

日本農林規格の見直しについて

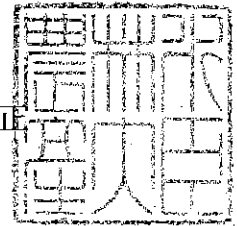
「ショートニング」

平成25年3月27日

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）

ショートニング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、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）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

ショートニング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
- （3）表示の区分において、輸入品にあつては、輸入者だけでなく、表示内容に責任を負う販売者も新たに表示可能とする

等の改正を行う。

ショートニング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

ショートニングは、食用油脂を原料として製造した固状又は流動状のものであって、可塑性、乳化性等の加工性を付与したものをいい、ほぼ100%が油脂成分である。その多くは無味無臭の半固形状（クリーム状）又は液状である。

ショートニングは、ほとんどが業務用として菓子、パン等の原材料や揚げ油などに使用されるが、ごく一部家庭用製品としてスーパー等の小売店で販売されている。

(2) JAS規格の基準

JAS規格では、色沢、色調、組織の状態等を基準とする「性状」、不純物として含まれる「水分」の量、油脂の劣化度合いを示す「酸価」、ガスによる増量を制限するため「ガス量」等が規定されている。

表1 ショートニングの主な品質項目

	水分 (揮発分を含む)	酸価	ガス量 (急冷練り合わせをしたもの)
ショートニング	0.5%以下	0.2以下 ^(※)	100g中20ml以下

※ 業務用で高度に加工性を付与するため植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン、酵素処理レシチン及びグリセリン脂肪酸エステルを使用したものにあつては、2.0以下。

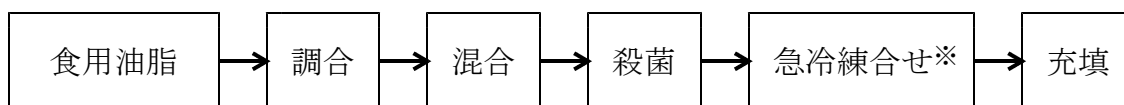
(3) 品質の実態

市場に流通している製品の品質状況を確認するため、JAS格付品（以下「JAS品」という。）及びJAS格付品以外のもの（以下「非JAS品」という。）について、JAS規格で定める水分、酸価、ガス量及び異物について調査を行った。その結果、今回調査を実施したJAS品及び非JAS品については、すべてJAS規格に適合していた。

2 生産の現況

(1) 生産の状況

① 生産方法



※練合せを行う場合に限る。

② 生産量

平成23年の生産数量は、205,121トンであり、平成19年に比べると、8,941トン減少しているが、ここ数年大きな増減がない。

国内使用量の99%以上が国内で生産されており、輸入品の割合は0.8%程度（財務省調べ）となっている。

表2 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)
生産数量	214,062	210,032	207,643	204,571	205,121	-8,941

※ 生産数量：食用加工油脂生産統計（日本マーガリン工業会）（暦年集計）

- ・生産数量には、自社で製造したショートニングを原材料として加工油脂製品を製造している製造業者が自家消費した数量を含まない。
- ・平成22年及び平成23年の生産数量は、日本マーガリン工業会会員のみの数量であり、非会員の数量を含まない。

(2) 格付の状況

平成23年の格付数量は、217,151トンであり、平成19年と比べると5,015トン減少している。

認定製造業者数は、平成23年に30事業者（以下「者」という。）であり、平成19年と比べると、1者減少している。また、認定製造業者のうち、29者がJAS格付を実施している（平成23年度）。

表3 格付状況の推移（平成19年～平成23年）

	H19年 (A)	H20年	H21年	H22年	H23年 (B)	増減 (B) - (A)
格付数量（トン）	222,166	223,348	224,572	223,492	217,151	-5,015
認定製造業者数	31	30	30	30	30	-1
特記事項	・格付数量が多い、上位5者で、全格付数量の約60%を占める（平成22年度）。					

