

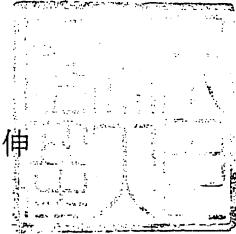
16 消安第 5862 号

平成 16 年 10 月 26 日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 島村 宜伸



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 地鶏肉の日本農林規格（平成 11 年 6 月 21 日農林水産省告示第 844 号）
- ② 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）
- 3 特殊包装かまぼこ類品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1656 号）
- 4 風味かまぼこ品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1657 号）
- 5 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1658 号）
- 6 豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1684 号）

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17年7月15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。

煮干魚類及び煮干魚類粉末の品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1655号）の一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行										
<p>煮干魚類品質表示基準</p> <p>(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）に定めるものほか、この基準の定めることによる。</p> <p>(定義) 第2条 この基準において、「煮干魚類」とは、魚類を煮熟によってたん白質を凝固させて乾燥したものといふ。 〔表を削る。〕</p>	<p>煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準</p> <p>(趣旨) 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）に定めるものほか、この基準の定めることによる。</p> <p>(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。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>煮干魚類</td> <td>まいわし、かたくいわし、うるめいわし、いかなご、あじ等の魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させて乾燥したものであつて、水分が18%（ちりめんにあつては55%）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（ふしえびかれぶし）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つて、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をいう。）がおおむね3cm（いかないごにあつてはおおむね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との又は脱酸素剤を封入したものをいう。</td> </tr> </tbody> </table> <p>(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あつては、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るらず、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。</p> <p>2 パック品にあつては、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。）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。</p> <p>(表示の方法) 第4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。）は、次の各号に規定するところによらなければならぬ。</p> <p>(1) 名称 加工食品品質表示基準第4条第1項本文の規定にかかるわらず、次に定めるところにより記載す</p>	用語	定義	煮干魚類	まいわし、かたくいわし、うるめいわし、いかなご、あじ等の魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させて乾燥したものであつて、水分が18%（ちりめんにあつては55%）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（ふしえびかれぶし）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つて、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をいう。）がおおむね3cm（いかないごにあつてはおおむね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と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、かたくいわし、うるめいわし、いかなご、あじ等の魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させて乾燥したものであつて、水分が18%（ちりめんにあつては55%）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（ふしえびかれぶし）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つて、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をいう。）がおおむね3cm（いかないごにあつてはおおむね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との又は脱酸素剤を封入したものをいう。										

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。

二アの規定にかかるわらす、体長(魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。以下同じ。)がおおむね3cm(いかなご)にあってはおおむね5cm)以下の煮干魚類を詰めたものにあっては、「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(工を除く。)の規定にかかるわらす、使用した原材料を、次のア及びイの区分により、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っては、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。

(イ) 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。

(イ) 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、(イ)の規定にかかるわらす、その魚種名のみを記載することができる。

(ロ) 体長がおおむね3cm(いかなご)にあってはおおむね5cm)以下の魚類にあっては、(イ)の規定にかかるわらす、「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。

(ハ) 魚類以外の原材料にあっては、「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」にあっては、「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。

(イ) 「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

(イ) ちりめんにあっては、「煮干魚類(ちりめん)」と記載する場合

1 煮干魚類粉末にあっては、「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(工を除く。)の規定にかかるわらす、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っては、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。

(イ) 煮干魚類にあっては、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の規定にかかるわらす、その魚種名のみを記載することができる。

d 「ちりめん」にあっては、「ちりめん」と記載することができる。

(イ) 煮干魚類以外の原材料にあっては、「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っては、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、内容量の表示の文字の次に括弧を付して「○g×△袋」等と記載すること。

(4) 整封方法

「不活性ガス充填、気密容器入り」、「脱酸素剤入り、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1.4ボイントの活字以上の大きさの統一

のとれたた活字で、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、商品名にこれらの中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。〕

(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燻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

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成16年11月4日（木）

14時～

場所：農林水産省共用会議室A～D
(日本郵政公社本社2階)

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（改正）について

- ア 地鶏肉の日本農林規格
- イ 豆乳類の日本農林規格
- ウ 煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格

(2) 品質表示基準の改正について

- ア 豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準
- イ 煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準
- ウ 特殊包装かまぼこ類品質表示基準
- エ 風味かまぼこ品質表示基準
- オ 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準

(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 地鶏肉の日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 豆乳類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準の改正について（案）
- 5 煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格の見直しについて（案）
- 6 煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準の改正について（案）
- 7 「特殊包装かまぼこ類品質表示基準」、「風味かまぼこ品質表示基準」及び「魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準」の改正について（案）
- 8 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
○小野 正	全国農業協同組合連合会大消費地販売推進部長
○斎藤 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
○寺内 正光	(社) 日本食肉市場卸売協会会长
○並木 利昭	日本スーパー・マーケット協会事務局長
粟生 美世	(社) 栄養改善普及会リーダー
石倉 悠吉	(社) 日本フードサービス協会理事
伊藤 明徳	日本豆乳協会技術部会長
伊東 尚武	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会専務理事
熊代 聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
坂本 典壽	全国煮干協会会长
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
土橋 芳和	(社) 日本缶詰協会技術部課長
堀江 雅子	(財) ベターホーム協会常務理事
森 修三	つゆ類専門委員会委員
森 英雄	(社) 日本食鳥協会副会長
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

(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の提出手続きによる
寄せられた意見・情報

(煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準の一部改正案)

1 一部改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：16.11.18～12.17）

なし

2 WTO通報による各国のコメント（募集期間：17.2.9～17.4.7）

なし