

日本農林規格の見直しについて

「ハンバーガーパティ」

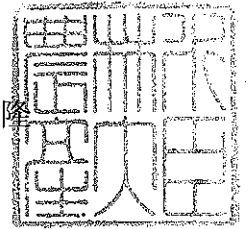
21消安第7915号

平成21年10月30日

農林物資規格調査会

会長代理 香西みどり 殿

農林水産大臣 赤松 広隆



ハンバーガーパティの日本農林規格の改正について（諮問）

ハンバーガーパティの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1015号）の改正について、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同法第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

ハンバーガーパティの日本農林規格の見直しについて（案）

平成 22 年 3 月 29 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 10 条の規定及び「JAS 規格の制定・見直しの基準」（平成 21 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、ハンバーガーパティの日本農林規格（昭和 52 年 10 月 8 日農林省告示第 1015 号）について、標準規格の性格を有するものとして、実需者に良質な製品を提供する観点から所要の見直しを行う。

2 内容

ハンバーガーパティの日本農林規格について、現在の製造の実態等を踏まえ、

- （1）原材料として食肉を粗びきしたものに牛又は豚の脂肪層を加えたものについてもハンバーガーパティの定義に含め、JAS 規格標準の格付を可能とする
- （2）ハンバーガーパティに使用できる食品添加物及び食品添加物以外の原材料について、使用実態及び必要性を踏まえ追加する
- （3）粗脂肪の測定方法について、脂肪の抽出時間を 16 時間から 4 時間に変更する

等の改正を行う。

ハンバーガーパティについて

1 規格の位置づけ

ハンバーガーパティは、ハンバーガーショップ等で実需者が使用しており、一定の品質が期待されることから標準が必要である。ハンバーガーパティの日本農林規格は「標準規格」として位置づけられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

認定製造業者数：3

ハンバーガーパティの生産数量及び格付数量の推移

(単位：トン)

		16年度	17年度	18年度	19年度	20年度
格付数量	上級	23,799	23,155	23,857	22,092	24,527
	標準	4,908	4,480	3,821	12	0
	合計	28,707	27,634	27,679	22,104	24,527
生産数量		32,611	28,555	28,205	26,541	28,809
格付率		88.0%	96.8%	98.1%	83.3%	85.1%

(社) 日本ハンバーグ・ハンバーガー協会調べ

他法令での引用：特になし

3 将来の見通し

格付数量に大きな変動はないと思われる。

4 国際的な規格の動向

ハンバーガーパティの国際規格はない。

ハンバーガーパティの日本農林規格の改正概要

1 定義の改正

- 牛及び豚の脂肪層を使用したものをハンバーガーパティの定義に含める。

第2条（定義）

用 語	改 正 案	現 行
ハンバーガーパティ	牛肉、豚肉若しくは家きん肉（以下「食肉」と総称する。）を <u>粗びきしたもの</u> 又はこれに牛若しくは豚の脂肪層（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。） <u>若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたもの</u> に、調味料、香辛料、野菜、つなぎ等を加え又は加えないで練り合せた後、円盤状等の形状に成形して急速凍結したものであつて、ハンバーガーの材料として加熱調理して使用されるものをいう（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が、20%以下であり、かつ、つなぎの原材料に占める重量の割合が10%以下であるものに限る。）。	牛肉、豚肉若しくは家きん肉（以下「食肉」と総称する。）を <u>荒びきしたもの</u> 又はこれに肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、調味料、香辛料、野菜、つなぎ等を加え又は加えないで練り合せた後、円盤状等の形状に成形して急速凍結したものであつて、ハンバーガーの材料として加熱調理して使用されるものをいう（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が、20%以下であり、かつ、つなぎの原材料に占める重量の割合が10%以下であるものに限る。）。
つ な ぎ	パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳等で食肉を <u>粗びきしたもの</u> 等に加えるものをいう。	パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳等で食肉を <u>荒びきしたもの</u> 等に加えるものをいう。

2 規格の改正

- 食品添加物以外の原材料及び食品添加物について、現在の使用実態及び必要性を踏まえ追加する（標準のみ）。
- 賞味期限の表示の方法に6桁表示及び4桁表示の例を追加する。
- 表示の方法について、加工食品品質表示基準の規定と同様に、わかりやすく一括して表示する場合には、別記様式以外による表示も可能とする。

