

日本農林規格の制定について

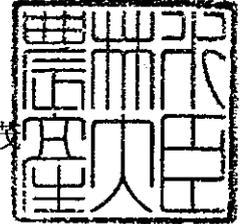
「定温管理流通加工食品」



20消安第7099号
平成20年10月1日

農林物資規格調査会
会長 沖谷明紘 殿

農林水産大臣 石破 茂



日本農林規格の制定について（諮問）

定温管理流通加工食品の日本農林規格の制定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7条第5項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

定温管理流通加工食品の日本農林規格の制定について（案）

平成 21 年 2 月 9 日
農 林 水 産 省

1 趣旨

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 7 条第 1 項の規定に基づき、定温管理流通加工食品の日本農林規格を制定する。

2 内容

民間の高度な流通管理を促進するとともに、流通方法に特色のある農林物資についての消費者の選択に資するため、流通过程中の加工食品の温度を一定に管理することを、第三者が認証する定温管理流通加工食品（弁当その他の調理食品であって、米飯を用いたものを対象）について、

- (1) 定温管理の温度について、当該弁当の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として、理化学検査、微生物試験及び官能検査の結果に基づき、定められていること、
 - (2) 流通过程において、当該弁当が定温管理の温度に対して、 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内で管理されていること、
 - (3) 名称を「定温管理流通〇〇」又は「〇〇（定温管理流通）」とすること（〇は一般的な名称を示す。）、
 - (4) 定温管理の目的を、格付の表示に近接して「品温を食味等の品質維持と微生物の抑制を目的とした温度で一定に管理」等と記載すること、
- 等を内容とする定温管理流通加工食品の日本農林規格を制定する。

また、定温管理流通加工食品の日本農林規格は、当該加工食品の流通の方法に特色があり、通常の流通の方法に比べて価値が高まると認められることから「特色規格」と位置づける。

定温管理流通加工食品の生産状況等について

<p>1 国内工場数</p>	<p>1, 180工場 注) 弁当及びすしの製造工場数であって、経済産業省「平成18年度 工業統計調査」による。</p>																						
<p>2 販売店舗数</p>	<p>43, 318店舗 注) コンビニエンスストアの店舗数であって、経済産業省「平成19年商業統計」による。</p>																						
<p>3 年間売上金額</p>	<p>△10% (平成14年に対する平成17年の米飯類の売上増加率)</p> <table border="1" data-bbox="632 772 1324 1545"> <thead> <tr> <th rowspan="3">年 度</th> <th colspan="2">売上金額 (億円)</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">惣 菜</th> <th>米 飯 類</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>平成14年</td> <td>41, 467</td> <td>20, 611</td> </tr> <tr> <td>平成15年</td> <td>42, 127</td> <td>21, 063</td> </tr> <tr> <td>平成16年</td> <td>44, 066</td> <td>22, 153</td> </tr> <tr> <td>平成17年</td> <td>45, 731</td> <td>22, 669</td> </tr> <tr> <td>平成18年</td> <td>47, 067</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>注) 惣菜と米飯類 (弁当、おにぎり、すし等) の売上金額 (総菜店門店の売上を除く) であって、(社) 日本惣菜協会「惣菜白書 (2004~2007年版)」による。なお、定温管理流通した米飯類の統計はない。</p>	年 度	売上金額 (億円)		惣 菜	米 飯 類			平成14年	41, 467	20, 611	平成15年	42, 127	21, 063	平成16年	44, 066	22, 153	平成17年	45, 731	22, 669	平成18年	47, 067	—
年 度	売上金額 (億円)																						
	惣 菜		米 飯 類																				
平成14年	41, 467	20, 611																					
平成15年	42, 127	21, 063																					
平成16年	44, 066	22, 153																					
平成17年	45, 731	22, 669																					
平成18年	47, 067	—																					
<p>4 将来の見通し</p>	<p>定温管理流通する加工食品は増加するものと思われる。</p>																						
<p>5 国際的な規格の動向</p>	<p>特になし</p>																						

流通JAS規格の制定

改正JAS法(平成18年3月1日施行)により、民間の高度な流通管理を促進するとともに、流通方法に特色のある農林物資についての消費者の選択に資するため、流通の方法についての基準を内容とするJAS規格の制定が可能となりました。

