

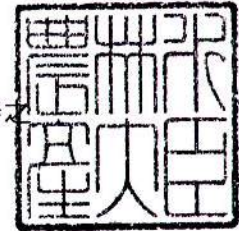
15 消安第 4250 号

平成 15 年 12 月 15 日

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）

チルドぎょうざ類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きチルドぎょうざ類の日本農林規格等の見直しを行った結果、チルドぎょうざ類の日本農林規格の廃止及びソーセージの日本農林規格等の改正を行うことにともない、チルドぎょうざ類品質表示基準について所要の改正を行う。

2 改正の内容

チルドぎょうざ類品質表示基準において、ソーセージの日本農林規格等が改正されることにともない、原材料に係る用語の定義について整合性を図る観点から、

- (1) 用語の定義において、「臓器」並びに「可食部分」として個別に定義することをやめ、「臓器及び可食部分」と一括して定義すること
- (2) 「臓器及び可食部分」の定義のなかに新たに「血液」を追加すること

等の改正を行う。

チルドぎょうど類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1679号）改正案新旧対照表

改 正 案		現 行	
チルドぎょうど類品質表示基準 (趣旨) 第1条 [略]		チルドぎょうど類品質表示基準 (趣旨) 第1条 チルドぎょうど類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。		(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	用 語	定 義
[略]	[略]	チルドぎょうど類	あんを皮で包んだ後、蒸煮し、ばい旋し、又は食用油脂で揚げたもの（これに食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものを含む。）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をいう。
[略]	[略]	チルドぎょうど	チルドぎょうど類のうち、半円形状又は円形状に成形してあるものをいう。
[略]	[略]	チルドしゅうまい	チルドぎょうど類のうち、円筒形状又はきん着形状に成形してあるものをいう。
[略]	[略]	チルド春巻	チルドぎょうど類のうち、棒状に成形してあるものをいう。
[略]	[略]	チルドばおず	チルドぎょうど類のうち、半球形状に成形してあるものをいう。
あ ん	野菜等（野菜、果実、種実、きのこ類及び海藻類をいう。以下同じ。）をみじん切りし、若しくはみじん切りしないもの又はこれに食肉若しくは可食部分（魚肉、魚肉加工品及び魚卵をいう。以下同じ。）を細切し、若しくはすりつぶしたものを若しくは肉様の組織を有する植物性たん白（以下「肉様植たん」という。）を加えないで調製したものをいう。	あ ん	野菜等（野菜、果実、種実、きのこ類及び海藻類をいう。以下同じ。）をみじん切りし、若しくはみじん切りしないもの又はこれに食肉、臓器若しくは可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの、魚肉等（魚肉、魚肉加工品及び魚卵をいう。以下同じ。）を細切し、若しくはすりつぶしたものを若しくは肉様の組織を有する植物性たん白（以下「肉様植たん」という。）を加えないで調製したものをいう。
[略]	[略]	食 肉	食用に供される獣鳥の肉をいう。
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、横膈膜、血液及び脂肪層をいう。	臓 器	食用に供される獣鳥の肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。
[略]	[略]	可 食 部 分	食用に供される獣鳥の食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横膈膜及び脂肪層をいう。
[略]	[略]	魚 肉	食用に供される魚、えび、かに、貝類その他の水産動物の肉をいう。
[略]	[略]	つ な ぎ	小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白等で あんに加えるものをいう。

【略】	【略】
-----	-----

(一括表示事項)
第3条 【略】

(表示の方法)
第4条 名称、原材料名、皮の率、内容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) 【略】

(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、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからエ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(加熱調理用油脂及び添付油等の原材料を除く。)は、次に定めるところにより記載すること。
(7) あんの原材料を、次に定めるところにより記載すること。
a 「豚肉」、「たら」、「たまねぎ」、「えび」、「豚胃」、「粒状植物性たん白」、「魚肉加工品」、「小麦粉」、「ゼラチン」、「食塩」、「砂糖」、「しょうが」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、香辛料にあっては「香辛料」と、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「砂糖類」と記載することができる。
b 【略】

c 【略】

(f) 【略】

皮	小麦粉に食塩、食用油脂、卵、野菜等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたものの(膨張剤等を用いて膨張させたものを除く。)をいう。
---	--

