

品質表示基準の見直しについて

「削りぶし」



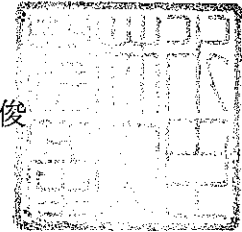
19消安第7213号

平成19年9月28日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 若林 正俊



日本農林規格及び品質表示基準の改正等について（諮問）

下記1から4までに掲げる日本農林規格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条において準用する第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

また、下記5及び6に掲げる品質表示基準の改正又は廃止を行う必要があるので、同法第19条の13第5項の規定に基づき貴調査会の意見を求める。

記

- 1 削りぶしの日本農林規格（昭和51年12月3日農林省告示第1122号）
- 2 食用精製加工油脂の日本農林規格（昭和54年10月12日農林水産省告示第1424号）
- 3 マーガリン類の日本農林規格（昭和60年6月22日農林水産省告示第932号）
- 4 ショートニングの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第989号）
- 5 削りぶし品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1659号）
- 6 ショートニング品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1674号）

削りぶし品質表示基準の見直しについて（案）

平成20年3月25日

農 林 水 産 省

1 趣旨

「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成17年8月農林物資規格調査会決定）に基づき、削りぶし品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1659号）について、所要の見直しを行う。

2 内容

削りぶしの日本農林規格の見直しとの整合性を図る等の観点から、定義等を整理するとともに、名称の表示の方法をわかりやすい方法に改める等の改正を行う。

削りぶし品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６５９号）の一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																																														
削りぶし品質表示基準 （趣旨） 第１条 削りぶし（業務用加工食品（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）第２条に規定する業務用加工食品をいう。以下同じ。）を除き、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）及び<u>かつおのふしのみを削ったもの又はこれとかつおのかれぶしを削ったものを混合したもの（以下「かつお削りぶし」という。）</u>の用に供する業務用加工食品の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準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。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>削りぶし</td><td>次に掲げるものをいう。 １ かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が２６％以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあっては、表面を削ったもの）に２番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を削ったもの ２ いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を削ったもの ３ （略）</td></tr> <tr> <td>〔削る。〕</td><td>〔削る。〕</td></tr> <tr> <td>〔削る。〕</td><td>〔削る。〕</td></tr> <tr> <td>〔削る。〕</td><td>〔削る。〕</td></tr> <tr> <td>〔削る。〕</td><td>〔削る。〕</td></tr> <tr> <td>〔削る。〕</td><td>〔削る。〕</td></tr> <tr> <td>〔削る。〕</td><td>〔削る。〕</td></tr> <tr> <td>〔削る。〕</td><td>〔削る。〕</td></tr> <tr> <td>〔削る。〕</td><td>〔削る。〕</td></tr> <tr> <td>〔削る。〕</td><td>〔削る。〕</td></tr> <tr> <td>〔削る。〕</td><td>〔削る。〕</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	削りぶし	次に掲げるものをいう。 １ かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が２６％以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあっては、表面を削ったもの）に２番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を削ったもの ２ いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を削ったもの ３ （略）	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	削りぶし品質表示基準 （趣旨） 第１条 削りぶし（業務用加工食品（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）第２条に規定する業務用加工食品をいう。以下同じ。）を除き、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）及び<u>かつお削りぶし</u>の用に供する業務用加工食品の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準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。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>削りぶし</td><td>次に掲げるものをいう。 １ かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が２６％以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあっては、表面を削ったもの）に２番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を<u>薄片状、厚片状又は糸状に削ったもの</u> ２ いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を<u>薄片状又は厚片状に削ったもの</u> ３ １及び２を混合したもの</td></tr> <tr> <td>かつお削りぶし</td><td>削りぶしのうち、かつおのふしを削ったものをいう。</td></tr> <tr> <td>かつおぶし削りぶし</td><td>削りぶしのうち、かつおのかれぶしを削ったものをいう。</td></tr> <tr> <td>さば削りぶし</td><td>削りぶしのうち、さばのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。</td></tr> <tr> <td>さばぶし削りぶし</td><td>削りぶしのうち、さばのかれぶしを削ったものをいう。</td></tr> <tr> <td>まぐろ削りぶし</td><td>削りぶしのうち、まぐろのふしを削ったものをいう。</td></tr> <tr> <td>まぐろぶし削りぶし</td><td>削りぶしのうち、まぐろのかれぶしを削ったものをいう。</td></tr> <tr> <td>いわし削りぶし</td><td>削りぶしのうち、いわしのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。</td></tr> <tr> <td>あじ削りぶし</td><td>削りぶしのうち、あじのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。</td></tr> <tr> <td>混合削りぶし</td><td>削りぶしのうち、２種以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	削りぶし	次に掲げるものをいう。 １ かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が２６％以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあっては、表面を削ったもの）に２番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を <u>薄片状、厚片状又は糸状に削ったもの</u> ２ いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を <u>薄片状又は厚片状に削ったもの</u> ３ １及び２を混合したもの	かつお削りぶし	削りぶしのうち、かつおのふしを削ったものをいう。	かつおぶし削りぶし	削りぶしのうち、かつおのかれぶしを削ったものをいう。	さば削りぶし	削りぶしのうち、さばのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。	さばぶし削りぶし	削りぶしのうち、さばのかれぶしを削ったものをいう。	まぐろ削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのふしを削ったものをいう。	まぐろぶし削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのかれぶしを削ったものをいう。	いわし削りぶし	削りぶしのうち、いわしのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。	あじ削りぶし	削りぶしのうち、あじのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。	混合削りぶし	削りぶしのうち、２種以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを
用 語	定 義																																														
削りぶし	次に掲げるものをいう。 １ かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が２６％以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあっては、表面を削ったもの）に２番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を削ったもの ２ いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を削ったもの ３ （略）																																														
〔削る。〕	〔削る。〕																																														
〔削る。〕	〔削る。〕																																														
〔削る。〕	〔削る。〕																																														
〔削る。〕	〔削る。〕																																														
〔削る。〕	〔削る。〕																																														
〔削る。〕	〔削る。〕																																														
〔削る。〕	〔削る。〕																																														
〔削る。〕	〔削る。〕																																														
〔削る。〕	〔削る。〕																																														
〔削る。〕	〔削る。〕																																														
用 語	定 義																																														
削りぶし	次に掲げるものをいう。 １ かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が２６％以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあっては、表面を削ったもの）に２番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を <u>薄片状、厚片状又は糸状に削ったもの</u> ２ いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を <u>薄片状又は厚片状に削ったもの</u> ３ １及び２を混合したもの																																														
かつお削りぶし	削りぶしのうち、かつおのふしを削ったものをいう。																																														
かつおぶし削りぶし	削りぶしのうち、かつおのかれぶしを削ったものをいう。																																														
さば削りぶし	削りぶしのうち、さばのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。																																														
さばぶし削りぶし	削りぶしのうち、さばのかれぶしを削ったものをいう。																																														
まぐろ削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのふしを削ったものをいう。																																														
まぐろぶし削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのかれぶしを削ったものをいう。																																														
いわし削りぶし	削りぶしのうち、いわしのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。																																														
あじ削りぶし	削りぶしのうち、あじのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。																																														
混合削りぶし	削りぶしのうち、２種以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを																																														

