

日本農林規格の見直しについて

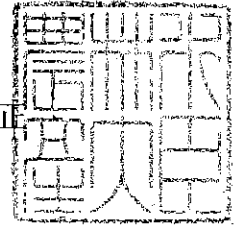
「チルドミートボール」

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）

チルドミートボール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、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）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

チルドミートボール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

改正を行う。

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、チルドミートボールに適用する。</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" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:20%; text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>チルドミートボール</td> <td>次に掲げるいずれかのものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）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、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。以下同じ。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたもの</td> </tr> <tr> <td>臓器及び可食部分</td> <td>肝臓、腎臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。</td> </tr> <tr> <td>つ な ぎ</td> <td>パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	チルドミートボール	次に掲げるいずれかのものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）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、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。以下同じ。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたもの	臓器及び可食部分	肝臓、腎臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。	つ な ぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。														
用 語	定 義																						
チルドミートボール	次に掲げるいずれかのものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）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、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。以下同じ。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたもの																						
臓器及び可食部分	肝臓、腎臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。																						
つ な ぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。																						
<p>（チルドミートボールの規格） 第3条 チルドミートボールの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width:10%; text-align: center;">区 分</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">基 準</th> </tr> <tr> <th style="width:50%; text-align: center;">上 級</th> <th style="width:40%; text-align: center;">標 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>内容物の品位</td> <td style="text-align: center;">(略)</td> <td style="text-align: center;">(略)</td> </tr> <tr> <td>原 食品添加物以外の原材料</td> <td style="text-align: center;">(略)</td> <td style="text-align: center;">(略)</td> </tr> </tbody> </table>	区 分	基 準		上 級	標 準	内容物の品位	(略)	(略)	原 食品添加物以外の原材料	(略)	(略)	<p>（チルドミートボールの規格） 第3条 チルドミートボールの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width:10%; text-align: center;">区 分</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">基 準</th> </tr> <tr> <th style="width:50%; text-align: center;">上 級</th> <th style="width:40%; text-align: center;">標 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>内容物の品位</td> <td>色沢、香味及び性状が優良であること。</td> <td>色沢、香味及び性状が良好であること。</td> </tr> <tr> <td>原 食品添加物以外の原材料</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> <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> </tbody> </table>	区 分	基 準		上 級	標 準	内容物の品位	色沢、香味及び性状が優良であること。	色沢、香味及び性状が良好であること。	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。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
区 分		基 準																					
	上 級	標 準																					
内容物の品位	(略)	(略)																					
原 食品添加物以外の原材料	(略)	(略)																					
区 分	基 準																						
	上 級	標 準																					
内容物の品位	色沢、香味及び性状が優良であること。	色沢、香味及び性状が良好であること。																					
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。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。																					

材 料			材 料	<ul style="list-style-type: none"> 1 食肉 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉及び家さん肉 2 臓器及び可食部分 牛及び豚の脂肪層 3 食肉製品 ベーコン類及びハム類 4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵（粉末卵を含む。以下同じ。）、粉乳、乳たん白及び粗ゼラチン 5 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類 6 食用油脂 7 調味料 砂糖類、蜂蜜、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん、米発酵調味料等 8 乳製品 チーズ 9 香辛料 	<ul style="list-style-type: none"> 1 食肉 上級の基準と同じ。 2 臓器及び可食部分 牛、豚、馬、めん羊及び家さんの皮、舌、横隔膜及び脂肪層 3 食肉製品 上級の基準と同じ。 4 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 5 つなぎ 上級の基準と同じ。 6 野菜等 上級の基準と同じ。 7 食用油脂 8 調味料 上級の基準と同じ。 9 乳製品 上級の基準と同じ。 10 香辛料
	食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 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。</u> 2 <u>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。</u> 3 <u>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。</u> 	同左	食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <u>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（5種以下を使用する場合に限る。）</u> <ul style="list-style-type: none"> (1) <u>調味料（アミノ酸）</u> DL-アラニン、グリシン及びL-グルタミン酸ナトリウム (2) <u>調味料（核酸）</u> 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 (3) <u>調味料（有機酸）</u> クエン酸三ナトリウム、コハ

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。

- (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
- (4) 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