第3条（ハンバーガーパティの規格）標準

区	分	改正案	現 行
原	食品添加物以外の原材料	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>1 (略)</p> <p>2 <u>牛及び豚の脂肪層</u></p> <p>3 (略)</p> <p>4 (略)</p> <p>5 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳、卵、<u>乳たん白及び粗ゼラチン</u></p> <p>6 (略)</p> <p>7 (略)</p>	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>1 牛肉、豚肉及び家きん肉</p> <p>2 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白</p> <p>3 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類</p> <p>4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳、卵及び乳たん白</p> <p>5 調味料 上級の基準と同じ。</p> <p>6 香辛料</p>
	食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>1 調味料 <u>DL-アラニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム及びリン酸三ナトリウムのうち3種以下</u></p> <p>2 <u>結着補強剤</u> <u>ピロリン酸二水素二ナトリウム及びポリリン酸ナトリウム</u></p> <p>3 <u>乳化安定剤</u></p>	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>1 調味料 <u>5'-イノシン酸二ナトリウム、グリシン及びL-グルタミン酸ナトリウム</u></p>

	<p><u>カゼインナトリウム</u></p> <p>4 <u>pH調整剤</u> <u>クエン酸、酢酸ナトリウム、 氷酢酸、フマル酸一ナトリウム 及びDL-リンゴ酸のうち2種 以下</u></p> <p>5 <u>酸味料</u> <u>乳酸</u></p> <p>6 <u>酸化防止剤</u> <u>L-アスコルビン酸及びミッ クストコフェロールのうち1種</u></p> <p>7 <u>着色料</u> <u>アナトー色素、カラメルI、 ベニコウジ色素及びブラック色素</u></p> <p>8 <u>香料</u></p> <p>9 (略)</p> <p>10 <u>加工でん粉</u> <u>アセチル化アジピン酸架橋デ ンブン、アセチル化リン酸架橋 デンブン、アセチル化酸化デン ブン、オクテニルコハク酸デン ブンナトリウム、酢酸デンブン、 酸化デンブン、ヒドロキシプロ ピルデンブン、ヒドロキシプロ ピル化リン酸架橋デンブン、リ ン酸モノエステル化リン酸架橋 デンブン、リン酸化デンブン及 びリン酸架橋デンブンのうち3 種以下</u></p>	<p>2 香辛料抽出物</p> <p>3 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デ ンブン、アセチル化リン酸架橋 デンブン、アセチル化酸化デン ブン、オクテニルコハク酸デン ブンナトリウム、酢酸デンブン、 酸化デンブン、ヒドロキシプロ ピルデンブン、ヒドロキシプロ ピル化リン酸架橋デンブン、リ ン酸モノエステル化リン酸架橋 デンブン、リン酸化デンブン及 びリン酸架橋デンブン</u></p>
--	--	---

3 測定方法の改正

- 品温の測定方法について、バイメタル温度計を用いる方法から電気抵抗温度計を用いる方法に変更する。
- 粗脂肪の測定方法について、分析妥当性が確認された方法を詳細に規定する。

