

日本農林規格の見直しについて

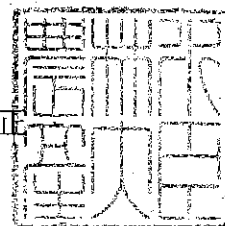
「食用精製加工油脂」

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）

食用精製加工油脂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、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）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

食用精製加工油脂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）食品添加物の使用を必要かつ最小限とすることを規定する
- （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。

食用精製加工油脂の日本農林規格に係る規格調査の概要

1 品質の現況

(1) 製品の流通実態

食用精製加工油脂は、動物油脂、植物油脂又はこれらを混合した油脂を、水素添加、分別又はエステル交換を行うことにより、融点の調整又は酸化安定性の付与を行い、食用に適するように精製したものである。

食用精製加工油脂は、マーガリン類、ショートニングの中間原料などに使用されており、製造方法の違いにより、次の3種類に分けられる。

| | |
|---------|--|
| 硬化油 | パーム油等の原料油脂を触媒存在下で加熱して水素を反応させ、原料油脂のアシルグリセロール組成の不飽和部の一部又は全部を飽和させたもの。 |
| 分別油 | 原料油脂に溶剤等を加え又は加えないで冷却した後、結晶を析出させ、これに遠心式、ろ過式又は滴下式による分離操作を行ったもの。 |
| エステル交換油 | 原料油脂を触媒存在下で加熱し又は加熱しないで反応させ、原料油脂のアシルグリセロール組成の脂肪酸配位を変えたもの。 |

(2) JAS規格の基準

JAS規格では、色調や異味異臭がないことなどを基準とする「性状」、不純物として含まれる「水分」の量、油脂が溶解する温度として「融点又は曇り点」、油脂の劣化度合いを示す「酸価」及び「過酸化物価」等が規定されている。

表1 食用精製加工油脂の主な品質項目

| | 水分 | 融点又は曇り点 | 酸価 | 過酸化物価 |
|----------|--------|------------------------|-------|-------|
| 食用精製加工油脂 | 0.2%以下 | 表示している融点又は曇り点に適合していること | 0.3以下 | 0.3以下 |

(3) 品質の実態

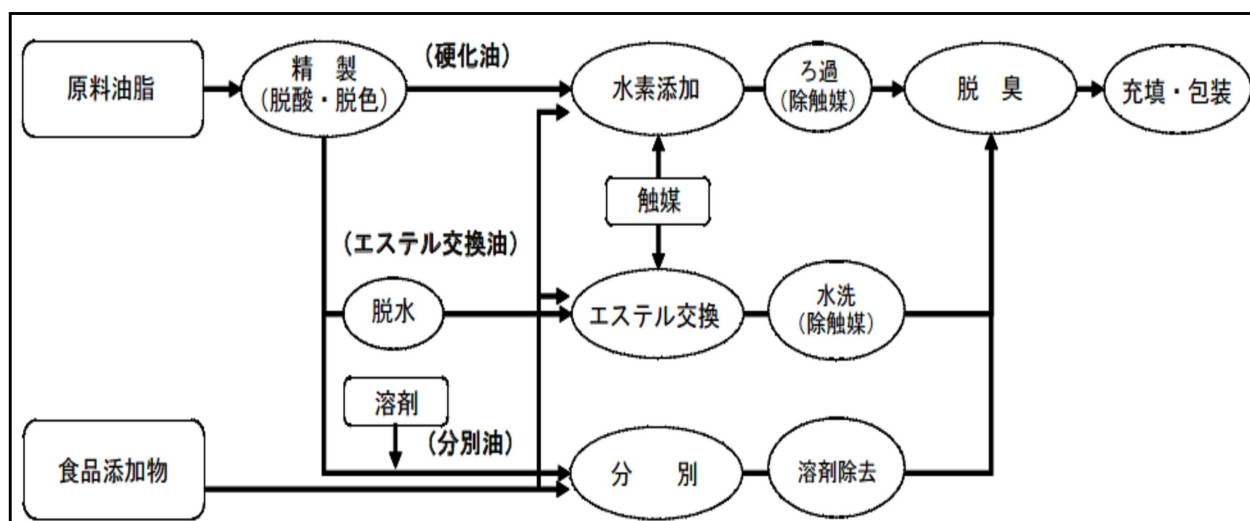
市場に流通している製品の品質状況を確認するため、JAS格付品（以下「JAS品」という。）について、JAS規格で定める「水分」、「酸価」、「過酸化価」、「融点又は曇り点」について調査を行った。