ク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム及びフマル酸一ナトリウム

(4) 調味料（無機塩）
ホエイソルト、リン酸水素二ナトリウム及びリン酸三ナトリウム

2 結着補強剤
ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち5種以下

3 乳化安定剤
カゼインナトリウム

4 pH調整剤
アジピン酸、クエン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フマル酸及びDL-リンゴ酸のうち3種以下

5 酸味料（ソースに使用する場合に限る。）
クエン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フマル酸及びDL-リンゴ酸のうち3種以下

6 糊料（ソースに使用する場合に限る。）
カラギナン、カロブビーンガム、キサンタンガム、グァーガム及びタマリンドシードガムのうち3種以下

7 着色料
アカキャベツ色素、アカダイコン色素、シソ色素、チコリ色素、ビートレッド、ムラサキイモ色素及びムラサキヤマイモ色素（それぞれソースに使用する場合に限る。）並びにアナトー色素、カカオ色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、

6 糊料（ソースに使用する場合に限る。）

上級の基準と同じ。

7 着色料
上級の基準と同じ。

8 保存料
ソルビン酸及びソルビン酸カリウム

9 酸化防止剤
上級の基準と同じ。

10 甘味料
上級の基準と同じ。

11 香料

12 香辛料抽出物

13 強化剤
上級の基準と同じ。

14 加工でん粉
上級の基準と同じ。

					<p><u>カラメルⅣ、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、タマネギ色素、トウガラシ色素、トマト色素、ベニコウジ色素及びラック色素のうち5種以下</u></p> <p>8 <u>酸化防止剤</u> <u>L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム及びミックストコフェロールのうち2種以下</u></p> <p>9 <u>甘味料</u> <u>カンゾウ抽出物</u></p> <p>10 <u>香辛料抽出物</u></p> <p>11 <u>強化剤</u> <u>β-カロテン、焼成カルシウム、炭酸カルシウム及び未焼成カルシウム</u></p> <p>12 <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>		
食	肉	(略)	(略)	食	肉	<p>原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下同じ。）に占める重量の割合が70%以上であること。ただし、卵及び野菜等の原材料に占める重量の割合が10%以上のものにあつては、食肉の原材料に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。</p>	<p>原材料に占める重量の割合が50%を超えていること。</p>
	肉様の組織を有する植物性たん白	(略)	(略)		肉様の組織を有する植物性たん白	<p>含まないこと。</p>	<p>原材料に占める重量の割合が20%以下であること。</p>

つなぎ (卵を除く。)	(略)	(略)
粗 脂 肪	(略)	(略)
内 容 量	(略)	
容器又は包装の状態	(略)	

つなぎ (卵を除く。)	原材料に占める重量の割合が15%以下であること。	同左
粗 脂 肪	製品 (ソースを加えたもの) については、ソースを除く。) に占める重量の割合が25%以下であること。	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。	
容器又は包装の状態	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものについては、耐熱性を有する資材を用いて密封されていること。	

(測定方法)

第4条 (略)

(測定方法)

第4条 前条の規格における粗脂肪の測定方法は、次のとおりとする。

(1) 試料の調製

ア 試料を磨砕して均一とする。

イ ソースを加えたものについては、布でソースを除去した後に調製する。

(2) 脂肪の抽出

ア 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。

イ 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。

ウ アの抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、イ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。

エ 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。

(3) 計算

粗脂肪含量は、次式によって計算する。

$$\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{(\text{抽出後の抽出用フラスコの重量 (g)} - \text{抽出前の抽出用フラスコの重量 (g)})}{\text{試料の重量 (g)}} \times 100$$

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。

(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

チルドミートボール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 2件（企業1、団体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. 2. 8～H25. 4. 8）

受付件数 なし

チルドミートボール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 異物		
<p>異物の規定を削除する理由は何か。異物の規定は残すべきである。</p>	1	<p>異物については、遵守義務のある食品衛生法に規定があり、指導等がなされていることから、任意規格であるJAS規格から削除するものです。</p> <p>また、JAS法に基づき事業者を認定する際の条件には、品質管理を適切に行うことが明記されていることから、事業者の異物の混入防止の取組になんら影響が及ぶものではありません。</p>
<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、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>