改正後

改正前

① 品位、成分、性能等の品質についての基準(法第2条第3項第1号)
(ベーコン類、しょうゆ、ドレッシング、合板、畳表など)



② 生産の方法についての基準(法第2条第3項第2号)
(熟成ハム類、地鶏肉、有機農産物、生産情報公表牛肉など)



New

③ 流通の方法についての基準(法第2条第3項第3号)

(注) 流通JAS規格の要件

- ① 流通JAS規格が制定できる農林物資は、「流通の方法に特色があり」、その流通の方法によって「通常の流通の方法に比べて価値が高まると認められる」ものであること
- ② 「特色ある流通の方法」による価値の差は、製品そのものを検査しても識別することが困難であること(生産の方法についての基準の規格(有機農産物や地鶏肉等)と同様)
- ③ その流通の方法を検査することにより、規格に適合しているかを確認することが可能であること

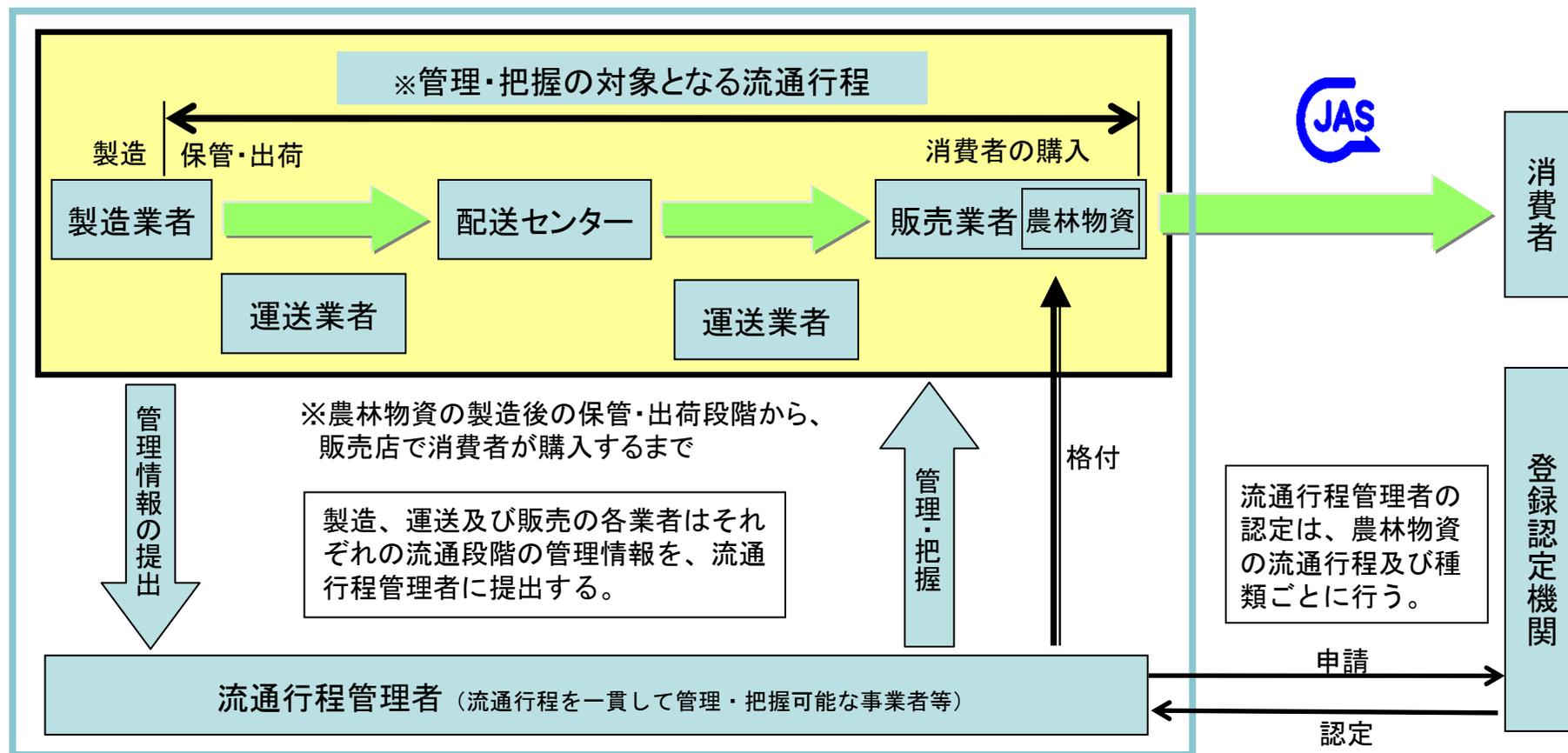
流通JAS制度の仕組み

流通JAS制度は、登録認定機関の認定を受けた流通行程管理者^{注)}が、

- ・農林物資が生産又は製造されてから消費者の手元に届く直前までの一連の流通行程を管理・把握し、
- ・一貫した流通行程の管理が行われたことをJAS規格に基づき検査・格付し、
- ・規格に適合していた場合に当該農林物資にJASマークを表示する

という仕組みになっています。

注) 農林物資の販売業者その他の農林物資の流通行程を管理し、又は把握するものとして農林水産省令で定めるもの



定温管理流通加工食品の日本農林規格（案）

（目的）

第1条 この規格は、定温管理流通加工食品の流通の方法についての基準等を定めることを目的とする。

（定義）

第2条 この規格において、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
流 通 行 程	加工食品製造後の保管又は出荷の時点から、販売店において一般消費者に販売されるまでの一連の流通の行程をいう。
定 温 管 理	加工食品の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として流通行程中の当該加工食品の温度を一定に管理することをいう。
定温管理の温度	定温管理を行うために認定流通行程管理者（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14条第3項又は同法第19条の3第3項の規定による認定を受けた流通行程管理者をいう。）が定めた温度をいう。
定温管理流通加工食品	定温管理した加工食品をいう。