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



※ 原料油脂：ラード等の動物油脂や大豆油、パーム油等の植物油脂

② 生産量

平成23年の生産数量は、硬化油及び分別油をあわせて35,161トンであり（生産数量統計が存在しないエステル交換油を除く。）、平成3年をピークに減少傾向にある。

表2 生産数量の推移（平成19年～平成23年）

（単位：トン）

| | 平成19年 (A) | 平成20年 | 平成21年 | 平成22年 | 平成23年 (B) | 増減 (B)-(A) |
|----------|--------------|--------|--------|--------|--------------|---------------|
| 食用精製加工油脂 | 44,341 | 34,857 | 32,500 | 29,032 | 35,161 | -9,180 |
| 硬化油 | 29,751 | 20,682 | 18,216 | 15,607 | 16,489 | -13,262 |
| 分別油 | 14,590 | 14,175 | 14,284 | 13,425 | 18,672 | 4,082 |

※ 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）

- ・ 自社で製造した食用精製加工油脂を原料とし、マーガリン類、ショートニング等を製造している製造業者においては、自家消費された食用精製加工油脂は生産数量の統計に含まない。
- ・ 平成22年以降の生産数量は、日本マーガリン工業会会員のみの数値であり、非会員は含まない。

（2）格付の状況

平成23年の格付数量は、71,439トンであり、平成19年と比べると16,471トン減少している。

格付数量の内訳は、硬化油が約35%、分別油が約38%、エステル交換油が約27%となっている。

認定製造業者数は、平成23年に18事業者（以下「者」という。）であり、過去5年間変動はない。また、認定製造業者18者のうち14者がJAS格付を実施している。

表3 格付状況の推移（平成19年～平成23年）

（単位：トン）

| | 平成19年 (A) | 平成20年 | 平成21年 | 平成22年 | 平成23年 (B) | 増減 (B)-(A) |
|----------|---|--------|--------|--------|--------------|---------------|
| 食用精製加工油脂 | 87,910 | 78,860 | 74,532 | 75,503 | 71,439 | -16,471 |
| 硬化油 | 42,971 | 30,703 | 26,234 | 26,733 | 25,197 | -17,774 |
| 分別油 | 31,005 | 32,585 | 32,421 | 30,394 | 26,872 | -4,133 |
| エステル交換油 | 13,934 | 15,572 | 15,877 | 18,376 | 19,369 | 5,435 |
| 認定製造業者数 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 0 |
| 特記事項 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 生産数量のほぼ全量にJAS格付が行われている。 ・ 格付数量の多い上位5者で全格付数量の80%を占めている（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）

- ・ 自社で製造した食用精製加工油脂を原料とし、マーガリン類、ショートニング等を製造している製造業者においては、自家消費された食用精製加工油脂は格付数量の統計に含む。

※ 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、14社（延べ18者）が認定を取得していた。JAS規格は、品質の区別ができるなどの理由で必要とされていた。

3 取引の現況

(1) 取引の状況

生産量のほとんどが業務用として取引されている。卸売業者を通じて販売されるものと相対取引のものがあり、相対取引先は、主に菓子、パン、即席めん等の製造業者であった。

(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

生産数量のほとんどが業務用製品であり、菓子、パン、即席めん等を主体とする食品製造業者向けに、マーガリン類、ショートニングなどの食用油脂の中間原料等として広く使用されている。また、食用精製加工油脂の製造者が、自社で製造した食用精製加工油脂を、マーガリン類等の原材料として使用している。

