

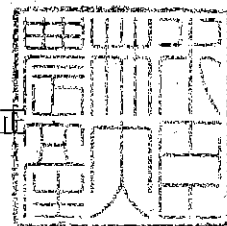
日本農林規格の見直しについて

「水産物缶詰及び水産物瓶詰」

農林物資規格調査会

会長 阿久澤 良造 殿

農林水産大臣 林 芳正



日本農林規格の改正について（諮問）

下記1から15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。

記

- 1 フローリングの日本農林規格（昭和49年11月13日農林省告示第1073号）
- 2 風味調味料の日本農林規格（昭和50年3月25日農林省告示第310号）
- 3 チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1016号）
- 4 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）
- 5 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）
- 6 構造用パネルの日本農林規格（昭和62年3月27日農林水産省告示第360号）
- 7 チルドミートボールの日本農林規格（昭和62年9月5日農林水産省告示第1238号）
- 8 ジャム類の日本農林規格（昭和63年4月20日農林水産省告示第524号）
- 9 精製ラードの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第988号）
- 10 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）
- ⑪ 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格（平成9年3月27日農林水産省告示第

446号)

- 12 果実飲料の日本農林規格（平成10年7月22日農林水産省告示第1075号）
- 13 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（平成14年7月24日農林水産省告示第1305号）
- 14 農産物漬物の日本農林規格（平成17年11月14日農林水産省告示第1752号）
- 15 パン粉の日本農林規格（平成19年11月28日農林水産省告示第1491号）

## 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の見直しについて（案）

平成25年4月26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24年2月農林物資規格調査会決定）に基づき、水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格（平成9年3月27日農林水産省告示第446号）について、標準規格の性格を有するものとして所要の見直しを行う。

### 2 内容

水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格について、現在の製造・流通の実情等を踏まえ、

- （1）食品添加物の使用が必要かつ最小限であることを消費者に伝える規定にする
- （2）異物の規定を削除する

等の改正を行う。

# 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格に係る規格調査概要

## 1 品質の現況

### (1) 製品の流通実態

水産物缶詰及び水産物瓶詰（以下「水産物缶瓶詰」という。）は、水産物やその加工品に調味液等を加えるなどして、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものである。

平成23年の水産物缶瓶詰全体の生産数量は約108千トンで、まぐろ・かつお類（約35%）、さば（約26%）、さんま（約12%）、のり（約6%）、いわし（約5%）、かに（約3%）、さけ・ます（約2%）など、魚種や味付け毎に商品が製造されバラエティに富んでいる。

また、輸入量は約48千トンで、多い順にまぐろ・かつお類（約88%）、いわし（約3%）などとなる。

流通量が多いまぐろ・かつお類で見ると、生産量と輸入量は、ほぼ1：1となっている。

### (2) J A S 規格の基準

J A S 規格では、いわし、さけ・ます、さんま、まぐろ・かつお、いか及びあか貝の缶瓶詰について、官能評価の指標として「香味」、「肉質」、「形態」、「色沢」等の品位が規定されている。

### (3) 品質の実態

市場に流通している製品の品質状況を確認するため、J A S 格付品（以下「J A S 品」という。）及びJ A S 格付品以外のもの（以下「非J A S 品」という。）について、J A S 規格で定める品位の調査を行った。その結果、非J A S 品20件中、まぐろ缶詰1件（ほぐし肉の混入割合）において、J A S 規格の基準値を満たしていなかった。

## 2 生産の現況

### (1) 生産の状況

#### ① 生産方法

（かつお・まぐろ水煮缶詰）

原料→解凍→ヘッドカット→蒸煮→放冷→クリーニング→切断→秤量・肉詰→注液→密封→殺菌→冷却

#### ② 生産数量

平成23年の生産数量（J A S 規格が制定されている品目に限る。）は、81,021トンであり、平成19年に比べると、10,669トン減少しているが、ここ数年大きな増減がない。