定温管理流通弁当	定温管理流通加工食品のうち、弁当その他の調理食品であつて、米飯を用いたもの（加熱調理することを前提としたものを除く。）をいう。

（定温管理流通弁当の規格）

第3条 定温管理流通弁当の流通の方法についての基準は、次のとおりとする。

- 1 定温管理の温度について、当該弁当の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として、理化学検査、微生物試験及び官能検査の結果に基づき、定められていること。
- 2 流通行程において、当該弁当が定温管理の温度に対して、±2℃以内の温度で管理されていること。
- ~~3 販売店の定温管理流通弁当の陳列棚に温度計が備え付けられており、販売者及び消費者が温度を確認できる状態になっていること。~~
- ~~4 製品の保管施設、配送センター、配送車両及び販売店の陳列棚の温度が正確に記録され、かつ、その記録が1年以上保管されていること。~~

（定温管理流通弁当の名称の表示）

第4条 定温管理流通弁当の名称の表示は、「定温管理流通〇〇」又は「〇〇（定温管理

流通)」と記載することとする。ただし、「〇〇」には、当該弁当の一般的名称を記載することとする。

(特色の内容の表示方法)

第5条 格付の表示に近接して~~「定温管理流通」と記載するとともに~~、定温管理の~~温度~~目的を「品温を食味等の品質の維持と微生物の抑制を目的とした温度で一定に管理」~~「定温管理流通」~~の次に括弧を付して、~~「〇〇℃～〇〇℃」又は「〇〇℃±〇℃」~~等と記載することとする。

(測定方法)

第6条 第3条の基準における定温管理流通弁当の温度の測定方法は、次のとおりとする。

1 測定装置

~~0.1℃の分解能で一定の時間ごとに~~ 1分間隔で自動的に温度を測定・記録できる装置であって、分解能0.1℃以上、許容差±0.3℃以内の性能を有し、センサーが外付けされたもの（以下「測定装置」という。）とする。

2 測定方法

(1) 測定装置のセンサーを用いて定温管理流通弁当の米飯の中心部に挿入し、~~その~~温度を1分間隔で測定することとする。なお、センサーの挿入長は、センサーの外径の20倍以上とする。

(2) 測定装置を用いた定温管理流通弁当の配送については、日常使用しているコンテナを使用するとともに、配送車が複数の販売店に配送する場合にあっては、配送車が最後に配送する販売店に係るコンテナに測定装置を用いた定温管理流通弁当を入れるものとする。

(3) 測定終了後、測定装置に蓄積された温度データを専用の装置で読み取り、温度の測定結果を確認することとする。

3 測定期間

定温管理流通弁当の製造後の保管又は出荷の時点から消費期限までとする。

(附則)

