

煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準の一部改正について（案）

平成 16 年 11 月 4 日

農 林 水 産 省

1 改正の趣旨

煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格の見直しに伴い、煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1655 号）について所要の改正を行う。

2 改正の内容

煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準について、

- (1) 煮干魚類の用語の定義から水分に関する規定を削除すること
- (2) 煮干魚類粉末等の定義を削除すること
- (3) 一括表示事項から「密封方法」を削除すること

等の改正を行う。

改	正	案	現	行										
煮干魚類品質表示基準		煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準												
(趣旨)			(趣旨)											
第1条 煮干魚類（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）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。			第1条 煮干魚類及び煮干魚類粉末（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）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)			(定義)											
第2条 この基準において、「煮干魚類」とは、魚類を煮熱によってたん白質を凝固させて乾燥したものをいう。 [表を削る。]			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。											
			<table><tr><th>用語</th><th>定義</th></tr><tr><td>煮干魚類</td><td>まいわし、かたくちいわし、うるめいわし、いかなご、あじ等の魚類を煮熱によってたん白質を凝固させて乾燥したものであって、水分が18％（ちりめんにおいては5％）以下であるものをいう。</td></tr><tr><td>煮干魚類粉末</td><td>煮干魚類を粉末にしたものに、削りぶし（ふし及びかぶれぶしを原料としたものに限る。以下同じ。）及び風味原料の粉末を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が50％未満のものであり、かつ、調味料（アミノ酸等）、糖類、食塩等を加えていないものをいう。</td></tr><tr><td>ちりめん</td><td>体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さという。）がおおむね3cm（いかなごにあってはおおむね5cm）以下の煮干魚類をいう。</td></tr><tr><td>パック品</td><td>気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充填したもの又は脱酸素剤を封入したものをいう。</td></tr></table>	用語	定義	煮干魚類	まいわし、かたくちいわし、うるめいわし、いかなご、あじ等の魚類を煮熱によってたん白質を凝固させて乾燥したものであって、水分が18％（ちりめんにおいては5％）以下であるものをいう。	煮干魚類粉末	煮干魚類を粉末にしたものに、削りぶし（ふし及びかぶれぶしを原料としたものに限る。以下同じ。）及び風味原料の粉末を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が50％未満のものであり、かつ、調味料（アミノ酸等）、糖類、食塩等を加えていないものをいう。	ちりめん	体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さという。）がおおむね3cm（いかなごにあってはおおむね5cm）以下の煮干魚類をいう。	パック品	気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充填したもの又は脱酸素剤を封入したものをいう。	
用語	定義													
煮干魚類	まいわし、かたくちいわし、うるめいわし、いかなご、あじ等の魚類を煮熱によってたん白質を凝固させて乾燥したものであって、水分が18％（ちりめんにおいては5％）以下であるものをいう。													
煮干魚類粉末	煮干魚類を粉末にしたものに、削りぶし（ふし及びかぶれぶしを原料としたものに限る。以下同じ。）及び風味原料の粉末を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が50％未満のものであり、かつ、調味料（アミノ酸等）、糖類、食塩等を加えていないものをいう。													
ちりめん	体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さという。）がおおむね3cm（いかなごにあってはおおむね5cm）以下の煮干魚類をいう。													
パック品	気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充填したもの又は脱酸素剤を封入したものをいう。													
			(一括表示事項)											
			第3条 煮干魚類及び煮干魚類粉末の製造業者が一般消費者に直接販売する場合には、加工食品品質表示基準第3条第1項ただし書の規定にかかわらず、その容器又は包装に同項第1号、第3号及び第6号に掲げる事項を一括して表示しなければならない。											
			2 パック品にあっては、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という。以下同じ。）がそ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、密封方法とする。											
			(表示の方法)											
			第4条 名称、原材料名、内容量及び密封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 「煮干魚類」と記載すること。ただし、「煮干魚類」の表示の次に括弧を付して魚種名を記載することができる。

イ アの規定にかかわらず、体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さという。以下同じ。）がおおむね3cm（いかなるにあってはおおむね5cm）以下の煮干魚類を詰めたものにあつては、「しらす干し」、「ちりめん」等とその最も一般的な名称をもつて記載することができる。

【削る。】

(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、次のア及びイの順に、それぞれア及びイに定め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にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

(7) 原料の魚類は、使用したすべての魚種の魚種名を、「まいわし」、「かたくちいわし」、「うるめいわし」、「いかなご」、「あじ」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。ただし、記載する魚種名が3種類以上となる場合は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に2種類の魚種名を記載してその他の魚種名は「その他」と記載することができる。

(1) 原材料に占める重量の割合が80%以上の魚種がある場合は、(7)の規定にかかわらず、その魚種名のみを記載することができる。

(2) 体長がおおむね3cm（いかなるにあってはおおむね5cm）以下の魚類にあつては、(7)の規定にかかわらず、「しらす」等とその最も一般的な名称をもつて記載することができる。

(4) 魚類以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21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) 【略】

【削る。】

【削る。】

【削る。】

ること。
ア 煮干魚類にあつては、「煮干魚類」と記載すること。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

(7) 「煮干魚類」の表示の次に括弧を付して魚種名を記載する場合

(1) ちりめんにあつては、「煮干魚類（ちりめん）」と記載する場合

イ 煮干魚類粉末にあつては、「煮干魚類粉末」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、次のア及びイの順に、それぞれア及びイに定め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にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

(7) 煮干魚類にあつては、次に定めるところにより魚種名を記載すること。

a 「まいわし」、「かたくちいわし」、「うるめいわし」、「いかなご」、「あじ」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。

b 使用したすべての魚種の魚種名を記載すること。ただし、記載する魚種名が3種類以上となる場合は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に2種類の魚種名を記載してその他の魚種名は「その他」と記載することができる。

c 原材料に占める重量の割合が80%以上の魚種がある場合は、bの規定にかかわらず、その魚種名のみを記載することができる。

d 「ちりめん」にあつては、「ちりめん」と記載することができる。

(1) 煮干魚類以外の原材料にあつては、「こんぶ」、「しいたけ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、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。

(3) 内容量

2個以上が同一の容器に入れられ、又は同一の包装をされたものにあつては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号に規定するもののほか、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「Og×△袋」と記載すること。

(4) 密封方法

「不活性ガス充填、気密容器入り」、「脱酸素剤封入、気密容器入り」等と記載すること。ただし、「不活性ガス」については、その固有の名称で記載することができる。

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、内容量、賞味期限、保存方法、密封方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

（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、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、前条第1項第1号に規定する名称の用語を表示すること。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合は、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、煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格（平成6年8月9日農林水産省告示第1132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は、この限りでない。

(1) 「上級」又は「標準」の用語

(2) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語

(3) パック品以外のものに表示する「パック」その他これに紛らわしい用語

(4) 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

(表示禁止事項)

第4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、煮干魚類の日本農林規格（平成6年8月9日農林水産省告示第1132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は、この限りでない。

(1) [略]

(2) [略]

[削る。]

[削る。]