改 正 案				現 行			
<p>ハンバーガーパティの日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 (略) (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。</p>				<p>ハンバーガーパティの日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 この規格は、ハンバーガーパティに適用する。 (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。</p>			
用 語		定 義		用 語		定 義	
ハンバーガーパティ		牛肉、豚肉若しくは家きん肉（以下「食肉」と総称する。）を粗びきした <u>もの又はこれに牛若しくは豚の脂肪層（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）</u> 若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、調味料、香辛料、野菜、つなぎ等を加え又は加えないで練り合せた後、円盤状等の形状に成形して急速凍結したものであつて、ハンバーガーの材料として加熱調理して使用されるものをいう（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が、20%以下であり、かつ、つなぎの原材料に占める重量の割合が10%以下であるものに限る。）。		ハンバーガーパティ		牛肉、豚肉若しくは家きん肉（以下「食肉」と総称する。）を荒びきした <u>もの又はこれに肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、調味料、香辛料、野菜、つなぎ等を加え又は加えないで練り合せた後、円盤状等の形状に成形して急速凍結したものであつて、ハンバーガーの材料として加熱調理して使用されるものをいう（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が、20%以下であり、かつ、つなぎの原材料に占める重量の割合が10%以下であるものに限る。）</u> 。	
つ な ぎ		パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳等で食肉を粗びきした <u>もの</u> 等に加えるものをいう。		つ な ぎ		パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳等で食肉を荒びきした <u>もの</u> 等に加えるものをいう。	
(ハンバーガーパティの規格)				(ハンバーガーパティの規格)			
第3条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。				第3条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。			
区 分		基 準		区 分		基 準	
		上 級	標 準			上 級	標 準
品 質	品 位	(略)	(略)	品 質	品 位	加熱調理したものの色沢、香味及び性状が優良であること。	加熱調理したものの色沢、香味及び性状が良好であること。
	品 温	(略)	(略)		品 温	-18℃以下であること。	同左
	原 食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略)	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略)		原 食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 牛肉	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 牛肉、豚肉及び家きん肉

材 料	<p>2 調味料 砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、トマト加工品、食塩、たん白加水分解物及び動植物の抽出濃縮物並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの</p> <p>3 (略)</p>	<p>2 <u>牛及び豚の脂肪層</u></p> <p>3 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白</p> <p>4 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類</p> <p>5 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳、卵、<u>乳たん白及び粗ゼラチン</u></p> <p>6 調味料 上級の基準と同じ。</p> <p>7 香辛料</p>	材 料	<p>2 調味料 砂糖類、トマト加工品、食塩、たん白加水分解物及び動植物の抽出濃縮物並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの</p> <p>3 香辛料</p>	<p>2 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白</p> <p>3 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類</p> <p>4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳、卵及<u>び乳たん白</u></p> <p>5 調味料 上級の基準と同じ。</p> <p>6 香辛料</p>
食品添加物	(略)	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 調味料 <u>DL-アラニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム及びリン酸三ナトリウムのうち3種以下</u></p> <p>2 <u>結着補強剤</u> <u>ピロリン酸二水素二ナトリウム及びポリリン酸ナトリウム</u></p> <p>3 <u>乳化安定剤</u> <u>カゼインナトリウム</u></p> <p>4 <u>pH調整剤</u> <u>クエン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フマル酸一ナトリウム及び</u></p>	食品添加物	<p>香辛料抽出物以外のものを使用していないこと。</p>	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、グリシン及<u>びL-グルタミン酸ナトリウム</u></p>

		<p><u>D L-リンゴ酸のうち2種以下</u></p> <p><u>5 酸味料</u> <u>乳酸</u></p> <p><u>6 酸化防止剤</u> <u>L-アスコルビン酸及びミック</u> <u>ストコフェロールのうち1種</u></p> <p><u>7 着色料</u> <u>アナトー色素、カラメル I、ベ</u> <u>ニコウジ色素及びブラック色素</u></p> <p><u>8 香料</u></p> <p><u>9 香辛料抽出物</u></p> <p><u>10 加工でん粉</u> アセチル化アジピン酸架橋デ ンブ、アセチル化リン酸架橋デ ンブ、アセチル化酸化デンプン、 オクテニルコハク酸デンプンナト リウム、酢酸デンプン、酸化デ ンブ、ヒドロキシプロピルデ ンブ、ヒドロキシプロピル化リン 酸架橋デンプン、リン酸モノエス テル化リン酸架橋デンプン、リン 酸化デンプン及びリン酸架橋デ ンブのうち3種以下</p>
食 肉	(略)	(略)
肉様の組織を有する植物性たん白	(略)	(略)
野 菜 等	(略)	(略)
つ な ぎ	(略)	(略)
粗 脂 肪	(略)	(略)