この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成20年7月22日（火）

14時～

場所：農林水産省第2特別会議室

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

(1) 定温流通加工食品の日本農林規格（仮称）の制定について
（流通JAS規格の概念と仕組みについて）

(2) 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 流通JAS規格の概念と仕組みについて
- 3 定温流通加工食品の日本農林規格の検討について
- 4 JAS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
◎ 伊藤 潤子	前日本生活協同組合連合会理事
◎ 加藤 さゆり	全国地域婦人団体連絡協議会事務局長
◎ 田島 眞	実践女子大学生生活科学部教授
◎ 並木 利昭	日本スーパーマーケット協会参与
○ 粟生 美世	社団法人栄養改善普及会理事
○ 井出 武美	イオン株式会社 デリカ商品本部企画開発部長
○ 澤木 佐重子	社団法人全国消費生活相談員協会
○ 関 正綱	株式会社ファミリーマート取締役常務執行役員
○ 田丸 せつ子	全国生活学校連絡協議会副会長
○ 徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
○ 野老 正明	社団法人日本べんとう振興協会専務理事
○ 長谷川 朝恵	消費者 (消費生活アドバイザー)
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事
○ 松井 千輝	公募委員
○ 山根 香織	主婦連合会会長
佐野 邦生	イオン株式会社デリカ商品本部企画開発部マネージャー

(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

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成20年8月29日（金）

14時～

場所：農林水産省第2特別会議室

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

(1) 定温管理流通加工食品の日本農林規格（仮称）の制定について（第2回）

(2) 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 定温管理流通加工食品の日本農林規格（案）について
- 3 流通JAS規格のJASマークについて
- 4 JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

参考資料

第1回（平成20年7月22日開催）検討資料

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
◎ 伊藤 潤子	前日本生活協同組合連合会理事
◎ 加藤 さゆり	全国地域婦人団体連絡協議会事務局長
◎ 田島 眞	実践女子大学生生活科学部教授
◎ 並木 利昭	日本スーパーマーケット協会参与
○ 粟生 美世	社団法人栄養改善普及会理事
○ 井出 武美	イオンリテール株式会社デリカ商品本部企画開発部長
○ 澤木 佐重子	社団法人全国消費生活相談員協会
○ 関 正綱	株式会社ファミリーマート取締役常務執行役員
○ 田丸 せつ子	全国生活学校連絡協議会副会長
○ 徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
○ 野老 正明	社団法人日本べんとう振興協会専務理事
○ 長谷川 朝恵	消費者 (消費生活アドバイザー)
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事
○ 松井 千輝	公募委員
○ 山根 香織	主婦連合会会長

(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

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成20年10月3日（金）

14時～

場所：農林水産省第2特別会議室

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

第1部

- (1) 日本農林規格の見直しについて
 - ・精製ラードの日本農林規格の改正
 - ・トマト加工品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
 - ・純製ラード品質表示基準の廃止
 - ・トマト加工品品質表示基準の改正

第2部

- (1) 定温管理流通加工食品の日本農林規格の制定について
- (2) 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 日本農林規格の見直しについて「精製ラード」(案)
- 3 品質表示基準の見直しについて「純製ラード」(案)
- 4 日本農林規格の見直しについて「トマト加工品」(案)
- 5 品質表示基準の見直しについて「トマト加工品」(案)
- 6 日本農林規格の制定について「定温管理流通加工食品」(案)
- 7 JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

参考資料

第1回（平成20年7月22日開催）検討資料

第2回（平成20年8月29日開催）検討資料

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏 名	役 職
◎ 石井 胖行	財団法人食品産業センター参与
◎ 伊藤 潤子	前日本生活協同組合連合会理事
◎ 加藤 さゆり	全国地域婦人団体連絡協議会事務局長
◎ 田島 眞	実践女子大学生生活科学部教授
◎ 並木 利昭	日本スーパーマーケット協会参与
○ 粟生 美世	社団法人栄養改善普及会理事
○ 板垣 和雄	株式会社A D E K A食品本部食品開発研究室長
○ 井出 武美	イオンリテール株式会社デリカ商品本部企画開発部長
○ 澤木 佐重子	社団法人全国消費生活相談員協会
○ 関 正綱	株式会社ファミリーマート取締役常務執行役員
○ 田丸 せつ子	全国生活学校連絡協議会副会長
○ 徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
○ 野老 正明	社団法人日本べんとう振興協会専務理事
○ 畠山 俊次	カゴメ株式会社東京本社品質保証部長
○ 長谷川 朝恵	消費者（消費生活アドバイザー）
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事
○ 松井 千輝	公募委員
○ 山根 香織	主婦連合会会長
佐野 邦生	イオンリテール株式会社デリカ商品本部カミサリーマネージャー