※ 格付数量：（公財）日本食品油脂検査協会調べ（暦年集計）

・格付数量には、自社で製造したショートニングを原材料として加工油脂製品を製造している製造業者が自家消費した数量を含む。このため、格付数量が生産数量を上回っている。

※ 認定製造業者数：農林水産省（消費・安全局表示・規格課）調べ

（3）規格の利用状況

製造業者35社（マーガリン類、ショートニング、精製ラード及び食用精製加工油脂を全て合わせた数）のうち、23社（延べ30者）が認定を取得していた。認定の取得の主な理由は、自社の品質（製造）管理のため、商品の販売促進等の理由であった。

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規格の活用の理由は、社内の製造又は品質管理基準に引用している、商品設計に利用しているなどであった。

3 取引の現況

（1）取引の状況

生産数量のほぼ全量が業務用製品であり、家庭用製品はごく一部である。

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菓子やパンの原材料として製造業者等に販売されている。

（2）規格の利用状況

卸売業者は、取引先（実需者）から要求される以外は、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

家庭用製品は、家庭においてクッキー、ビスケット等に利用されている。

業務用製品のうち、窒素ガスを混入し練り合わせたものは、クッキー、ビスケットなどの菓子、パン等の原材料として利用されている。また、窒素ガスを入れないものは、揚げ油として利用されている。

(2) 規格の利用状況

家庭用製品については、J A S品の流通がほとんどない状況になっているが、調査を行った消費者の約80%がJ A S規格が必要との意見であった。J A S規格を必要とする理由は、一定の品質を保証、安心・信頼の確保などであった。

業務用製品については、J A S品が納入条件になっている事例が見られた。

5 将来の見通し

ショートニングの生産数量は、ここ数年減少傾向となっている。ただし、その減少の程度は緩やかなものであり、今後とも大幅な減少はないと見込まれる。また、認定製造業者数についても、ここ数年ほとんど変化がないことから同様の推移が見込まれる。

6 国際的な規格の動向

平成24年6月現在、ショートニングに関するCODEX規格等国際的な規格は制定されていない。

7 その他

ショートニングの業界団体として、日本マーガリン工業会（会員21社）がある（平成25年3月現在）。

ショートニングの日本農林規格の改正案の概要

1. 規格の位置付け

ショートニングの日本農林規格は、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、ショートニング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) 「食品添加物」の改正（第3条）