[削る。]	[削る。]
薄削り	<u>削りぶしのうち厚さ0.2mm以下の片状に削ったものをいう。</u>
厚削り	<u>削りぶしのうち厚さ0.2mmを超える片状に削ったものをいう。</u>
糸削り	<u>削りぶしのうち糸状又はひも状に削ったものをいう。</u>
碎片	(略)
削り粉	<u>削りぶしのうち日本工業規格Z8801-1(2006)に規定する目開き2mmの試験用ふるいを通過するものをいう。</u>

(削りぶしの義務表示事項)

第3条 (略)

(削りぶしの表示の方法)

第4条 名称、原材料名、密封の方法、圧搾煮干し配合率及び内容量の表示に際しては、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 1種類の魚類のかれぶしのみを使用したものにあつては、「〇〇かれぶし削りぶし」又は「〇〇かれぶし削り」と記載し、「〇〇」には「まぐろ」、「かつお」等のかれぶしに使用した魚類の名称を記載すること。

イ 1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「〇〇削りぶし」と記載し、「〇〇」には「かつお」、「そうだがつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を記載すること。ただし、かつおのふしのみを削ったものにあつては、「花かつお」と記載することができる。

ウ 1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したものにあつては、「〇〇削りぶし」と記載し、「〇〇」には「かつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を記載すること。