(2) 規格の利用状況

食用精製加工油脂は生産数量のほとんどにJAS格付が行われており、菓子、パン、即席めん等の様々な加工食品の原材料として、製造業者の購入条件等に使用されている状況にある。また、調査を行った菓子、パン、即席めん等の製造業者58者のうち31%がJAS規格が必要との意見であった。JAS規格を必要とする理由は、規格による一定の品質の保証のためなどであった。

5 将来の見通し

生産数量のほぼ全量がJAS格付品という現況は今後とも継続すると見込まれる。また、認定製造業者数についても、ここ数年来変動は見られないことから、現状維持が見込まれる。

6 国際的な規格の動向

平成24年6月現在、食用精製加工油脂に関するCODEX規格等国際的な規格は制定されていない。

7 その他

食用精製加工油脂の業界団体として、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）。

食用精製加工油脂の日本農林規格の改正案の概要

1. 規格の位置付け

食用精製加工油脂の日本農林規格は、製造業者等が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「表示事項」及び「表示の方法」）

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。

(4) 「表示の方法」の改正（第4条）

製造業者等の氏名又は名称及び住所の表示方法が規定されていなかったことから、追加。

| 改 正 案 | | 現 行 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|-----|-----|-----|----------|--|---------|--|-----|---|-------------|--|-------|-----|-------------|-----|-------|---|---|--|-----|-----|-----|---|-----|--------------|---------|-------------------------|-----|-------------|-----------|-------------|-------|-------------------------|-------------|------------------|-------|---|
| <p>（適用の範囲） 第1条 （略）</p> <p>（定義） 第2条 （略）</p> | | <p>（適用の範囲） 第1条 この規格は、食用精製加工油脂（食用植物油脂に該当するものを除く。）に適用する。</p> <p>（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> <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th> <th>定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食用精製加工油脂</td> <td>動物油脂（水産動物油を含む。以下同じ。）、植物油脂又はこれらの混合油脂（以下「原料油脂」という。）に水素添加、分別又はエステル交換を行つて、融点を調整し、又は酸化安定性を付与したものであつて、かつ、食用に適するように精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。）をしたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>水 素 添 加</td> <td>原料油脂にニッケル、銅等の触媒を加えて加熱し、水素を送入することにより、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の不飽和部の一部又は全部を飽和させる工程をいう。</td> </tr> <tr> <td>分 別</td> <td>原料油脂に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、遠心式、ろ過式又は滴下式による分離操作を行う工程をいう。</td> </tr> <tr> <td>エ ス テ ル 交 換</td> <td>原料油脂にナトリウムメトキシド、水酸化ナトリウム、酵素等の触媒を加えて加熱し、又は加熱しないで反応させ、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の脂肪酸配位を変えさせる工程をいう。</td> </tr> </tbody> </table> | | 用 語 | 定 義 | 食用精製加工油脂 | 動物油脂（水産動物油を含む。以下同じ。）、植物油脂又はこれらの混合油脂（以下「原料油脂」という。）に水素添加、分別又はエステル交換を行つて、融点を調整し、又は酸化安定性を付与したものであつて、かつ、食用に適するように精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。）をしたものをいう。 | 水 素 添 加 | 原料油脂にニッケル、銅等の触媒を加えて加熱し、水素を送入することにより、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の不飽和部の一部又は全部を飽和させる工程をいう。 | 分 別 | 原料油脂に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、遠心式、ろ過式又は滴下式による分離操作を行う工程をいう。 | エ ス テ ル 交 換 | 原料油脂にナトリウムメトキシド、水酸化ナトリウム、酵素等の触媒を加えて加熱し、又は加熱しないで反応させ、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の脂肪酸配位を変えさせる工程をいう。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 用 語 | 定 義 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食用精製加工油脂 | 動物油脂（水産動物油を含む。以下同じ。）、植物油脂又はこれらの混合油脂（以下「原料油脂」という。）に水素添加、分別又はエステル交換を行つて、融点を調整し、又は酸化安定性を付与したものであつて、かつ、食用に適するように精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。）をしたものをいう。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 水 素 添 加 | 原料油脂にニッケル、銅等の触媒を加えて加熱し、水素を送入することにより、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の不飽和部の一部又は全部を飽和させる工程をいう。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 分 別 | 原料油脂に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、遠心式、ろ過式又は滴下式による分離操作を行う工程をいう。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| エ ス テ ル 交 換 | 原料油脂にナトリウムメトキシド、水酸化ナトリウム、酵素等の触媒を加えて加熱し、又は加熱しないで反応させ、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の脂肪酸配位を変えさせる工程をいう。