) レトルトパウチ食品の日本農林規格（昭和63年4月25日農林水産省告示第540号）第2条の表の左欄に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語又はこれと紛らわしい用語

(2) 「上級」又は「標準」の用語

(3) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語

(4) 原料食肉を2種類以上使用したものについて、原料食肉のうち特定の種類の種類を特に強調する用語

(5) 魚肉及び肉様の組織を有する植物性たん白等を使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語

(6) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

(パブリックコメント募集結果等)

規制の設定又は改廃に係る意見提出手続きによる
寄せられた意見・情報及びWTO通報

1 チルドハンバーグステーキ品質表示基準の改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H16.1.14～2.13）

(1) 受付件数

主婦	1 件
チルドハンバーグステーキ製造会社	1
合計	2 件

(2) 意見・情報

- ・ ベーコン・ハムを細断混合して種物（原材料の一部）とした場合、チルドハンバーグステーキの製品として発色剤が検出されるが、一括表示に記載すればよいか。
- ・ こんにゃく等を種物（原材料の一部）として使用できるか、使用できる場合は、一括表示に記載すればよいか。
- ・ ケーシング等に充てんして、ばい焼し若しくは蒸煮したものはチルドハンバーグステーキとして認められるか。
- ・ たれ、ソース、スープの法的な区分はどのように行うのか。また、スープ煮込み等の場合、一括表示にスープと記載することが可能であるか。
- ・ 酵素の使用について、可能なもの、不可能なものはあるのでしょうか。
- ・ 血液たん白、粗ゼラチンの使用はなぜ認められないか。
- ・ 野菜類は、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、とうもろこし、ナッツ以外は認められないのか。きのこ類などはミートボールでは認められているが、なぜチルドハンバーグステーキでは認められないのか。
- ・ 具とはどのようなものか。本体とは別物で、ソースでもない。ソースの中に一括した方がわかりやすいと思う。

(注) 1つの案件での複数の意見が提出されているため、内容を整理して記載しています。

2 WTO通報による各国のコメント（受付期間：H16.1.23～4.6）

受付件数
なし

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成15年12月18日（木）
14時～

場所：農林水産省第二特別会議室

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

(1) 日本農林規格の見直しについて

ア 規格の改正

- (ア) チルドミートボールの日本農林規格
- (イ) チルドハンバーグステーキの日本農林規格
- (ウ) ウスターソース類の日本農林規格

イ 規格の廃止の是非の検討

- (ア) 豆乳類の日本農林規格
- (イ) 乾しいたけの日本農林規格

(2) 品質表示基準の一部改正について

- ア チルドミートボール品質表示基準
- イ チルドハンバーグステーキ品質表示基準
- ウ ウスターソース類品質表示基準
- エ チルドぎょうざ類品質表示基準

(3) その他

4 閉会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会部会委員名簿
- 2 チルドミートボールの日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 チルドミートボール品質表示基準の一部改正について（案）
- 4 チルドハンバーグステーキの日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 チルドハンバーグステーキ品質表示基準の一部改正について（案）
- 6 ウスターソース類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 7 ウスターソース類品質表示基準の一部改正について（案）
- 8 豆乳類の日本農林規格の廃止の是非の検討について
- 9 乾しいたけの日本農林規格の廃止の是非の検討について
- 10 チルドぎょうざ類品質表示基準の一部改正について（案）
- 11 JAS規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏 名	役 職
○岩崎 充利	(財) 食品産業センター理事長
○斉藤 俊子	主婦 (食品表示ウォッチャー)
○塩越 康晴	全国消費者協会連合会食品安全対策委員長
○谷口 肇	中部大学応用生物学部教授
○並木 利昭	日本スーパーマーケット協会事務局長
栗生 美世	(社) 栄養改善普及会リーダー
大八木 竹郎	(社) 日本ハンバーグ・ハンバーガー協会規格委員会委員
熊代 聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
小早川 好弘	(社) 日本ソース工業会技術委員長
谷 敬子	(社) 全国消費生活相談員協会
徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
堀江 雅子	(財) ベターホーム協会常務理事
武藤 弘利	(社) 日本惣菜協会技術検討委員
森田 満樹	食品科学広報センター主任研究員 (食品表示ウォッチャー)
山根 香織	主婦連合会常任委員

○印：農林物資規格調査会委員