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。

(2) 「異物」の削除（第3条）

「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。

(3) 製造業者等の規定の改正（第3条「表示」）

輸入品については、「輸入者」だけでなく、表示内容に責任を負う「販売者」も表示可能とするため、改正。

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「ショートニング」とは、食用油脂（食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）第2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）を原料として製造した固状又は流動状のものであって、<u>可塑性</u>、乳化性等の加工性を付与したもの（精製ラードを除く。）をいう。</p> <p>（規格）</p> <p>第3条 ショートニングの規格は、次のとおりとする。</p>		<p>（適用の範囲）</p> <p>第1条 この規格は、ショートニングに適用する。</p> <p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において「ショートニング」とは、食用油脂（食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）第2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）を原料として製造した固状又は流動状のものであって、<u>可塑性</u>、乳化性等の加工性を付与したもの（精製ラードを除く。）をいう。</p> <p>（規格）</p> <p>第3条 ショートニングの規格は、次のとおりとする。</p>																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th> <th>基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">品 質</td> <td>性状</td> <td>急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、組織が良好であつて、異味異臭がないこと。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。</td> </tr> <tr> <td>水分（揮発分を含む。）</td> <td>0.5%以下であること。</td> </tr> <tr> <td>酸価</td> <td>0.2以下であること。</td> </tr> <tr> <td>ガス量</td> <td>急冷練り合わせをしたものにあつては、100g中20ml以下であること。</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">原 材</td> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>食用油脂以外のものを使用していないこと。</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 1 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つて、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。 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。 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つては、この限りでない。 <ol style="list-style-type: none"> (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 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 (3) 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 </td> </tr> </tbody> </table>		区 分	基 準	品 質	性状	急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、組織が良好であつて、異味異臭がないこと。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。	水分（揮発分を含む。）	0.5%以下であること。	酸価	0.2以下であること。	ガス量	急冷練り合わせをしたものにあつては、100g中20ml以下であること。	原 材	食品添加物以外の原材料	食用油脂以外のものを使用していないこと。	食品添加物	<ol style="list-style-type: none"> 1 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つて、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。 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。 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つては、この限りでない。 <ol style="list-style-type: none"> (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 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 (3) 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 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th> <th>基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">品 質</td> <td>性状</td> <td>急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、組織が良好であつて、異味異臭がないこと。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。</td> </tr> <tr> <td>水分（揮発分を含む。）</td> <td>0.5%以下であること。</td> </tr> <tr> <td>酸価</td> <td>0.2以下であること。</td> </tr> <tr> <td>ガス量</td> <td>急冷練り合わせをしたものにあつては、100g中20ml以下であること。</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">品 質</td> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>食用油脂以外のものを使用していないこと。</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <ol style="list-style-type: none"> 1 酸化防止剤 カテキン、カンゾウ油性抽出物、チャ抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち3種以下 2 乳化剤 植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン、酵素処理レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル（業務用以外の製品に使用する場合にあつては、このうち3種以下） 3 着色料 アナト一色素、β-カロテン、イモカロテン、ウコン色素、ニンジンカロテン及びパーム油カロテンのうち2種以下 </td> </tr> </tbody> </table>		区 分	基 準	品 質	性状	急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、組織が良好であつて、異味異臭がないこと。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。	水分（揮発分を含む。）	0.5%以下であること。	酸価	0.2以下であること。	ガス量	急冷練り合わせをしたものにあつては、100g中20ml以下であること。	品 質	食品添加物以外の原材料	食用油脂以外のものを使用していないこと。	食品添加物	<ol style="list-style-type: none"> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <ol style="list-style-type: none"> 1 酸化防止剤 カテキン、カンゾウ油性抽出物、チャ抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち3種以下 2 乳化剤 植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン、酵素処理レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル（業務用以外の製品に使用する場合にあつては、このうち3種以下） 3 着色料 アナト一色素、β-カロテン、イモカロテン、ウコン色素、ニンジンカロテン及びパーム油カロテンのうち2種以下
区 分	基 準																																		
品 質	性状	急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、組織が良好であつて、異味異臭がないこと。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。																																	
	水分（揮発分を含む。）	0.5%以下であること。																																	
	酸価	0.2以下であること。																																	
	ガス量	急冷練り合わせをしたものにあつては、100g中20ml以下であること。																																	
原 材	食品添加物以外の原材料	食用油脂以外のものを使用していないこと。																																	
	食品添加物	<ol style="list-style-type: none"> 1 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つて、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。 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。 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つては、この限りでない。 <ol style="list-style-type: none"> (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 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 (3) 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 																																	
区 分	基 準																																		
品 質	性状	急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、組織が良好であつて、異味異臭がないこと。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。																																	
	水分（揮発分を含む。）	0.5%以下であること。																																	
	酸価	0.2以下であること。																																	
	ガス量	急冷練り合わせをしたものにあつては、100g中20ml以下であること。																																	
品 質	食品添加物以外の原材料	食用油脂以外のものを使用していないこと。																																	
	食品添加物	<ol style="list-style-type: none"> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <ol style="list-style-type: none"> 1 酸化防止剤 カテキン、カンゾウ油性抽出物、チャ抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち3種以下 2 乳化剤 植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン、酵素処理レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル（業務用以外の製品に使用する場合にあつては、このうち3種以下） 3 着色料 アナト一色素、β-カロテン、イモカロテン、ウコン色素、ニンジンカロテン及びパーム油カロテンのうち2種以下 																																	