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>（食用精製加工油脂の規格） 第3条 食用精製加工油脂の規格は、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>性 状</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>水 分</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>融点又は曇り点</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>酸 価</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>過 酸 化 物 価</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>原 材 料</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td><u>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</u></td> </tr> </tbody> </table> | | 区 分 | 基 準 | 性 状 | （略） | 水 分 | （略） | 融点又は曇り点 | （略） | 酸 価 | （略） | 過 酸 化 物 価 | （略） | 原 材 料 | （略） | 食品添加物以外の原材料 | （略） | 食品添加物 | <u>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</u> | <p>（食用精製加工油脂の規格） 第3条 食用精製加工油脂の規格は、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>性 状</td> <td>1 鮮明な色調を有し、意味異臭がないこと。 2 清澄であること（固状のものにあつては、融解時に清澄であること。）。)</td> </tr> <tr> <td>水 分</td> <td>0.2%以下であること。</td> </tr> <tr> <td>融点又は曇り点</td> <td>表示している融点又は曇り点に適合していること。</td> </tr> <tr> <td>酸 価</td> <td>0.3以下であること。</td> </tr> <tr> <td>過 酸 化 物 価</td> <td>3.0以下であること。</td> </tr> <tr> <td>原 材 料</td> <td>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</td> </tr> <tr> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>1 植物油脂 2 動物油脂</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td><u>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 酸化防止助剤</u></td> </tr> </tbody> </table> | | 区 分 | 基 準 | 性 状 | 1 鮮明な色調を有し、意味異臭がないこと。 2 清澄であること（固状のものにあつては、融解時に清澄であること。）。) | 水 分 | 0.2%以下であること。 | 融点又は曇り点 | 表示している融点又は曇り点に適合していること。 | 酸 価 | 0.3以下であること。 | 過 酸 化 物 価 | 3.0以下であること。 | 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。 | 食品添加物以外の原材料 | 1 植物油脂 2 動物油脂 | 食品添加物 | <u>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 酸化防止助剤</u> |
| 区 分 | 基 準 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 性 状 | （略） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 水 分 | （略） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 融点又は曇り点 | （略） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 酸 価 | （略） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 過 酸 化 物 価 | （略） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原 材 料 | （略） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食品添加物以外の原材料 | （略） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食品添加物 | <u>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</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 区 分 | 基 準 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 性 状 | 1 鮮明な色調を有し、意味異臭がないこと。 2 清澄であること（固状のものにあつては、融解時に清澄であること。）。) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 水 分 | 0.2%以下であること。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 融点又は曇り点 | 表示している融点又は曇り点に適合していること。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 酸 価 | 0.3以下であること。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 過 酸 化 物 価 | 3.0以下であること。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食品添加物以外の原材料 | 1 植物油脂 2 動物油脂 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食品添加物 | <u>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 酸化防止助剤</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---|-----------|---|
| 質 | | <p>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。</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> |
| | 内 容 量 | (略) |
| 表 | 表 示 事 項 | <p>1 次の事項を表示してあること。</p> <p>(1)～(6) (略)</p> <p>(7) 製造業者、輸入業者又は販売業者（以下「製造業者等」という。）の氏名又は名称及び住所</p> <p>2 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。</p> |
| | 表 示 の 方 法 | <p>1 表示事項の項の1の(1)から(7)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)～(6) (略)</p> |