魚種別では、まぐろ・かつお類が約4万トンと最も多く、次いで、さばが約2万8千トン、さんまが約1万5千トンの順となっている。

表1 JAS規格の対象となる缶瓶詰の生産数量の推移（平成19年～平成23年）

（単位：トン）

	H19年 (A)	H20年	H21年	H22年	H23年 (B)	増減 (B)-(A)
水産物缶瓶詰	91,690	87,187	87,251	84,624	81,021	-10,669
まぐろ・かつお 缶瓶詰	46,023	43,559	41,635	37,839	35,731	-10,292
さば缶瓶詰	25,040	23,440	23,898	24,768	26,440	1,400
さんま缶瓶詰	8,136	9,008	11,713	12,017	10,564	2,428
特記事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・平成22年度における製造事業者数は103者（推定）</li> <li>・上位4事業者の販売数量は、約50%を占める。</li> <li>・まぐろ・かつお缶詰については、上位1者の販売数量で約60%を占める。</li> </ul>					

※ 生産数量：（公社）日本缶詰協会（暦年集計、JAS規格が制定されている品目に限る。）

## （2）格付の状況

平成23年度の格付数量は、1,582トンであり、平成19年度と比べると611トン減少している。格付は、まぐろ・かつお缶瓶詰のみに限られている。

水産物缶瓶詰全体の格付率は、平成23年度約2.0%であり、ここ数年大きな増減はない。

認定製造業者数は、平成23年に14事業者（以下「者」という。）であり、平成19年と比べると、5者減少している。また、認定製造業者数の内、3者がJAS格付を実施している（平成23年度）。

表2 格付状況の推移（平成19年～平成22年）

	H19年 (A)	H20年	H21年	H22年	H23年 (B)	増減 (B)-(A)
格付数量(トン)	2,193	1,698	1,719	1,499	1,582	-611
格付率(%)	2.4	1.9	2.0	1.8	2.0	-0.4
まぐろ・かつお 缶瓶詰	4.8	3.9	4.1	4.0	4.4	-0.4
認定製造業者数	19	16	16	14	14	-5
特記事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・認定製造業者のうち、JAS格付を実施している事業者は3者（格付数量が多い上位1社で、全格付数量の約80%を占める）（平成22年度）</li> <li>・格付実績がある製品は、まぐろ・かつお缶瓶詰のみ。</li> </ul>					

※ 格付数量、認定製造業者数：(財)食品環境検査協会、農林水産省調べ（年度集計）

※ 水産物缶瓶詰格付率：格付数量／種別農産物缶詰の生産数量×100

### (3) 規格の利用状況

水産物缶瓶詰の製造業者約100社（推定）のうち、13社（認定製造業者として延べ14者）が認定の取得を行っていた。認定の取得の主な理由は、一定レベル以上の製造施設としての評価を得るため等の理由であった。

JAS規格による格付は、まぐろ・かつお以外は行われていないが、JAS規格は、一部の製造業者で社内基準や取引の中で活用されていた。JAS規格の活用理由は、社内の製造又は品質管理基準（香味、肉質、形態、色沢等の品位、内容量、真空度）に引用している、外国に製造を委託する際の基準としている、輸入品の品質評価の基準としているなどであった。

水産物缶瓶詰は、個別の品質表示基準が存在しないことから、業界では、魚種毎の規格の定義（当該規格の定義中では、使用できる魚種がポジティブリスト化されており、それに沿って区別）を利用し、名称を区別していた。

また、缶瓶詰製品における内容量の測定方法の根拠規定としての利用（表示の基準については、加工食品品質表示基準が適用されるが、当該基準中では、缶詰の製品の内容量（固形量）の測定方法が規定されていない。このため、従来からJAS規格に定める固形量の測定方法を引用し固形量の測定方法の統一性の保持を図ることに利用）されていた。

### 3 取引の状況

#### (1) 取引の状況

生産数量の約89%が家庭用製品、約11%が業務用製品と推測される。

家庭用製品は、卸売業者を通じてスーパー等の小売業者へ販売されることが多く、業務用製品も、ほとんどが卸売業者を通じてレストラン等の外食業者及び加工食品の原材料として製造業者等に販売されている。

