

日本農林規格の見直しについて

「パン粉」



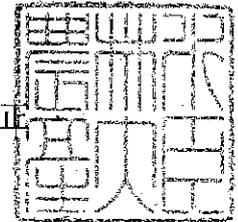
24消安第6118号

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）

パン粉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、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）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

パン粉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。

| 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、パン粉に適用する。</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>パ ン 粉</td> <td>小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに食塩、野菜及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたものを培焼等の加熱をした後、粉碎したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>乾 燥 パ ン 粉</td> <td>パン粉のうち、水分が14%以下になるように乾燥したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>生 パ ン 粉</td> <td>パン粉のうち、乾燥しないものをいう。</td> </tr> <tr> <td>セミドライパン粉</td> <td>パン粉のうち、乾燥パン粉及び生パン粉以外のものをいう。</td> </tr> </tbody> </table> | | 用 語 | 定 義 | パ ン 粉 | 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに食塩、野菜及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたものを培焼等の加熱をした後、粉碎したものをいう。 | 乾 燥 パ ン 粉 | パン粉のうち、水分が14%以下になるように乾燥したものをいう。 | 生 パ ン 粉 | パン粉のうち、乾燥しないものをいう。 | セミドライパン粉 | パン粉のうち、乾燥パン粉及び生パン粉以外のものをいう。 | | | | | | | | | | | | |
| 用 語 | 定 義 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| パ ン 粉 | 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに食塩、野菜及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたものを培焼等の加熱をした後、粉碎したものをいう。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 乾 燥 パ ン 粉 | パン粉のうち、水分が14%以下になるように乾燥したものをいう。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 生 パ ン 粉 | パン粉のうち、乾燥しないものをいう。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| セミドライパン粉 | パン粉のうち、乾燥パン粉及び生パン粉以外のものをいう。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>（パン粉の規格） 第3条 パン粉の規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">区 分</th> <th>基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">品 質</td> <td>性 状</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>原 材 料 食品添加物以外の原材料</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">食品添加物</td> <td>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</td> </tr> </tbody> </table> | | 区 分 | | 基 準 | 品 質 | 性 状 | (略) | 原 材 料 食品添加物以外の原材料 | (略) | 食品添加物 | | 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 | <p>（パン粉の規格） 第3条 パン粉の規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">区 分</th> <th>基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">品 質</td> <td>性 状</td> <td>1 粒の形及び大きさがおおむね斉一であること。 2 色沢が良好であること。 3 異味異臭がないこと。</td> </tr> <tr> <td>原 材 料 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。 1 小麦粉 2 イースト 3 米粉、とうもろこし粉、大豆粉、ライ麦粉及びでん粉 4 米こうじ及び麦芽粉 5 大豆食物繊維 6 粉末状植物性たん白 7 乳製品及び卵 8 食塩 9 砂糖類 10 還元水あめ 11 醸造酢 12 食用油脂 13 野菜及び果実並びにそれらの加工品</td> </tr> <tr> <td colspan="2">食品添加物</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 | 品 質 | 性 状 | 1 粒の形及び大きさがおおむね斉一であること。 2 色沢が良好であること。 3 異味異臭がないこと。 | 原 材 料 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 小麦粉 2 イースト 3 米粉、とうもろこし粉、大豆粉、ライ麦粉及びでん粉 4 米こうじ及び麦芽粉 5 大豆食物繊維 6 粉末状植物性たん白 7 乳製品及び卵 8 食塩 9 砂糖類 10 還元水あめ 11 醸造酢 12 食用油脂 13 野菜及び果実並びにそれらの加工品 | 食品添加物 | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 品 質 | 性 状 | (略) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 原 材 料 食品添加物以外の原材料 | (略) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食品添加物 | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 区 分 | | 基 準 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 品 質 | 性 状 | 1 粒の形及び大きさがおおむね斉一であること。 2 色沢が良好であること。 3 異味異臭がないこと。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 原 材 料 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 小麦粉 2 イースト 3 米粉、とうもろこし粉、大豆粉、ライ麦粉及びでん粉 4 米こうじ及び麦芽粉 5 大豆食物繊維 6 粉末状植物性たん白 7 乳製品及び卵 8 食塩 9 砂糖類 10 還元水あめ 11 醸造酢 12 食用油脂 13 野菜及び果実並びにそれらの加工品 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食品添加物 | | 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--------------------|-----------|--|
| | | <p>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) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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</p> |
| | 内 容 量 | (略) |
| 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。</p> <p>(1)～(5) (略)</p> <p>(6) 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・3 (略)</p> <p>[削る。]</p> <p>4 (略)</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、同項の2の水分及び同項の3の消費期限の表示は、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> |