エ 2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「混合削りぶし」と記載すること。

オ 削りぶしにあつては、アからエまでに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、薄削りにあつては「薄削り」と、厚削りにあつては「厚削り」と、糸削りにあつては「糸削り」と、碎片にあつては「碎片」と、削り粉が25%以上含まれるもの(削り粉のみのものを除く。)にあつては「粉末混合」と、削り粉のみのものにあつては「粉末」と記載すること。ただし、「

	<u>削って混合したものをいう。</u>
粉末削りぶし	<u>削りぶしのうち、日本工業規格Z8801(1994)に規定する試験用ふるいの2mmのふるい目を通過するものが25%以上のものをいう。</u>
薄削り	<u>削りぶしを平らな削り刃で厚さ0.2mm以下の片状に削ったものをいう。</u>
厚削り	<u>削りぶしを平らな削り刃で厚さ0.2mmを超える片状に削ったものをいう。</u>
糸削り	<u>削りぶしを一定の間隔に溝をつけた削り刃で糸状又はひも状に削ったものをいう。</u>
碎片	<u>薄削りを破砕したものをいう。</u>

(削りぶしの義務表示事項)

第3条 気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたもの(以下「パック品」という。)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表示すべき事項は、同項及び同条第6項に規定するもののほか、密封の方法とする。

2 圧搾煮干しを10%以上配合したものにあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、圧搾煮干し配合率とする。

(削りぶしの表示の方法)

第4条 名称、原材料名、密封の方法、圧搾煮干し配合率及び内容量の表示に際しては、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 かつお削りぶしにあつては「かつお削りぶし」と、かつおぶし削りぶしにあつては「かつおぶし削りぶし」と、さば削りぶしにあつては「さば削りぶし」と、さばぶし削りぶしにあつては「さばぶし削りぶし」と、まぐろ削りぶしにあつては「まぐろ削りぶし」と、まぐろぶし削りぶしにあつては「まぐろぶし削りぶし」と、いわし削りぶしにあつては「いわし削りぶし」と、あじ削りぶしにあつては「あじ削りぶし」と、混合削りぶしにあつては「混合削りぶし」と、粉末削りぶしにあつては「粉末削りぶし」と記載すること。ただし、「かつお削りぶし」は「花かつお」と、「粉末削りぶし」は「だし用削りぶし」又は「ふりかけ用削りぶし」と記載することができる。

イ アに規定する削りぶし以外のものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(イ) かつお、さば又はまぐろの一魚種のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したものにあつては、当該魚種名を冠して「かつお削りぶし」等と記載すること。

(イ) かつお、さば及びまぐろ以外の魚類の一魚種のかれぶしを使用したものにあつては、当該魚種名を冠して「いわしぶし削りぶし」等と記載すること。

(イ) かつお、さば及びまぐろ以外の魚類の一魚種のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものとを混合したもの並びにかつお、さば、まぐろ、いわし及びあじ以

<u>薄削り」の文字及びこれに付す括弧並びに5 g以下の容器に詰めたものにおける「碎片」の文字及びこれに付す括弧は省略することができる。</u> <u>カ オの規定にかかわらず、外観から内容物の形状が容易に確認できるものにあつては、「厚削り」、「糸削り」、「碎片」及び「粉末」の文字並びにこれらに付す括弧は省略することができる。</u> (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、次のアからウまでに規定するところにより記載すること。 ア 「<u>かつおふし</u>」、「<u>さばかれぶし</u>」、「<u>あじ煮干し</u>」、「<u>さば圧搾煮干し</u>」等と、魚種名に「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」又は「圧搾煮干し」の文字を併記した名称をもって記載すること。ただし、むろあじのみを使用した場合は、「あじ」を「むろあじ」と記載することができる。 イ 輸入品以外のかつお削りぶしにあつては、<u>かつおふし</u>の文字の次に括弧を付して、ふしの原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができる。 ウ （略） (3) （略） (4) （略） (5) （略） 2 （略）	<u>外のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、当該魚種名を冠して「さんま削りぶし」等と記載すること。</u> <u>ウ 粉末削りぶし以外の削りぶしにあつては、アに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「薄削り」、「厚削り」、「糸削り」又は「碎片」と記載すること。ただし、「薄削り」の文字及びこれに付す括弧は省略することができる。</u> (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、次のアからウまでに規定するところにより記載すること。 ア 「<u>かつお・ふし</u>」、「<u>さば・かれぶし</u>」、「<u>あじ・煮干し</u>」、「<u>さば・圧搾煮干し</u>」等と、魚種名に「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」又は「圧搾煮干し」の文字を併記した名称をもって記載すること。ただし、むろあじのみを使用した場合は、「あじ」を「むろあじ」と記載することができる。 イ 輸入品以外のかつお削りぶしにあつては、<u>かつお・ふし</u>の文字の次に括弧を付して、ふしの原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができる。 ウ イの原産地を2以上記載する場合には、原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に記載すること。 (3) 密封の方法 「不活性ガス充てん、気密容器入り」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。 (4) 圧搾煮干し配合率 実配合率を下回らない10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。 (5) 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「〇g×△袋」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「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるものとする。この場合において、同項第1号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、密封の方法、圧搾煮干し配合率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。
（かつお削りぶしの用に供する業務用加工食品の表示の方法） 第5条 製造業者等は、輸入品以外のかつお削りぶしの用に供する業務用加工食品のかつおのふしの原産地について、次に定めるところにより表示しなければならない。 ア <u>かつおふし</u>の文字の次に括弧を付して、ふしの原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができる。 イ （略）	（かつお削りぶしの用に供する業務用加工食品の表示の方法） 第5条 製造業者等は、輸入品以外のかつお削りぶしの用に供する業務用加工食品のかつおのふしの原産地について、次に定めるところにより表示しなければならない。 ア <u>かつお・ふし</u>の文字の次に括弧を付して、ふしの原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができる。 イ アの原産地を2以上記載する場合には、原材料に占める重量の割合の多い原産地の順がわか