その他、缶詰の取引の特徴として、ブランドオーナーが他社に製品を製造させ、販売者となる形態がある。

#### (2) 規格の利用状況

卸売業者は、取引先（実需者）から要求されない限り、JAS品又はJAS規格に準じた製品の納入を指定することはないと考えられる。

### 4 使用又は消費の現況

#### (1) 使用又は消費の状況

種類別で見ると、まぐろ・かつお類、あか貝、さんま、さばは、家庭用製品が約90%であるのに対し、かに（ずわいがに等）は、業務用製品が約75%と推定される。

家庭用製品は、開缶してそのまま食する他、料理の素材などに使用されている。また、かに（たらばがに）缶詰やさけ・ます（紅さけ）缶詰等は、高級ギフト商品としての需要がある。

業務用製品は、野菜サラダや炒飯、卵料理などとしてレストラン店等の外食業者に使用されるほか、コンビニなどで使用されている。

平成23年の水産物缶詰（魚介の缶詰）の1世帯当たりの年間支出金額は、2,342円で、平成8年の3,370円に比べて約0.69倍と減少している（家計調査年報（総務省統計局））。

#### (2) 規格の利用状況

家庭用製品については、JAS品の流通が少ない状況になっている。

業務用製品については、学校給食用の納入基準として、JAS規格を引用している例が一部の自治体で見られた。

### 5 将来の見通し

水産物缶詰の生産数量及び生産金額は、原料価格の変動、輸入品の増加等また、レトルトパウチ等のより簡便化した容器形態への代替え、企業の海外拠点への移行等により暫時微減傾向にあると見込まれる。認定製造業者数と格付率についても僅かながら減少しており、その趨勢は今後も継続していくものと見込まれる。



## 6 国際的な規格の動向

平成24年6月現在、水産物缶瓶詰に関する国際的な規格として以下のCODEX規格が制定されている。

- CODEX STANDARD FOR CANNED SALMON (CODEX STAN 3-1991)
- CODEX STANDARD FOR CANNED TUNA AND BONITO (CODEX STAN 70-1981)
- CODEX STANDARD FOR CANNED FINFISH (CODEX STAN 119-1981)
- CODEX STANDARD FOR CANNED SHRIMPS OR PRAWNS (CODEX STAN 37-1991)
- CODEX STANDARD FOR CANNED CRAB MEAT (CODEX STAN 90-1981)

## 7 その他

農産物缶瓶詰の業界団体として、(公社)日本缶詰協会(397社(正会員:289社 賛助会員:108社))がある(平成25年1月現在)。

## 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の改正案の概要

### 1. 規格の位置付け

水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格は、製造業者等が消費者に品質を保証するための基準として利用されているほか、水産物缶詰及び水産物瓶詰を製造する際の基準として、また、業者間の取引基準として利用され、使用の合理化及び取引の単純公正化に資するものであることから、「標準規格」と位置付けられる。

### 2. 改正案の概要

#### (1) 「異物」の削除（第3条から第9条まで）

「異物」は、遵守義務のある食品衛生法で担保されることから、削除。

#### (2) 「食品添加物」の改正（第3条及び第5条から第9条まで）

食品添加物の使用が必要かつ最小限であることをコーデックス委員会が定めた「食品添加物の使用に関する一般原則」3.2及び3.3を引用して規定するとともに、当該情報を消費者に伝達する規定に変更。

