

日本農林規格の改正について

「定温管理流通加工食品」

平成26年1月21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及び確認について（諮問）

下記1から4までに掲げる日本農林規格の改正及び下記5に掲げる日本農林規格の確認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7条第5項（同法第9条において準用する場合を含む。）の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記

- 1 トマト加工品の日本農林規格（昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号）
- 2 乾めん類の日本農林規格（昭和61年6月9日農林省告示第911号）
- 3 即席めんの日本農林規格（平成21年4月9日農林水産省告示第484号）
- ④ 定温管理流通加工食品の日本農林規格（平成21年4月16日農林水産省告示第518号）
- 5 手延べ干しめんの日本農林規格（平成16年6月18日農林水産省告示第1189号）

定温管理流通加工食品の日本農林規格の見直しについて（案）

平成 26 年 2 月 21 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 9 条において準用する同法第 7 条第 1 項の規定及び「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、定温管理流通加工食品の日本農林規格（平成 21 年 4 月 16 日農林水産省告示第 518 号）について、特色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

定温管理流通加工食品の日本農林規格について、製造・流通の実情等を踏まえ、
（１）流通行程における製品の温度管理の方法を見直す
（２）名称の表示及び特色の内容の表示方法に係る規定を削除する
等の改正を行う。

定温管理流通加工食品の日本農林規格に係る規格調査の概要

1 品質の現況

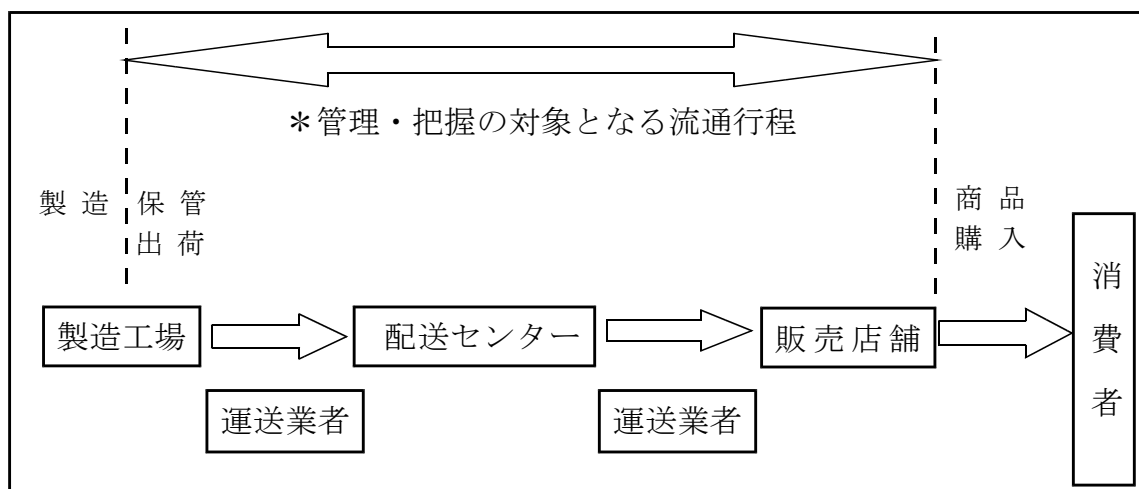
(1) 製品の概要

民間の高度な流通管理を促進するとともに、流通方法に特色のある農林物資について消費者の選択に資するため、流通の方法についての基準を内容とする規格として、平成21年4月16日に定温管理流通加工食品の日本農林規格が制定された。

定温管理流通加工食品とは、加工食品製造後の保管又は出荷の時点から、販売店において一般消費者に販売されるまでの一連の流通过程において、加工食品の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として流通过程中の当該加工食品の温度を一定に管理したものをいう。

定温管理流通加工食品の個別規格として、米飯を用いた定温管理流通弁当の1規格が定められている。

(2) 流通方法



(3) JAS規格の基準

定温管理流通弁当の規格で定められている主な項目は、以下のとおり。

① 定温管理の温度

当該弁当の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として、理化学検査、微生物試験及び官能検査の結果に基づき定められていること。

② 流通过程における温度管理

当該弁当が定温管理の温度に対して、 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内の温度で管理されていること。

また、測定方法（測定装置の仕様、温度の測定間隔、測定期間等）についても定められている。

(4) 品質（流通の方法）の実態

現在、J A S 格付品（以下「J A S 品」という。）が流通していないため、J A S 品とそれ以外のものとの差については確認できない。一般的に定温で流通している弁当の管理方法等について、弁当を生産又は取扱っている事業者に対してアンケート調査した結果、大部分の事業者が定温管理を行う理由として、J A S 規格と同様に食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを挙げた。

2 生産の現況

(1) 生産の状況

平成23年のすし、弁当、おにぎりの出荷金額は8,736億円であり、ここ数年若干減少傾向にある。なお、定温管理流通した米飯類の統計はない。

表 1 出荷金額の推移（平成20年～平成23年）

（単位：億円）

		H20年	H21年	H22年	H23年
出荷金額	すし、弁当、おにぎり	9,857	9,482	9,138	8,736
特記事項		従業者 4 人以上の事業所における出荷金額。			