		<p><u>2 香辛料抽出物</u></p> <p><u>3 加工でん粉</u> アセチル化アジピン酸架橋デ ンブ、アセチル化リン酸架橋デ ンブ、アセチル化酸化デンプン、 オクテニルコハク酸デンプンナト リウム、酢酸デンプン、酸化デ ンブ、ヒドロキシプロピルデ ンブ、ヒドロキシプロピル化リン 酸架橋デンプン、リン酸モノエス テル化リン酸架橋デンプン、リン 酸化デンプン及びリン酸架橋デ ンブ</p>
食 肉	牛肉の原材料に占める重量の割合が、95%以上であること。	原材料に占める重量の割合が、75%以上であること。
肉様の組織を有する植物性たん白	含まないこと。	原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。
野 菜 等	含まないこと。	原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。
つ な ぎ	含まないこと。	原材料に占める重量の割合が、5%以下であること。
粗 脂 肪	製品に占める重量の割合が、28%以下であること。	同左

	厚 さ	(略)	(略)
	異 物	(略)	
	内 容 量	(略)	
表 示	表 示 事 項	<p>1 次の事項を表示してあること。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) (略)</p> <p>(3) (略)</p> <p>(4) (略)</p> <p>(5) (略)</p> <p>(6) (略)</p> <p>2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。</p>	
	表 示 の 方 法	<p>1 表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、ア及びイの区分により原材料に占める重量の割合の多いものから順にそれぞれア及びイ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。 (ア) 「牛肉」、「牛脂肪」、「粒状植物性たん白」、「玉ねぎ」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「牛肉エキス」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつ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。 (イ) (略)</p> <p>(ウ) (略)</p> <p>イ (略)</p>	

	厚 さ	5mm以上のものであること。	同左
	異 物	混入していないこと。	
	内 容 量	表示重量に適合していること。	
表 示	一括表示事項	<p>1 次の事項を一括して表示してあること。</p> <p>(1) 名称</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>(3) 内容量</p> <p>(4) 賞味期限</p> <p>(5) 保存方法</p> <p>(6) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所</p> <p>2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。</p>	
	表 示 の 方 法	<p>1 一括表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 名称 「ハンバーガーパティ」と記載すること。</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、ア及びイの区分により原材料に占める重量の割合の多いものから順にそれぞれア及びイ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。 (ア) 「牛肉」、「粒状植物性たん白」、「玉ねぎ」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「牛肉エキス」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつ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。 (イ) 使用した食肉又はつなぎが2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「食肉」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、鶏肉」、「でん粉、脱脂粉乳」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。 (ウ) 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が2種類以上である場合は、(ア)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。 イ 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）</p>	

(3) (略)

(4) 賞味期限

賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成22年3月29日

(イ) 22.3.29

(ウ) 2010.3.29

(エ) 10.3.29

(オ) 220329

(カ) 100329

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成22年3月

b 22.3

c 2010.3

d 10.3

e 2203

f 1003

(イ) (略)

(5) (略)

2 表示事項の項に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。

(1) 表示は、別記様式により行うこと。ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。

(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。

(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8305（1962）に規定する16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。

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) 内容量

内容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こと。

(4) 賞味期限

賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成6年7月1日

(イ) 6.7.1

(ウ) 1994.7.1

(エ) 94.7.1

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成6年7月

b 6.7

c 1994.7

d 94.7

(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(5) 保存方法

「-18℃以下で保存すること」等と記載すること。

2 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。

表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 (1) 表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 (2) (略)
--------	---

(測定方法)

第4条 前条の規格における品温、粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
品 温	<u>電気抵抗温度計</u> を用いて、試料の中心部の温度を測定する。
粗 脂 肪	<p>1 (略)</p> <p>2 脂肪の抽出 <u>(1) 抽出用フラスコは、定温乾燥器（100℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもので、あらかじめ100℃に設定しておいたもの。以下同じ。）で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。</u> <u>(2) 硫酸ナトリウム15gを入れた円筒ろ紙に調製した試料4gを正確に量りとり、ガラス棒で硫酸ナトリウムと試料を混合し均一とする。ガラス棒を入れたまま円筒ろ紙に試料を覆うように脱脂綿を入れ、定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷する。</u> <u>(3) (1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。</u> <u>(4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する。</u></p> <p>3 計算 粗脂肪含量は次式によって計算する。 粗脂肪 (%) = $\frac{\text{抽出後の抽出用フラスコの重量 (g)} - \text{抽出前の抽出用フラスコの重量 (g)}}{\text{試料の重量 (g)}} \times 100$</p> <p>注1：試験に用いるガラス器具は、日本工業規格の化学分析用ガラス器具の規格に適合するもの又はこれと同等のものとする。 注2：恒温水槽の温度は約55℃を目安とする。 注3：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。</p>