(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。)がチルドぎょうざ類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、調理方法及び皮の率(原材料に占める皮の重量の割合をいう。以下同じ。)とする。ただし、皮の率については、皮の率が、チルドぎょうざ又はチルドばおずには45%以下、チルドしゅうまいにあっては25%以下、チルド春巻にあっては50%以下である場合は、この限りでない。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、皮の率、内容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、次に定めるところにより記載すること。
ア 「チルドぎょうざ」、「チルドしゅうまい」、「チルド春巻」又は「チルドばおず」(以下「チルドぎょうざ」と総称する。)と記載すること。
イ あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多いものにあつては、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「魚肉」と記載すること。
ウ あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎょうざにあっては20%未満、チルドしゅうまいにあっては25%未満、チルド春巻又はチルドばおずにあつては10%未満である場合は、イの規定にかかわらず、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「野菜」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、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからエ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(加熱調理用油脂及び添付油等の原材料を除く。)は、次に定めるところにより記載すること。

(7) あんの原材料を、次に定めるところにより記載すること。

a 「豚肉」、「たら」、「たまねぎ」、「えび」、「豚胃」、「粒状植物性たん白」、「魚肉加工品」、「小麦粉」、「ゼラチン」、「食塩」、「砂糖」、「しょうが」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、香辛料又は糖類にあっては、それぞれ「香辛料」又は「糖類」と記載することができる。
b 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上である場合は、aの規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉」、「豚肉」、「たら、はも」、「たまねぎ、グリーンピース」、「小麦粉、でん粉」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。

c 使用した肉様植たんが2種類以上である場合は、a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。

(f) 皮の原材料を、「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、米粉、食塩、植物油」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、香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。

イ [略]

ウ [略]

エ [略]

(3) [略]

(4) [略]

(5) [略]

2 [略]

(その他の表示事項及びその表示の方法)
第5条 [略]

(表示禁止事項)
第6条 [略]

イ 加熱調理用油脂の原材料は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の多いものから順に記載すること。

ウ 添付油等の原材料は、「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」(以下「添付油」等)と総称する。)の文字の次に、括弧を付して、「綿実油」、「ラード」、「にんにく」、「しょうゆ」、「からし」、「ラー油」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の多いものから順に記載すること。

エ 食品添加物は、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、添付油等を使用したものにあっては、「添付油」等の文字の次に、括弧を付して、添付油等に占める重量の割合の多いものから順に、同条第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。

(3) 皮の率

実比率を下回らない5の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して記載すること。

(4) 内容量

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、食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものにあっては製品及びこれらのものの合計の重量並びに製品の重量を、これらを添付しないものにあつては製品の重量を、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とともに、内容量の表示の文字の次に、括弧を付して、「〇個入り」と記載すること。

(5) 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(次条において「一括表示事項」という。)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、皮の率、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。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、商品名の高さの2分の1以上の高さであつて、かつ、日本工業規格Z8305(1962)に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。

(1) 「チルド」と記載すること。

(2) あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多い場合は、「魚肉」と記載すること。ただし、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名称を記載している場合は、この限りでない。

(3) あんに占める食肉の重量の割合が食肉の重量の割合がいずれもチルドばおらずにあっては20%未満、チルドしゅうまいにあっては25%未満、チルド春巻又はチルドばおらずにあっては10%未満である場合は、前号の規定にかかわらず、「野菜」と記載すること。ただし、商品名の一部として、使用した主たる野菜の名称を記載している場合は、この限りでない。

(表示禁止事項)

第6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、(1)に掲げる事項については、前条に規定する事項を表示する場合、あんに占める重量の割合が別表に定める割合以上である原材料の名称を冠した商品名を用いる場合又は商品名を併せて、特定の原材料を含む旨及び当該原材料の重量の割合を表示する場合は、この限りでない。

(1) 原材料のうち特定のを特に強調する用語

(2) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

附則

この告示は、公布の日から施行する。

別表 (第6条関係)

品名	原材料名	あんに占める重量の割合
チルドぎょうざ	食肉 牛豚鶏 食べかすその他	30% 15% 15% 10% 15% 10% 10%
チルドしゅうまい	食肉 牛豚鶏 食べかすその他	40% 15% 15% 15% 10% 10% 10%
チルド春巻	食肉 牛豚鶏 食べかすその他	30% 10% 10% 10% 10% 8% 10%
チルドばおず	食肉 牛豚鶏 食べかすその他	30% 15% 15% 15% 10% 8% 10%

附則

[略]

別表 (第6条関係)

[略]

(パブリックコメント募集結果)

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きによる
寄せられた意見・情報

チルドぎょうざ類品質表示基準の一部改正案に係る意見・情報の
募集の概要

(募集期間：16. 1. 14～2. 13)

(1) 受付件数

消費者	2 件
合計	2 件

(2) 意見・情報

- ・ 臓器と可食部分については、分別して定義することに意義があると考え
るので、一括して定義することには反対である。
- ・ 臓器及び可食部分として血液が加えられたのは何故か。消費者としては、
原材料は食肉のみとの認識が強く、臓器及び可食部分として掲げられてい
るものが混入することは避けて欲しい。

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