出荷金額：工業統計表（経済産業省）（暦年集計）

(2) 格付の状況

認定事業者が存在しないため、格付実績はない。

(3) 規格の利用状況

J A S 規格を流通管理に利用している事業者は 1 社であった。

3 取引の現況

(1) 取引の状況

格付は行われていないが、取引に J A S 規格の規格基準の一部を満たすことを要求している事業者は 1 社であった。

(2) 規格の利用状況

弁当を生産又は取扱っている事業者のうち、定温管理された弁当を扱っている事業者の割合は50%であった。

4 将来の見通し

現状では認定事業者及び登録認定機関は存在していないが、約80%の消費者が食品の安心・安全のために、約50%の事業者が品質保証等のために、規格が必要と考えていることから、事業者が取り組みやすい規格に改正することによって、規格は普及すると考えられる。

5 国際的な規格の動向

定温管理流通加工食品に関するCodex規格等の国際的な規格は制定されていない。

定温管理流通加工食品の日本農林規格の改正案の概要

1 規格の位置付け

定温管理流通加工食品の日本農林規格は、弁当の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として、流通过程中の弁当の温度を一定に管理されることに特色があり、通常の流通の方法に比べて価値が高まると認められることから、「特色規格」と位置付けられる。

2 改正案の概要

(1) 「定温管理の温度」の改正（第2条）

製造・流通の実情を踏まえ、流通过程で管理すべき事項を、弁当の温度から、流通に係る各施設（配送車、保管倉庫、店舗のショーケース等）内における温度及び温度範囲に変更。

(2) 「流通の方法についての基準」の改正（第3条）

- ① 製造・流通の実情を踏まえ、弁当の温度が16℃から22℃までの範囲に維持されるよう定められていることに変更。
- ② (3)の代替措置として、定温管理の目的及び温度条件に係る情報について、一般消費者にホームページ等で情報提供されることを追加。

(3) 「名称の表示」及び「特色の内容の表示方法」の削除（第4条及び第5条）

おにぎり等については表示可能面積が小さく、定められた表示を行うことが困難であるため、当該表示事項を削除。

(4) 「測定方法」の削除（第6条）

流通过程で管理すべき事項を、弁当の温度から各施設内における温度及び温度範囲に変更するため、弁当の温度の測定方法を削除。

改 正 案	現 行																												
定温管理流通加工食品の日本農林規格 （目的） 第1条 （略） （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。 <table> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>（略）</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>（略）</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>定温管理の<u>温度条件</u></td><td>定温管理を行うために認定流通行程管理者（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14条第3項又は同法第19条の3第3項の規定による認定を受けた流通行程管理者をいう。）が定めた<u>流通に係る各施設（配送車を含む。）内における温度及び温度範囲</u>をいう。</td></tr> <tr> <td>（略）</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>（略）</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td><u>定温管理情報</u></td><td><u>次に掲げる情報をいう。</u> <u>(1) 定温管理の目的</u> <u>(2) 定温管理の温度条件</u></td></tr> </table> （定温管理流通弁当の規格） 第3条 定温管理流通弁当の流通の方法についての基準は、次のとおりとする。 (1) 定温管理の<u>温度条件</u>について、当該弁当の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えること	用 語	定 義	（略）	（略）	（略）	（略）	定温管理の <u>温度条件</u>	定温管理を行うために認定流通行程管理者（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14条第3項又は同法第19条の3第3項の規定による認定を受けた流通行程管理者をいう。）が定めた <u>流通に係る各施設（配送車を含む。）内における温度及び温度範囲</u> をいう。	（略）	（略）	（略）	（略）	<u>定温管理情報</u>	<u>次に掲げる情報をいう。</u> <u>(1) 定温管理の目的</u> <u>(2) 定温管理の温度条件</u>	定温管理流通加工食品の日本農林規格 （目的） 第1条 この規格は、定温管理流通加工食品の流通の方法についての基準等を定めることを目的とする。 （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。 <table> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>流 通 行 程</td><td>加工食品製造後の保管又は出荷の時点から、販売店において一般消費者に販売されるまでの一連の流通の行程をいう。</td></tr> <tr> <td>定 温 管 理</td><td>加工食品の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として流通行程中の当該加工食品の温度を一定に管理することをいう。</td></tr> <tr> <td>定温管理の<u>温度</u></td><td>定温管理を行うために認定流通行程管理者（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14条第3項又は同法第19条の3第3項の規定による認定を受けた流通行程管理者をいう。）が定めた<u>温度</u>をいう。</td></tr> <tr> <td>定温管理流通加工食品</td><td>定温管理された加工食品をいう。</td></tr> <tr> <td>定温管理流通弁当</td><td>定温管理流通加工食品のうち、弁当その他の調理食品であつて、米飯を用いたものの（加熱調理することを前提としたものを除く。）をいう。</td></tr> <tr> <td>〔新設〕</td><td>〔新設〕</td></tr> </table> （定温管理流通弁当の規格） 第3条 定温管理流通弁当の流通の方法についての基準は、次のとおりとする。 (1) 定温管理の<u>温度</u>について、当該弁当の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目	用 語	定 義	流 通 行 程	加工食品製造後の保管又は出荷の時点から、販売店において一般消費者に販売されるまでの一連の流通の行程をいう。	定 温 管 理	加工食品の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として流通行程中の当該加工食品の温度を一定に管理することをいう。	定温管理の <u>温度</u>	定温管理を行うために認定流通行程管理者（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14条第3項又は同法第19条の3第3項の規定による認定を受けた流通行程管理者をいう。）が定めた <u>温度</u> をいう。	定温管理流通加工食品	定温管理された加工食品をいう。	定温管理流通弁当	定温管理流通加工食品のうち、弁当その他の調理食品であつて、米飯を用いたものの（加熱調理することを前提としたものを除く。）をいう。	〔新設〕	〔新設〕
用 語	定 義																												
（略）	（略）																												
（略）	（略）																												
定温管理の <u>温度条件</u>	定温管理を行うために認定流通行程管理者（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14条第3項又は同法第19条の3第3項の規定による認定を受けた流通行程管理者をいう。）が定めた <u>流通に係る各施設（配送車を含む。）内における温度及び温度範囲</u> をいう。																												
（略）	（略）																												
（略）	（略）																												
<u>定温管理情報</u>	<u>次に掲げる情報をいう。</u> <u>(1) 定温管理の目的</u> <u>(2) 定温管理の温度条件</u>																												
用 語	定 義																												
流 通 行 程	加工食品製造後の保管又は出荷の時点から、販売店において一般消費者に販売されるまでの一連の流通の行程をいう。																												
定 温 管 理	加工食品の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として流通行程中の当該加工食品の温度を一定に管理することをいう。																												
定温管理の <u>温度</u>	定温管理を行うために認定流通行程管理者（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14条第3項又は同法第19条の3第3項の規定による認定を受けた流通行程管理者をいう。）が定めた <u>温度</u> をいう。																												
定温管理流通加工食品	定温管理された加工食品をいう。																												
定温管理流通弁当	定温管理流通加工食品のうち、弁当その他の調理食品であつて、米飯を用いたものの（加熱調理することを前提としたものを除く。）をいう。																												
〔新設〕	〔新設〕																												

