

パブリックコメント募集結果（案）

ノングルテン米粉の製造工程管理の日本農林規格の制定

1 制定案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R2.7.9～8.7）

(1) 受付件数 2件（1者）

(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：R2.6.3～8.2）

受付件数 なし

(別紙)

ノングルテン米粉の製造工程管理の日本農林規格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

お寄せいただいた御意見の概要とそれに対する当省の考え方は、下表のとおりです。

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
3 用語及び定義		
3.1 グルテン		
グルテンの定義「水及び0.5 mol/L 塩化ナトリウム水溶液に不溶であり、大麦、小麦、ライ麦、えん麦、はとむぎ又はそれらの交配品種及び派生品種に含まれるたん白質」が簡潔なのはいいですが、これで的確に表現できているのでしょうか。	1	グルテンの定義は、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「STANDARD FOR FOODS FOR SPECIAL DIETARY USE FOR PERSONS INTOLERANT TO GLUTEN (CXS 118-1979)」で規定するグルテンの定義をベースとして、専門家などから構成された本JASの原案作成に係るプロジェクトチームにおける議論を踏まえて記載されていることから、的確に表現できているものと考えています。
その他		
ノングルテン小麦粉、グルテン含有量低い小麦粉などの規格はないのでしょうか。	1	現時点では、ノングルテン小麦粉、グルテン含有量の低い小麦粉などのJASはありません。

＊ その他の意見提出もありましたが、今回の制定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。

パブリックコメント募集結果（案）

地鶏肉の日本農林規格の確認

確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R2.7.9～8.7）

- (1) 受付件数1件（1者）
- (2) 意見と考え方
別紙のとおり

地鶏肉の日本農林規格の確認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

お寄せいただいた御意見の概要とそれに対する当省の考え方は、下表のとおりです。

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
第3条 地鶏肉の規格		
平飼いなのに1平米10羽以下って、結構、密度が高いのではないのでしょうか。2-3羽程度が適切と考えられます。諸外国ではどのようなになっているのでしょうか？	1	鶏の放し飼い飼育の事例としてフランス共和国のラベル・ルージュ（赤ラベル）制度が知られており、この制度では飼育密度は1㎡当たり11羽以下と定めています。 地鶏肉のJASは、この制度を参考に飼育密度を1㎡当たり10羽と規定しています。 （参考） 通常ブロイラーの飼育密度は1㎡当たり15から18羽とされています。

パブリックコメント募集結果（案）

ハンバーガーパティの日本農林規格の確認

確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R2.7.9～8.7）

- (1) 受付件数7件（5者）
- (2) 意見と考え方
別紙のとおり

(別紙)

ハンバーガーパティの日本農林規格の確認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

お寄せいただいた御意見の概要とそれに対する当省の考え方は、下表のとおりです。

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
第3条 ハンバーガーパティの規格		
令和元年に行われた「食品添加物表示制度に関する検討会」において、「消費者の誤認をなくすため、無添加等の表示について何らかの改善策を講じることが必要」とされたことを考慮すべき。「上級パティには添加物を使用していないこと」としている現在の規格は、「食品添加物を使用しない製品の品質が、使用している製品の品質より優れている」との消費者の誤認を招く恐れがあり、適切ではない。	3	JASの上級基準では原材料として使用できるものを、牛肉、調味料、香辛料のみとしています。また、標準基準では原材料として使用できるものを、上級基準で規定しているものに加え、豚肉、家きん肉、牛及び豚の脂肪層、植物性たん白、野菜、つなぎも使用を可能としています。 このように上級基準と標準基準では、使用できる原材料が異なることに加え、添加物の使用を認めていないことも1つの要素に過ぎません。 逆に、平成26年7月に開催された原案作成委員会での「上級品には食品添加物が使用されていないことが明確になるようにすべきである」とのご意見も踏まえて今回、検討したところです。 参考→ http://www.famic.go.jp/event/sakuseiinnkai/kekka/food/260703/gijigaiyo.pdf
上級のパティは「添加物を使用していないこと」とされているが、「砂糖、食塩、トマト加工品に加えて蛋白加水分解物やエキス及びそれら以外の調味料として使われるものを使用しても良い」とされている。蛋白加水分解物やエキス等には調味料や酸味料として広く食品に使用される食品添加物であるアミノ酸や有機酸等が含まれており、同じ成分であるにも関わらず、食品添	3	食品表示基準では、最終製品に添加物として加えた場合は添加物として表示すること、複合原材料に使用した添加物も複合原材料に使用されている以外の添加物とまとめて表示することとなっています。この際、加工助剤やキャリアオーバーに該当する添加物の表示は不要となっています。 JASの上級基準では、あくまでも最終

加物のみを禁止することは整合性を欠いている。蛋白加水分解物やエキス等の使用を認めるならば、食品添加物の調味料の使用も認めるべきである。もし食品添加物の「調味料」の使用を認めないのであれば、砂糖と食塩以外のアミノ酸や有機酸等が含まれる調味料として使われるものの使用も認めるべきではない。	製品に添加物としての効果を意図して使用する添加物を認めない規定となっています。 なお、現在のJASの基準は平成26年7月に開催された原案作成委員会で、上級基準のパティに添加物を使用していない生産実態を踏まえ、平成27年8月21日に改正したものです。現在もその生産実態に変化がないことから、基準の内容は現行のとおりとします。
「上級パティ」の品質として「添加物を使用していないこと」としている現在の規格では、食中毒リスク低減を目的とした添加物を使わないことにより、「上級パティ」の方が「標準パティ」よりもむしろ食中毒のリスクが高いとも考えられる。これは食品安全に係る品質基準が「上級」とする表示と矛盾する。	1 HACCP等食品安全に関する基準が多くある中、JASは「品質管理に関する1つのものさし」という役割を期待されています。食中毒リスクについては、主に他の規格・基準に関する問題であり、ハンバーガーパティの日本農林規格では明示的に規定されていない観点です。