表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 (1) <u>一括表示事項</u> の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 (2) その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示
--------	---

(測定方法)

第4条 前条の規格における品温、粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
品 温	<u>バイメタル温度計</u> を用いて、試料の中心部の温度を測定する。
粗 脂 肪	<p>1 試料の調製 試料を磨砕して均一とする。</p> <p>2 脂肪の抽出 <u>調製した試料約4gを少量の砂又は石綿を入れた円筒ろ紙に量り取り、ガラス棒でよく混ぜた後、100～102℃の乾燥器中で6時間乾燥し、又は125℃の乾燥器中で1.5時間乾燥する。乾燥後の試料をソックスレー型脂肪抽出器に移し、脱水したエチルエーテルを溶剤として50～70℃の水浴上で16時間抽出する。エチルエーテルを留去した後、95～100℃で30分間乾燥し、デシケーター中で放冷させてひょう量する操作を、恒量を得るまで繰り返す。</u></p> <p>3 計算 粗脂肪含量は次式によって計算する。 粗脂肪 (%) = $\frac{W - W_0}{S} \times 100$</p> <p>(注) <u>Wは抽出後のフラスコの恒量 (g)、W₀は抽出前のフラスコの恒量 (g)、Sは円筒ろ紙に入れた試料量 (g)</u></p>

厚	さ	(略)
---	---	-----

厚	さ	ダイヤルシクネスゲージにより、試料の中心部及び周辺部の3カ所の厚さを測定し、その平均値をもつて厚さとする。
---	---	---

別記様式（第3条関係）

別記様式（第3条関係）

名	称
原	材料名
内	容 量
賞	味期限
保	存方法
原	産国名
製	造 者

名	称
原	材料名
内	容 量
賞	味期限
保	存方法
原	産国名
製	造 者

備考

備考

[削る。]
[削る。]

- 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
- 2 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。
- 3 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 4 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限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。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 5 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 6 輸入品にあつては5にかかわらず、「製造者」を「輸入者」とすること。
- 7 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 8 この様式は、縦書きとすることができる。

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 2 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限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。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 3 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 4 輸入品にあつては3にかかわらず、「製造者」を「輸入者」とすること。
- 5 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 6 この様式は、縦書きとすることができる。

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成21年11月4日（水）
13時30分～
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

日本農林規格の見直しについて

- ・ 枠組壁工法構造用製材の日本農林規格
- ・ 枠組壁工法構造用たて継ぎ材の日本農林規格

第2部

(1) 日本農林規格の見直しについて

- ・ ハンバーガーパティの日本農林規格
- ・ チルドハンバーグステーキの日本農林規格
- ・ チルドミートボールの日本農林規格
- ・ 地鶏肉の日本農林規格

(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「枠組壁工法構造用製材」(案)
- 3 日本農林規格の見直しについて「枠組壁工法構造用たて継ぎ材」(案)
- 4 日本農林規格の見直しについて「ハンバーガーパティ」(案)
- 5 日本農林規格の見直しについて「チルドハンバーグステーキ」(案)
- 6 日本農林規格の見直しについて「チルドミートボール」(案)
- 7 日本農林規格の見直しについて「地鶏肉」(案)
- 8 JAS規格の制定・見直しの基準

参考資料

JAS規格改正等により改正等の必要が生じる品質表示基準の取扱いイメージ
(案)