(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
(定温管理流通加工食品の日本農林規格の制定案)

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要 (募集期間：H20.10.24～H20.11.22)

(1) 受付件数 2件 (非鉄金属製造業者1、食品流通業者1)

(2) 意見・情報
別紙のとおり

2. 事前意図公告によるコメント (募集期間：H20.11.17～H21.1.15)

受付件数 なし

定温管理流通加工食品の日本農林規格の制定案に対して寄せられた御意見・情報等に対する考え方について

御意見の概要	当省の考え方（案）
<p>測定に用いる温度計については、公的な規格がないことから、分解能を規定するだけでなく、温度計の信頼性を確保する方策についても規定することが制度の信頼性確保に必要不可欠ではないか。</p>	<p>御意見を踏まえ、分解能に加えて許容差についても規定することとし、温度計の信頼性を確保する方策については定温管理流通加工食品の認定の技術的基準に定めることとします。</p>
<p>接触式の温度センサーを米飯に挿入して温度を測定する場合、十分な挿入長が得られなければ正確な温度を測定することができないことから、温度センサーの挿入位置をもう少し詳細に規定すべきではないか。センサーに及ぼす外部からの熱の流入・流出を考えると、挿入長は概ねセンサー径の20～40倍必要である。</p>	<p>御意見を踏まえ、センサーの挿入長をセンサーの外径の20倍以上と規定することとします。</p>
<p>表示計器については、測定環境の影響を受け、結露等によって故障する可能性もあることから、温度センサーと表示計器の位置関係を規定すべきではないか（信号線を運転席まで配線し、指示計器を室温の環境に置くのが望ましい。）。</p>	<p>防水性のある測定装置を使用することを想定していることから、案のとおり温度センサーと表示計器の位置関係については規定しないこととします。</p>
<p>第5条で規定する「〇〇～〇〇℃」及び「〇〇±〇℃」の表記は、SI（国際単位系）や計測のルールに基づき「〇〇℃～〇〇℃」又は「〇〇℃±〇℃」と正しく表記すべきではないか。</p>	<p>当該表記につきましては、削除することとしたことから、御意見として賜りません。</p>
<p>第3条第2項の「流通工程において当該の弁当が定温管理の温度で管理されていること。」の規定では、定温管理の温度帯から外れた場合の取扱いが明確ではなく、「定温管理流通加工食品」の定義が曖昧になるのではないか。</p>	<p>御意見を踏まえ、定温管理を「定温管理の温度に対して±2℃以内で管理すること」とし、定温管理の基準を明確にしました。</p>

第3条第3項の「販売店の定温管理流通弁当の陳列棚に温度計が備え付けられており、販売者及び消費者が温度を確認できる状態になっていること。」について、温度計の温度が第5条の「定温管理〇℃～〇℃」の温度帯に入っていなかった場合、品温に影響がない場合であっても消費者が不信を持つ恐れがあり、流通の基準の考え方を消費者に理解してもらう必要があるのではないか。

また、流通の基準を「流通温度（〇〇～〇〇℃）」とすると遵守は困難ではないか。

第3条第4項の「製品の保管施設、配送センター、配送車両及び販売店の陳列棚の温度が正確に記録され、かつ、その記録が1年以上保管されていること。」について、各店舗及び各配送センターにおいて全ての管理記録を1年間保管することは困難であり、運用に適さない条文ではないか。

御指摘のとおり、定温管理の温度を「定温管理（〇〇℃～〇〇℃）」と表示した場合、表示された温度は陳列棚等の雰囲気温度であると誤認される恐れがあることから、第5条を「定温管理の温度」から「定温管理の目的」の表示に変更することとします。

また、前項のとおり定温管理の基準をより明確にしたことにより、消費者はJASマークを見て適切に温度が管理されていることを判断できることから、当該規定を削除するととします。

認定流通行程管理者が行う格付検査及び内部監査等は、管理記録に基づいて行われるため、最低でも1年間の管理記録の保存は必要と考えます。

なお、当該規定については、定温管理流通加工食品の認定の技術的基準に規定することとしたことから、削除することとします。