| | | |
|--------------------|-----------|---|
| | | <p>1 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びステアロイル乳酸カルシウム</p> <p>2 イーストフード</p> <p>3 製造用剤 L-アスコルビン酸</p> <p>4 pH調整剤 アジピン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、DL-リンゴ酸及びリン酸二水素ナトリウム</p> <p>5 着色料 アナトー色素、β-カロテン、トウガラシ色素及びベニコウジ黄色素</p> <p>6 加工でん粉 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</p> |
| | 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 (業務用の製品に限る。) | 義務表示事項 | <p>1 次の事項を表示してあること。</p> <p>(1) 名称</p> <p>(2) 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) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所</p> <p>2 セミドライパン粉にあっては、1に掲げるもののほか、水分とする。</p> <p>3 品質が急速に変化しやすく製造後速やかに消費すべきものにあつては、1の(4)に代えて、消費期限とする。</p> <p>4 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っては、1の(6)に代えて、販売業者とする。</p> <p>5 輸入品にあっては、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 義務表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項、同項の2の水分及び同項の3の消費期限の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 名称 乾燥パン粉にあっては「乾燥パン粉」又は「パン粉」と、生パン粉にあっては「生パン粉」と、セミドライパン粉にあっては「セミドラ</p> |

イパン粉」又は「半生パン粉」と記載すること。

(2) 水分

「28%±2%」等とパーセントの単位で、単位を明記して記載すること。ただし、この場合において上限値と下限値の差は4%以内であること。

(3) 原材料名

使用した原材料を、それぞれ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、「小麦粉」、「米粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「トマトペースト」等とその最も一般的な名称をもって、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 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。

(4) 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。

(5) 消費期限又は賞味期限

消費期限（定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。）又は賞味期限（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。

ア 製造から消費期限又は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19年1月1日

(イ) 19. 1. 1

(ロ) 2007. 1. 1

(ハ) 07. 1. 1

(ニ) 190101

(ホ) 070101

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19年1月

b 19. 1

- (7) 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ものの氏名又は名称及び住所を記載すること。

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)～(4) (略)

- (5) 原材料名を他の表示事項と一括して表示することが困難な場合には、(1)の規定にかかわらず、表示事項を一括して表示する箇所にその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。
(6) 内容量を他の表示事項と一括して表示することが困難な場合には、(1)の規定にかかわらず、表示事項を一括して表示する箇所にその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。
(7) 消費期限又は賞味期限を他の表示事項と一括して表示することが困難な場合には、(1)の規定にかかわらず、表示事項を一括して表示する箇所にそれらの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、表示事項を一括して表示する箇所にその記載箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の

- c 2007. 1
d 07. 1
e 1901
f 0701

(4) (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。

(6) 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。

(7) 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。

2 前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なければならない。

- (1) 表示は別記様式により記載すること。ただし、義務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5.5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。
(4) 名称については、(1)の規定にかかわらず、商品の主要面に記載することができる。この場合において、内容量についても、名称と同じ面に記載することができる。
(5) 原材料名を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、(1)の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所にその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。
(6) 内容量を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、(1)の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所にその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。
(7) 消費期限又は賞味期限を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、(1)の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所にそれらの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、義務表示事項を一括して表示する箇所にその記載箇所を表示すれば、消費期限又

| | |
|--------|---|
| | 記載箇所に近接して記載することができる。 |
| 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>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) (略) |

2 (略)

(測定方法)

第4条 (略)

別記様式 (第3条関係)

(略)

備考

- 1 (略)
- 2 第3条の表表示事項の項の3の規定により賞味期限に代えて消費期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「賞味期限」を「消費期限」とすること。
- 3～5 (略)
- 6 この様式は、縦書とすることができる。
- 7・8 (略)

| | |
|--------|--|
| | は賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。 |
| 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>義務表示</u> の項の規定により表示すべき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 |

2 使用する小麦粉の灰分は、600℃燃焼灰化法により測定して0.58%以下でなければならない。

(測定方法)

第4条 水分の測定方法は次のとおりとする。

- (1) アルミ製蓋付ひょう量缶 (直径約55mm、深さ25mm) をあらかじめ恒量とし、これに試料約3gを正確に量りとする。
- (2) 常圧加熱乾燥器 (温度制御幅が±2℃以内のもの) を135℃に加熱し、乾燥器に入れて180分間乾燥する。
- (3) 乾燥が終了した後、デシケーター内で放冷し、ひょう量する。
- (4) 次式により水分を求める。

$$\text{水分 (\%)} = \frac{\text{乾燥前の試料及びひょう量缶の重量 (g)} - \text{乾燥後の試料及びひょう量缶の重量 (g)}}{\text{乾燥前の試料及びひょう量缶の重量 (g)} - \text{ひょう量缶の重量 (g)}} \times 100$$

別記様式 (第3条関係)

| |
|-------|
| 名 称 |
| 水 分 |
| 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 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 第3条の表義務表示の項3の規定により賞味期限に代えて消費期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「賞味期限」を「消費期限」とすること。
- 3 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っては、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。
- 4 表示しない項目にあっては、この様式中その項目を省略すること。
- 5 第3条の表表示の方法の項2の(4)により記載する場合にあっては、この様式中それぞれ名称又は内容量の項目を省略することができる。
- 6 この様式は、縦書とすることができる。
- 7 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 8 他法令により表示すべき事項は、枠内に記載することができる。

(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

パン粉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. 2. 8～H25. 4. 8）

受付件数 なし

パン粉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、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> |

* 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。