| | | |
|---|-----------|---|
| 質 | | <p>クエン酸</p> <p>2 結晶防止剤 植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン及び酵素処理レシチン</p> <p>3 消泡剤 シリコーン樹脂</p> <p>4 酸化防止剤 カテキン、カンゾウ油性抽出物、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</p> |
| | 異 物 | 混入していないこと。 |
| 表 | 内 容 量 | 表示重量に適合していること。 |
| | 表 示 事 項 | <p>1 次の事項を表示してあること。</p> <p>(1) 名称</p> <p>(2) 融点又は曇り点</p> <p>(3) 原材料名</p> <p>(4) 内容量</p> <p>(5) 賞味期限</p> <p>(6) 保存方法</p> <p>(7) 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 | 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 「食用精製加工油脂」の文字の次に、括弧を付して、主たる工程として水素添加を行ったものにあつては「硬化油」と、主たる工程として分別を行ったものにあつては「分別油」と、主たる工程としてエステル交換を行ったものにあつては「エステル交換油」と記載すること。</p> <p>(2) 融点又は曇り点 常温において固状のものにあつては「融点」を、常温において液状のものにあつては「曇り点」を、それぞれ整数値で記載すること。</p> <p>(3) 原材料名 使用した原材料を、次に規定するところにより、ア及びイの順で記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、「大豆油」、「パーム油」、「ラード」、「魚油」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。ただし、原料油脂にあつては「植物油脂」又は「動物油脂」の区分により記載することができる。</p> |

| | |
|---|--|
| 示 | <p>(7) <u>製造業者等の氏名又は名称及び住所</u> <u>製造業者等のうち表示内容に責任を有するものの氏名又は名称及び住所を記載すること。</u></p> <p>2 (略)</p> |
| | 表示禁止事項 (略) |

(測定方法)

| | |
|---|--|
| 示 | <p>イ 食品添加物は、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>(4) 内容量 内容重量をグラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載すること。</p> <p>(5) 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、次の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。 (7) 平成6年7月1日 (i) 6. 7. 1 (ii) 1994. 7. 1 (iii) 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。 (7) 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 (i) (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>(6) 保存方法 製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」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>[新設]</p> <p>2 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。</p> |
| | 表示禁止事項 |

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分、融点、曇り点、酸価及び過酸化物価の測定方法は、次のとおりとする。

| 事 項 | 測 定 方 法 |
|-----------|---|
| 水 分 | 試料約5gをアルミ皿に正しく量りとり、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。 |
| 融 点 | (略) |
| 曇 り 点 | (略) |
| 酸 価 | 試料10～20gを150mlの三角フラスコに正しく量りとり、50～60℃までの温度で加熱溶解し、エチルアルコールとエチルエーテル1：1の混液50mlを加え溶解する。次に、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。 $\text{酸価} = \frac{0.1\text{mol/L水酸化カリウム溶液使用量 (ml)} \times 5.61}{\text{量り取った試料の量 (g)}}$ |
| 過 酸 化 物 価 | 試料約5gを共栓三角フラスコに正しく量りとり、これにイソオクタン・酢酸混液（イソオクタン及び酢酸を2：3の容量の割合で混合したもの）50mlを加えて均一に溶解する。次に、フラスコ内の空気を窒素ガス又は二酸化炭素で置換し、窒素ガス又は二酸化炭素を通しながら新たに煮沸した水で作成した飽和ヨウ化カリウム溶液0.1mlを加え、直ちに共栓をして1分間緩やかに振り混ぜる。これに水30mlを加え、共栓をして5～10秒激しく振り混ぜ、でん粉溶液を指示薬として、0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液で滴定する。 なお、本試験に先立つて空試験を行い、でん粉溶液で青色にならないことを確認した後、次式により過酸化物価を算出する。 $\text{過酸化物価 (meq/kg)} = \frac{A \times F}{S} \times 10$ $S = \text{試料の採取量 (g)}$ $A = 0.01\text{mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液の使用量 (ml)}$ $F = 0.01\text{mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液のファクター}$ |