		(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>
	内容量	表示重量に適合していること。
表示 (業務用の製品に限る。)	表示事項	<p>1 次の事項を表示してあること。 (1)～(5) (略)</p> <p>(6) <u>製造業者、輸入業者又は販売業者</u> (以下「製造業者等」という。)の氏名又は名称及び住所 [削る。]</p> <p>2 (略)</p>
	表示の方法	1 表示事項の項の1の(1)から(6)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。 (1)～(5) (略)

		<p>4 <u>酸化防止助剤</u> クエン酸</p> <p>5 <u>消泡剤</u> シリコーン樹脂 (業務用の製品に使用する場合に限る。)</p> <p>6 <u>香料</u></p>
	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。
表示 (業務用の製品に限る。)	表示事項	<p>1 次の事項を表示してあること。 (1) 名称 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限 (5) 保存方法 (6) <u>製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所</u></p> <p>2 <u>販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示を行うこととされている場合にあつては、1の(6)に代えて、販売業者とする。</u></p> <p>3 <u>輸入品にあつては、1に掲げるもののほか、原産国名とする。</u></p>
	表示の方法	<p>1 表示事項の項の1の(1)から(6)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 「ショートニング」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して「未練り」又は「流動状」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、次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は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「大豆油」、「豚脂」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、大豆油等の食用植物油脂にあつては「食用植物油脂」と、豚脂等の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と記載することができる。 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、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第45号)第1条第2項第5号及び第4項、第11条並びに第12条の規定に従い記載すること。</p> <p>(3) 内容量 内容重量をグラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して</p>

	<p>(6) 製造業者等の氏名又は名称及び住所 製造業者等のうち表示内容に責任を有する<u>もの</u>の氏名又は名称及び住所を記載すること。</p> <p>2 <u>表示事項の項</u>に規定する事項の表示は、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に<u>してあること</u>。</p>		<p>記載すること。</p> <p>(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、期待される全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っても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。）を、次に定めるところにより記載すること。</p> <p>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。</p> <p>(7) 平成20年7月1日 (イ) 20. 7. 1 (ロ) 2008. 7. 1 (ハ) 08. 7. 1 (ニ) 200701 (ホ) 080701</p> <p>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</p> <p>(7) 次の例のいずれかにより記載すること。</p> <p>a 平成20年7月 b 20. 7 c 2008. 7 d 08. 7 e 2007 f 0807</p> <p>(イ) (7)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。</p> <p>(5) 保存方法 製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「冷暗所で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。</p> <p>(6) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所 製造業者又は輸入業者（販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示を行うこととなっている場合にあつては、当該販売業者）のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載すること。</p> <p>2 <u>前項</u>に規定する事項の表示は、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に<u>しなければならない</u>。</p>
<p>2 業務用で高度に加工性を付与するため、<u>前項の規格の食品添加物（植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン、酵素処理レシチン及びグリセリン脂肪酸エステルに限る。）</u>を使用したものにあつては、<u>同項の規格の酸価</u>の規定にかかわらず、酸価の測定方法に基づいて測定</p>			<p>2 業務用で高度に加工性を付与するため植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン、酵素処理レシチン及びグリセリン脂肪酸エステルを使用したものにあつては、<u>上記の酸価</u>の規定にかかわらず、酸価の測定方法に基づいて測定した結果の値が2.0以下であること。</p>

した結果の値が2.0以下であること。

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分（揮発分を含む。）、酸価及びガス量の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分（揮発分を含む。）	試料約5gを正確に量りとり、105℃で1時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸 価	試料10～20gを正確に量りとり、50～60℃で加熱溶解し、溶剤（エチルアルコールとエチルエーテルを1：1で混合したもの）50mlを加え、フェノールフタレインを指示薬として0.1mol/L水酸化カリウム溶液で滴定し、指示薬の変色が30秒間続いたときを中和点として、次式により酸価を求める。 (略)
ガ ス 量	試料採取器（別記第1図）を用いて試料約15gをガス定量器（別記第2図）中に量りとり、蓋をした後、上部から食用植物油を流し込み、約30℃の恒温水槽中で30分間静置した後、標線（A）を読みとる。次に、湯浴中において試料中のガスが完全に除去されるまで加熱し、その後、約30℃の恒温水槽中で30分間静置した後、標線（B）を読みとり、次式によりガス量を求める。 (略)