(その他の表示事項及びその表示の方法) 第6条 削りぶしについて、製造業者等は、義務表示事項のほか、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しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合又は<u>2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものであって商品名に使用したすべての魚類の名称を使用している場合は、この限りでない。</u> (表示禁止事項) 第7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。 (1) (略) (2) <u>2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあっては、一部の魚類の名称を特に表示する用語</u> (3) (略)	るように記載すること。 (その他の表示事項及びその表示の方法) 第6条 削りぶしについて、製造業者等は、義務表示事項のほか、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しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合又は<u>混合削りぶしであって商品名に混合したすべての魚種名を使用している場合は、この限りでない。</u> (表示禁止事項) 第7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。 (1) パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語 (2) <u>混合削りぶし及び粉末削りぶしにあっては、一部の魚種名を特に表示する用語</u> (3) 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19年10月2日（火）

14時～

場所：農林水産省第2特別会議室

1 開会

2 審議官挨拶

3 議題

（1）日本農林規格の見直しについて

- ・食用精製加工油脂の日本農林規格の改正
- ・マーガリン類の日本農林規格の改正
- ・ショートニングの日本農林規格の改正
- ・削りぶしの日本農林規格の改正

（2）品質表示基準の見直しについて

- ・ショートニング品質表示基準の廃止
- ・削りぶし品質表示基準の改正

（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 食用精製加工油脂の日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 マーガリン類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 ショートニングの日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 ショートニング品質表示基準の廃止について（案）
- 6 削りぶしの日本農林規格の見直しについて（案）
- 7 削りぶし品質表示基準の改正について（案）
- 8 J A S 規格及び品質表示基準の制定・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
◎ 石井 胖行	(財) 食品産業センター参与
◎ 香西 みどり	お茶の水女子大学生生活科学部教授
◎ 加藤 さゆり	全国地域婦人団体連絡協議会事務局長
◎ 仲田 恵利子	関西生活者連合会理事
◎ 並木 利昭	日本スーパーマーケット協会専務理事
○ 栗生 美世	(社) 栄養改善普及会理事
○ 久野 匠一	(社) 全国削節工業協会理事
○ 澤木 佐重子	(社) 全国消費生活相談員協会
○ 田丸 せつ子	全国生活学校連絡協議会副会長
○ 東海林 茂	日本マーガリン工業会技術委員会委員長
○ 徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
○ 長谷川 朝恵	消費者 (消費生活アドバイザー)
○ 堀江 雅子	(財) ベターホーム協会常務理事
○ 槇島 慎一	全日本菓子協会
○ 松井 千輝	公募委員
○ 森 修三	つゆ類専門委員会委員
○ 山根 香織	主婦連合会副会長

(注) ◎ : 農林物資規格調査会委員

(五十音順、敬称略)

○ : 農林物資規格調査会専門委員

パブリック・コメント等募集結果

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きに寄せられた意見・情報
(削りぶし品質表示基準の改正案)

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H19.10.17～H19.11.15）

受付件数 なし

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H20.1.18～H20.3.13）

受付件数 なし