第4条 前条の規格における水分、融点、曇り点、酸価及び過酸化物価の測定方法は、次のとおりとする。

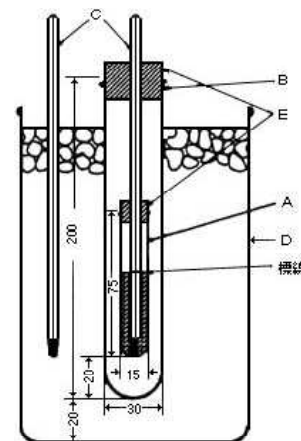
| 事 項 | 測 定 方 法 |
|-----------|---|
| 水 分 | 試料約5gをアルミ皿に正しく量り取り、105℃で1時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。 |
| 融 点 | 試料を調製した毛细管を温度計の下部に密着させ、これらの下端をそろえる。次に、この温度計を蒸留水を満たしたビーカー中に浸し、ビーカーの水をかくはんしながら加熱し、試料が毛细管中で上昇し始める温度を融点とする。 |
| 曇 り 点 | 試料を無水硫酸ナトリウムを用いて完全に脱水してろ過し、80℃に加熱した後冷却し、約40℃となった時点でその4mlを小試験管に取り、これを別記図のように装置する。この場合、温度計は小試験管の底部に接触させる。ビーカーには砕いた氷と水（表示曇り点が10℃以上の場合）又は砕いた氷と氷重量の20%以上の塩化ナトリウム（表示曇り点が10℃以下の場合）を入れ、試料の温度が表示曇り点より20℃高い温度となった時点で、大試験管をビーカーに入れて冷却する。試料の温度が表示曇り点より5℃上になつてからは30秒おきに大試験管をビーカーから取り出し試料の曇りを見る。水銀球の周囲に曇りを認めたときの温度を試料の曇り点とする。 |
| 酸 価 | 試料10～20gを150mlの三角フラスコに正しく量り取り、50～60℃までの温度で加熱溶解し、エチルアルコールとエチルエーテル1：1の混液50mlを加え溶解する。次に、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。 $\text{酸価} = \frac{0.1\text{mol/L水酸化カリウム溶液使用量 (ml)} \times 5.61}{\text{量り取った試料の量 (g)}}$ |
| 過 酸 化 物 価 | 試料約5gを共栓三角フラスコに正しく量り取り、これにイソオクタン・酢酸混液（イソオクタン及び酢酸を2：3の容量の割合で混合したもの）50mlを加えて均一に溶解する。 次に、フラスコ内の空気を窒素ガス又は二酸化炭素で置換し、窒素ガス又は二酸化炭素を通しながら新たに煮沸した水で作成した飽和ヨウ化カリウム溶液0.1mlを加え、直ちに共栓をして1分間ゆるやかに振り混ぜる。これに水30mlを加え、共栓をして5～10秒激しく振り混ぜ、でん粉溶液を指示薬として、0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液で滴定する。 なお、本試験に先立つて空試験を行い、でん粉溶液で青色にならないことを確認した後、次式により過酸化物価を算出する。 $\text{過酸化物価 (meq/kg)} = \frac{A \times F}{S} \times 10$ $S = \text{試料の採取量 (g)}$ $A = 0.01\text{mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液の使用量 (ml)}$ $F = 0.01\text{mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液の力価}$ |

別記図
(略)

別記様式 (第3条関係)
(略)

備考
1～6 (略)

別記図



(単位 mm)

- A: 小試験管
- B: 大試験管
- C: 温度計
- D: ビーカー (2Lのもの)
- E: コルクせん (直径15mm、30mmそれぞれ1個)

別記様式 (第3条関係)

| |
|---------|
| 名 称 |
| 融 点 |
| 曇 り 点 |
| 原 材 料 名 |
| 内 容 量 |
| 賞 味 期 限 |
| 保 存 方 法 |
| 原 産 国 名 |
| 製 造 者 |

備考

- 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8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。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、日本工業規格Z8305 (1962) に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。
- 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 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。

7 表示内容に責任を有する者が販売業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」又は「輸入者」とすること。

[削る。]

8 (略)

9 この様式は、縦書とすることができる。

6 常温において固状のものにあつてはこの様式中「曇り点」を、常温において液状のものにあつてはこの様式中「融点」を、それぞれ省略すること。

7 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。

8 輸入品にあつては、7にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。

9 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。

10 この様式は、縦書きとすることができる。

(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

食用精製加工油脂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2、個人1）

(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

食用精製加工油脂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> | 1 | <p>今回の改正は、J A S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> |