改 正 案		現 行	
<p>（適用の範囲）</p> <p>第1条 （略）</p> <p>（定義）</p> <p>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>（適用の範囲）</p> <p>第1条 この規格は、水産物缶詰及び水産物瓶詰のうち、いわし缶詰又はいわし瓶詰、さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰、さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰及びあか貝缶詰又はあか貝瓶詰に適用する。</p> <p>（定義）</p> <p>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
水産物缶詰又は水産物瓶詰	(略)	水産物缶詰又は水産物瓶詰	水産物又はその加工品（調味し、又は調製したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。
いわし缶詰又はいわし瓶詰	(略)	いわし缶詰又はいわし瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いわしを詰めたものをいう。
さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰	(略)	さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さけ・ますを詰めたものをいう。
さば缶詰又はさば瓶詰	(略)	さば缶詰又はさば瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さばを詰めたものをいう。
さんま缶詰又はさんま瓶詰	(略)	さんま缶詰又はさんま瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さんまを詰めたものをいう。
まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰	(略)	まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、まぐろ・かつおを詰めたものをいう。
いか缶詰又はいか瓶詰	(略)	いか缶詰又はいか瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いかを詰めたものをいう。
あか貝缶詰又はあか貝瓶詰	(略)	あか貝缶詰又はあか貝瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、あか貝又はさるぼうのむき身を詰めたものをいう。
水産物	食用に供される魚介類、水産動物類、海産哺乳動物類及び海藻類をいう。	水産物	食用に供される魚介類、水産動物類、海産 <del>は</del> 哺乳動物類及び海藻類をいう。
いわし	(略)	いわし	次に掲げるものをいう。 1 うるめいわし 2 かたくちいわし 3 まいわし
さけ・ます	(略)	さけ・ます	次に掲げるものをいう。 1 からふとます

さば	(略)
かつお・まぐろ	(略)
いか	(略)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 ぎんざけ</li> <li>3 さくらます</li> <li>4 しろざけ</li> <li>5 大西洋さけ</li> <li>6 べにざけ</li> <li>7 ますのすけ</li> </ul>
さば	次に掲げるものをいう。 <ul style="list-style-type: none"> <li>1 ごまさば</li> <li>2 大西洋さば</li> <li>3 まさば</li> </ul>
かつお・まぐろ	次に掲げるものをいう。 <ul style="list-style-type: none"> <li>1 きはだまぐろ</li> <li>2 くろまぐろ</li> <li>3 こしながまぐろ</li> <li>4 びんながまぐろ</li> <li>5 めばちまぐろ</li> <li>6 かつお</li> </ul>
いか	次に掲げるものをいう。 <ul style="list-style-type: none"> <li>1 あかいか</li> <li>2 アルゼンチンイレックス</li> <li>3 カナダイレックス</li> <li>4 じんどういか</li> <li>5 するめいか</li> <li>6 ニューージーランドするめいか</li> <li>7 ほたるいか</li> <li>8 やりいか</li> </ul>

(いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格)

第3条 いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
肉質	(略)
形態	(略)
色沢	(略)
液汁	(略)
その他の事項	(略)

(いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格)

第3条 いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	香味が良好であり、かつ、意味異臭がないこと。
肉質	適当な脂肪があり、かつ、肉締り及び硬軟が適当であること。
形態	肉片のそろいが適当であること。
色沢	色沢が良好であること。
液汁	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 水及び食用植物油脂を使用した調味液とともに詰めたものにあつては、液がおおむね清澄であること。</li> <li>2 その他のものにあつては、液量がおおむね適当であること。</li> </ul>
その他の事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 頭部及び内臓の除去が良好であること。</li> <li>2 尾部を除去していないものにあつては、尾部の整形が良好であること。</li> <li>3 きょう雑物がほとんどないこと。</li> </ul>

原	食品添加物以外の現材料	(略)
	食品添加物	<p>1 <u>国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会</u>が定めた食品添加物に関する一般規格 (CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006) 3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</p> <p>2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</p> <p>3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。</p> <p>(1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u></p> <p>(2) <u>冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</u></p> <p>(3) <u>店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法</u></p> <p>(4) <u>製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</u></p>
材		
料		
内容量		(略)
容器の状態	1 (略)	
		2 瓶詰のものにあっては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及び蓋の品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

(さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格)

第4条 さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
肉質	(略)
形態	(略)
色沢	(略)
液汁	(略)
その他の事項	<p>1 (略)</p> <p>2 <u>鬱血肉及びきょう雑物がほとんどないこと。</u></p>

原	食品添加物以外の原材料	4 肉詰めが良好であること。
	食品添加物	<p>調味液以外の原材料については、いわし以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 <u>しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたもの</u>にあっては、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) <u>調味料</u>  <u>L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u></p> <p>(2) <u>糊料</u>  <u>グァーガム、キサンタンガム及びカロブビーンガムのうち1種</u></p> <p>(3) <u>加工でん粉</u>  <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、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、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、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プン</u></p> <p>2 <u>その他のもの</u>にあっては、1の(3)に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p>
材		
料		
異物		<u>混入していないこと。</u>
内容量		表示重量に適合していること。
容器の状態	1 缶詰のものにあっては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。また、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた缶詰にあっては、内面塗装缶であること。	
	2 瓶詰のものにあっては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及びふたの品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。	

(さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格)

第4条 さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	前条の規格の香味と同じ。
肉質	前条の規格の肉質と同じ。
形態	前条の規格の形態と同じ。
色沢	前条の規格の色沢と同じ。
液汁	前条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	<p>1 <u>頭部</u> (小肉片にあっては、くび肉を除く。)、<u>尾部</u>、<u>ひれ</u>、<u>内臓</u>、<u>うろこ</u>及び<u>血液の除去</u>が良好であること。</p> <p>2 <u>うっ血肉及びきょう雑物がほとんどないこと。</u></p>

		3 (略)
原 材	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	(略)
内容量		(略)
容器の状態		1 (略)  2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及び蓋の品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

(さば缶詰又はさば瓶詰の規格)

第5条 さば缶詰又はさば瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	(略)	
肉質	(略)	
形態	(略)	
色沢	(略)	
液汁	(略)	
その他の事項	(略)	
原 材	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	(略)
内容量		(略)
容器の状態		(略)

(さんま缶詰又はさんま瓶詰の規格)

第6条 さんま缶詰又はさんま瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
肉質	(略)
形態	(略)
色沢	(略)

		3 肉詰めが良好であること。
原 材	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、さけ・ます以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	使用していないこと。
異物		前条の規格の異物と同じ。
内容量		前条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		1 缶詰のものにあつては、内面塗装缶であり、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及びふたの品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

(さば缶詰又はさば瓶詰の規格)

第5条 さば缶詰又はさば瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	第3条の規格の香味と同じ。	
肉質	第3条の規格の肉質と同じ。	
形態	第3条の規格の形態と同じ。	
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。	
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。	
その他の事項	1 頭部、尾部及び内臓の除去が良好であること。 2 きょう雑物がほとんどないこと。 3 肉詰めが良好であること。	
原 材	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、さば以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。

(さんま缶詰又はさんま瓶詰の規格)

第6条 さんま缶詰又はさんま瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
肉質	第3条の規格の肉質と同じ。
形態	第3条の規格の形態と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。

液汁	(略)	
その他の事項	(略)	
原材料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	(略)
内容量	(略)	
容器の状態	(略)	

(まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格)

第7条 まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	(略)	
肉質	(略)	
形態	(略)	
色沢	(略)	
液汁	(略)	
その他の事項	1 血合肉及び <u>血痕</u> の除去がおおむね良好であること。 2 皮、骨、うろこその他のきょう雑物及び青肉、 <u>黒斑</u> 及びハニカム（魚肉中の <u>蜂</u> の巣状の <u>気泡痕</u> をいう。）がほとんどないこと。 3・4 (略)	
原材料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	<u>第3条の規格の食品添加物と同じ。</u>

液汁	第3条の規格の液汁と同じ。	
その他の事項	前条の規格のその他の事項と同じ。	
原材料	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、さんま以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
異物	<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>	
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	

(まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格)

第7条 まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	第3条の規格の香味と同じ。	
肉質	第3条の規格の肉質と同じ。	
形態	第3条の規格の形態と同じ。	
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。	
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。	
その他の事項	1 血合肉及び <u>血こん</u> の除去がおおむね良好であること。 2 皮、骨、うろこその他のきょう雑物及び青肉、 <u>黒はん</u> 及びハニカム（魚肉中の <u>はち</u> の巣状の <u>気泡こん</u> をいう。）がほとんどないこと。 3 肉詰めが良好であること。 4 ほぐし肉の混入割合が魚肉重量に対し、輪切りを詰めたものにあつては18%以下、小肉片を詰めたものにあつては、30%以下であること。	
原材料	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、かつお・まぐろ以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	<u>1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>(1) 調味料</u> <u>L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u> <u>(2) 糊料</u> <u>グァーガム、キサンタンガム及びカロブベーンガムのうち1種</u> <u>(3) 品質改良剤</u> <u>フィチン酸</u> <u>(4) 加工でん粉</u> <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、ア</u>