(測定方法)

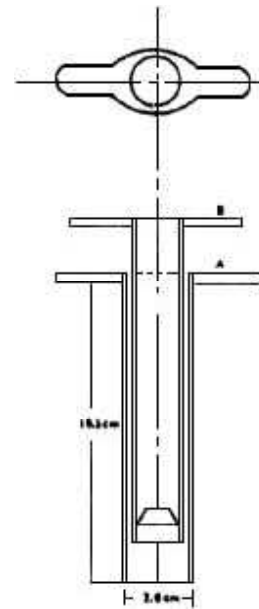
第4条 前条の規格における水分（揮発分を含む。）、酸価及びガス量の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分（揮発分を含む。）	__試料約5gを正確に量りとり、105℃で1時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸 価	__試料10～20gを正確に量りとり、50～60℃で加熱溶解し、溶剤（エチルアルコールとエチルエーテルを1：1で混合したもの）50mlを加え、フェノールフタレインを指示薬として0.1mol/L水酸化カリウム溶液で滴定し、指示薬の変色が30秒間続いたときを中和点として、次式により酸価を求める。 $\text{酸価} = \frac{F \times A}{S}$ A：滴定量（ml） F：0.1mol/L水酸化カリウム溶液1ml中の水酸化カリウムの量（mg） S：試料の量（g）
ガ ス 量	__試料採取器（別記第1図）を用いて試料約15gをガス定量器（別記第2図）中に量りとり、ふたをした後、上部から食用植物油を流し込み、約30℃の恒温水槽中で30分間静置した後、標線（A）を読みとる。____次に、湯浴中において試料中のガスが完全に除去されるまで加熱し、その後、約30℃の恒温水槽中で30分間静置した後、標線（B）を読みとり、次式によりガス量を求める。 $\text{ガス量 (ml/100g)} = \frac{B \text{ (ml)} - A \text{ (ml)}}{S} \times 100$ S：試料の量（g）

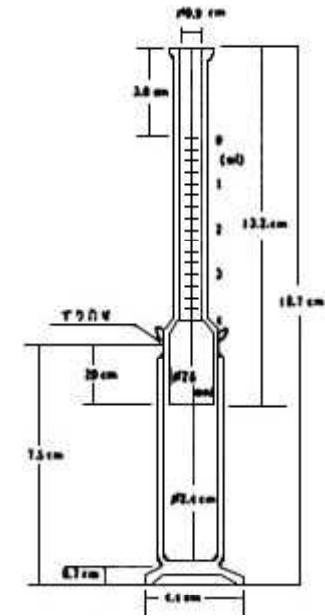
別記（第4条関係）
（略）

別記（第4条関係）

第1図 試料採取器



第2図 ガス定量器



（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效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

ショートニング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 5件（団体2、個人3）

(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

ショートニング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 原材料（食品添加物）		
<p>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。</p>	2	<p>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。</p> <p>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。</p>
<p>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。</p>	1	<p>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。</p>
<p>食品添加物の基準にコーデックス規格3.2及び3.3の規定を引用するのではなく、規定の内容を具体的に分かりやすく記載すべき。</p>	1	<p>今回の改正は、食品添加物の使用を必要最小限にすることをコーデックス規格の規定を引用する形で規定したものです。</p> <p>新基準が円滑に運用できるような取組みについては検討したいと考えています。</p>

* その他の意見提出もありましたが、今回の改正案に直接関係のないものでしたので御意見として承り、今後の参考とさせていただきます。