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏名	役職
◎ 阿久澤 良造	日本獣医生命科学大学応用生命科学部教授
◎ 神谷 文夫	セイホク株式会社技師長
◎ 河合 誠	社団法人住宅生産団体連合会木質複合建築開発委員会委員長
◎ 山岸 ひろ子	日本生活協同組合連合会理事
◎ 山根 香織	主婦連合会会長
◎ 吉井 博	日本ツーバイフォーランバー J A S 協議会副会長
○ 井岡 智子	消費科学連合会
○ 鴛海 四郎	財団法人日本住宅・木材技術センター試験研究所構造研究室長 材料性能研究室長
○ 蒲生 恵美	公募委員
○ 河道前 伸子	全国消費者協会連合会食品安全対策委員会委員長
○ 黒田 尚宏	独立行政法人森林総合研究所加工技術研究領域長
○ 河野 誠	日本ハンバーグ・ハンバーガー協会規格委員会委員
○ 澤木 佐重子	社団法人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監事
○ 辻 貴博	社団法人日本食鳥協会理事
○ 友井 政利	全米林産物製紙協会技術顧問
○ 中嶋 玲子	公募委員
○ 仲田 恵利子	関西生活者連合会理事
○ 西村 勝美	木構造振興株式会社専務取締役
○ 麓 英彦	カナダ林産業審議会日本副代表（技術担当）
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事
○ 蒔田 章	日本木材防腐工業組合技術委員会委員長
○ 桃原 郁夫	独立行政法人森林総合研究所木材改質研究領域チーム長

(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
(ハンバーガーパティの日本農林規格の一部改正案)

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H21.11.25～H21.12.24）

(1) 受付件数 3件（業界団体2、製造業者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：H21.11.19～H22.1.18）

受付件数 なし

ハンバーガーパティの日本農林規格の一部改正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>調味料、結着補強剤、pH調整剤、酸味料、酸化防止剤及び着色料について、使用可能な食品添加物を追加するのであれば、食品衛生法上使用が認められている食品添加物全てを追加してほしい。また、調味料、pH調整剤、酸化防止剤及び加工でん粉について、使用可能な物質の種類数の限定は設けないでほしい。</p> <p><理由> 使用できる食品添加物の数が改正前の日本農林規格と比べて、約20品目(香料を除く)と大幅に増加することになるが、一部の食品添加物を追加するだけの対応であれば、次回の規格見直しまでの間にも同程度又はそれ以上の必要な品目が生じるものと考えられ、JAS格付率の低下傾向に歯止めがかからなくなるものと考えられる。 (同様の意見1件)</p>	<p>食品添加物については、「食品添加物の使用を必要かつ最小限とする」(JAS規格の制定・見直しの基準Iの3の(2)のア)との記述に基づき、個々の規格の見直しの際に検討を行っています。</p> <p>本規格の見直しの検討に当たっては、食品添加物の使用を広く認めるべきとの意見と使用を制限すべきとの意見があった結果、案のとおりとなっており、今回は案のとおりとします。</p> <p>しかしながら、今回の御意見を踏まえ、御意見をいただいた方の御協力の下、JAS規格における食品添加物の取り扱いについて、JAS調査会においてリスクコミュニケーションを行うこととしたいと思います。その上で、新たなJAS規格又は既存のJAS規格の見直しが必要な場合には、透明化されたJAS規格の制定・改正等の手続きに従って検討していくこととします。</p>
<p>カラメル色素については、以下の理由から、カラメルⅢ及びカラメルⅣも追加してほしい。</p> <p><理由></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 現在、日本国内で一般に流通しているカラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣが網羅されるべき。 2 カラメルⅠは着色力が弱く、色調の幅が狭く、汎用性に乏しいので、消費者ニーズに対応した多様な製品を提供する観点から不可欠。 3 チルドハンバーグステーキ、チルドミートボールのJAS規格においては、カラメルⅢ、カラメルⅣの使用も認められている。 4 ハンバーガーパティの原材料として使用される可能性のある植物性たん白、ウスターソース類及びしょうゆのJAS規 	<p>カラメルⅢ及びカラメルⅣについては、現在のところハンバーガーパティへの使用実態がないため、案のとおりとします。</p>

格ではカラメルⅢ及びカラメルⅣの使用が認められている。

5 食品添加物に関するコーデックス一般規格において、食肉製品にカラメルⅢ及びカラメルⅣの使用が認められている。

6 諸外国ではカラメルⅢ及びカラメルⅣは多用されているため、海外での日本農林規格適合品の生産に支障を来すことになる。