料	
内容量	(略)
容器の状態	(略)

(いか缶詰又はいか瓶詰の規格)

第8条 いか缶詰又はいか瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	(略)	
肉質	(略)	
形態	(略)	
色沢	(略)	
液汁	(略)	
その他の事項	(略)	
原 材	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
料		

料	<u>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、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、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プン</u> 2 <u>その他のものにあつては、1の(1)、(3)又は(4)に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u>
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(いか缶詰又はいか瓶詰の規格)

第8条 いか缶詰又はいか瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	第3条の規格の香味と同じ。	
肉質	肉締り及び弾力が適当であること。	
形態	形がおおむね整っていること。	
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。	
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。	
その他の事項	1 きょう雑物がほとんどないこと。 2 肉詰めが良好であること。	
原 材	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、いか以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	1 <u>しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> (1) <u>調味料</u> <u>L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u> (2) <u>糊料</u> <u>グァーガム、キサンタンガム及びカロブベーンガムのうち1種</u> (3) <u>品質改良剤</u> <u>フィチン酸、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち1種</u> (4) <u>加工でん粉</u> <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、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、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、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プン</u>
料		



内容量	(略)
容器の状態	(略)

(あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の規格)

第9条 あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	(略)	
肉質	(略)	
形態	(略)	
色沢	(略)	
液汁	(略)	
その他の事項	(略)	
原 材	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	(略)
内容量	(略)	
容器の状態	(略)	

(測定方法)

第10条 第3条から前条までの規格における固形量の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
固形量	1 (略)  2 瓶詰の場合 蓋を開き、2分間瓶を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から、瓶の重量を差し引いた重量とする。

	2 <u>その他のもの</u> にあつては、1の(4)に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第4条の規格の容器の状態と同じ。

(あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の規格)

第9条 あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	第3条の規格の香味と同じ。	
肉質	おおむね肥満しており、かつ、肉締りが適当であること。	
形態	形がおおむねそろっていること。	
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。	
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。	
その他の事項	きょう雑物がほとんどないこと。	
原 材	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、あか貝及びさるぼう以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
異物	第3条の規格の異物と同じ。	
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	

(測定方法)

第10条 第3条から前条までの規格における固形量の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
固形量	1 缶詰の場合 缶詰（液が凝固している場合は、20℃に加熱し、液を溶解した缶詰）を切り開き、2分間缶詰を傾斜し、液を流出させた後に測定した重量から、缶の重量を差し引いて得た重量とする。 2 瓶詰の場合 ふたを開き、2分間瓶を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から、瓶の重量を差し引いた重量とする。

(参考)

コーデックスの「食品添加物の使用に関する一般原則」（抜粋）

### 3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えることなく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の (a) から (d) に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。

- a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、(b) 項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。
- b) 特別な食事上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。
- c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。
- d) 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

### 3.3 適正製造規範（GMP）

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的効果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。

# パブリックコメント等募集結果

水産物缶詰及び水産物瓶詰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：H25. 2. 15～3. 16）

(1) 受付件数 3件（団体1、個人2）

(2) 意見と考え方  
別紙のとおり

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H25. 1. 28～H25. 3. 28）

受付件数 なし

(別紙)

水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の一部改正案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について（案）

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
第3条及び第5条～第9条 原材料（食品添加物）		
今回の改正で食品添加物の表示をしなくても良くなるのか。そのような改正は止めてほしい。	2	今回の改正は、JAS規格における食品添加物の基準に関するものであって、食品添加物の表示に関するものではありません。 使用した食品添加物は、引き続き加工食品品質表示基準等に基づき表示することが必要です。
新基準で使用が認められる食品添加物は、食品衛生法で使用が認められているもので、コーデックス規格の使用条件を満たすものと考えてよいか。	1	そのとおりです。食品添加物の使用は、食品衛生法で使用が認められていることが前提であり、かつ、コーデックス規格に規定する添加物利用の妥当性等にあてはまる場合に限定されます。