を目的として、理化学検査、微生物試験及び官能検査の結果に基づき、<u>流通行程における当該弁当の温度が16℃から22℃までの範囲に維持されるよう定められていること。</u> (2) <u>流通行程において、当該弁当が(1)で定められた定温管理の温度条件に従って、一貫して管理されていること。</u> (3) <u>当該弁当の定温管理情報について、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> ア <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> イ <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> ウ <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> エ <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> [削る。] [削る。] [削る。]	的として、理化学検査、微生物試験及び官能検査の結果に基づき定められていること。 (2) <u>流通行程において、当該弁当が定温管理の温度に対して、±2℃以内の温度で管理されていること。</u> [新設] <u>(定温管理流通弁当の名称の表示)</u> 第4条 <u>定温管理流通弁当の名称の表示は、「定温管理流通〇〇」又は「〇〇（定温管理流通）」と記載することとする。ただし、「〇〇」には、当該弁当の一般的名称を記載することとする。</u> <u>(特色の内容の表示方法)</u> 第5条 <u>格付の表示に近接して、定温管理の目的を「品温を食味等の品質の維持と微生物の繁殖の抑制を目的とした温度で一定に管理」等と記載することとする。</u> <u>(測定方法)</u> 第6条 <u>第3条の基準における定温管理流通弁当の温度の測定方法は、次のとおりとする。</u> (1) <u>測定装置</u> <u>1分間隔で自動的に温度を測定・記録できる装置であって、分解能0.1℃以上、許容差±0.3℃以内の性能を有し、センサーが外付けされたもの（以下「測定装置」という。）とする。</u> (2) <u>測定方法</u> ア <u>測定装置のセンサーを定温管理流通弁当の米飯の中心部に挿入し、温度を1分間隔で測定することとする。なお、センサーの挿入長は、センサーの外径の20倍以上とする。</u> イ <u>測定装置を用いた定温管理流通弁当の配送については、日常使用しているコンテナを使用するとともに、配送車が複数の販売店に配送する場合にあっては、配送車が最後に配送する販売店に係るコンテナに測定装置を用いた定温管理流通弁当を入れるものとする。</u> ウ <u>測定終了後、測定装置に蓄積された温度データを専用の装置で読み取り、温度の測定結果を確認することとする。</u> (3) <u>測定期間</u> <u>定温管理流通弁当の製造後の保管又は出荷の時点から消費期限までとする。</u>
---	---

パブリックコメント等募集結果

定温管理流通加工食品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：H25.12.20～H26.1.18）

受付件数 なし

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H25.11.22～H26.1.20）

受付件数 なし