

資料 4

飲食料品の J A S 規格の見直しについて

平成29年7月

- 今般見直しの要否を検討した飲食料品のJAS規格は10品目。
- このうち、見直しを行うJAS規格は6品目、確認を行うJAS規格は4品目。

[見直し事項]

1. 総カロリー量の測定方法の見直し : にんじんジュース及びにんじんミックスジュース
2. 窒素・たん白質換算係数の変更 : 豆乳類
3. 添加物の基準の見直し : 炭酸飲料、豆乳類、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、煮干魚類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース
4. 異物混入の基準の削除 : 炭酸飲料、豆乳類、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、煮干魚類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、りんごストレートピュアジュース

【にんじんジュース及びにんじんミックスジュース】

- 現行JAS規格では、使用した原料にんじんの品質を担保する基準として総カロテン量の基準を設定。その測定方法もJAS規格において定めてきたところ。
- 今般、新たな知見が得られたことから、測定方法を見直し、詳細に規定。

改正概要

測定工程

試料（ジュース）
からカロテンを抽出

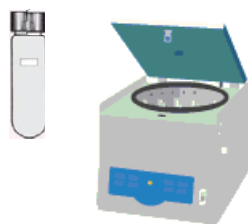
抽出したカロテンを
溶液に溶解

溶液中のカロテン濃度
を吸光度によって測定

測定結果から試料中
のカロテン濃度を計算

【現行】

振とう操作、遠心分離操作に
ついて、詳細な規定なし。



【改正後】

カロテンの抽出を確実にするため、
振とう操作、遠心分離操作を詳細に規定



計3回行う

【現行】

カロテン抽出時に
エタノールを利用



【改正後】

カロテンの酸化防止のため
0.1 %BHTエタノール溶液に変更

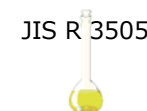


【現行】

ガラス製体積計の品質につい
て、規定なし。

【改正後】

容量を正確に量るため、ガラス製体積計
についてはJIS規格適合品を使用するこ
とを規定。



【豆乳類】

- たん白質含有率は、一般に、窒素含有率×窒素・たん白質換算係数により計算。
- 現行JAS規格では、窒素・たん白質換算係数として6.25を用いて大豆たん白質含有率の基準（豆乳3.8 %、調整豆乳3.0 %、豆乳飲料1.8 %）を設定。
- 今般、栄養成分表示を義務付ける食品表示基準において窒素・たん白質換算係数として5.71が採用されることに伴い、①JAS規格における窒素・たん白換算係数も5.71に変更し、②大豆たん白質含有率についても変更（豆乳3.5 %、調整豆乳2.8 %、豆乳飲料1.7 %）することとする。

1. 窒素・たん白質換算係数

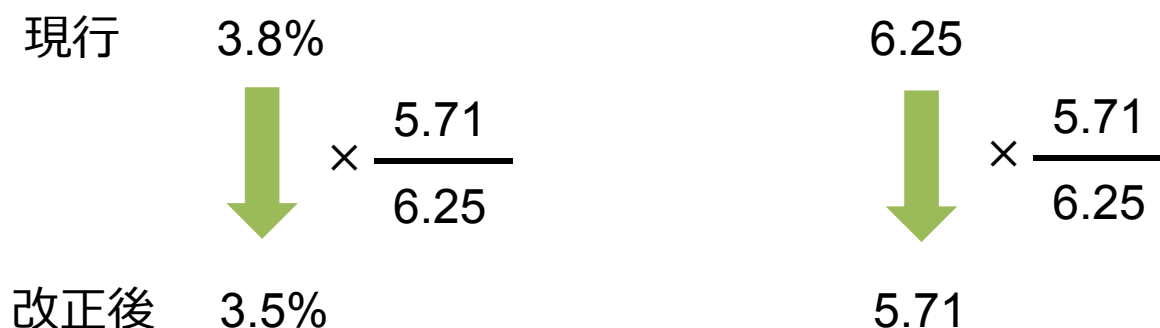
6.25→5.71

2. 大豆たん白質含有率

豆乳 3.8 %→3.5 %
調製豆乳 3.0 %→2.8 %
豆乳飲料 1.8 %→1.7 %

【大豆たん白質含有率の変更 計算方法（豆乳の場合）】

大豆たん白質含有率 = 窒素含有率 × 窒素・たん白質換算係数



【炭酸飲料】【豆乳類】【畜産物缶詰及び畜産物瓶詰】 【煮干魚類】【にんじんジュース及びにんじんミックスジュース】

- JAS規格では、従来、添加物の基準として、使用可能なものをポジティブリストで規定してきたところ。
- しかし、添加物のポジティブリストについては、次の指摘。
 - 食品衛生法で安全とされた添加物をJAS規格のポジティブリストから削除する科学的根拠が希薄。
 - 使用する添加物の種類は限定できても、使用量の削減には寄与していない。むしろ、添加物の種類が制限されることによって、添加物の相乗効果による量的な削減が期待できなくなる。
- このため、JAS規格における添加物の基準については、コーデックス一般規格に定める「添加物の使用が必要かつ最小限であること」などへ順次改正しているところ。
- 今般も残余のJAS規格について同様の改正。

改正概要

【現行】
(ポジティブリスト)



【改正後】

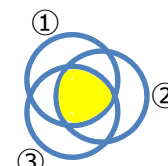
以下に定める以外のものを使用しないこと

1. 保存料：安息香酸ナトリウム、...
2. 酸化防止剤：L-アスコルビン酸、...
3. 乳化剤：ショ糖脂肪酸エステル、...

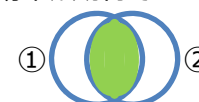
1. 添加物の使用が必要かつ最小限であること
(コーデックス一般規格3.2、3.3)
2. 使用量が記録され、記録を保管すること
3. 1の情報を一般消費者に伝達する方法を有すること

コーデックス一般規格では...

- 必要な添加物の判断 (3.2) として
 - ① 使用にメリットがある
 - ② 消費者に健康上のリスクがない
 - ③ 他の実行可能な手段で目的が達成できない 等を満たすことが求められる (黄色部分)



- 最小限の使用の判断 (3.3) として
 - ① 目的の効果を達成する必要最小限の使用
 - ② 加工、包装過程で使用し、最終製品に効果が期待できない添加物の低減 等を満たすことが求められる (緑色部分)



【炭酸飲料】【豆乳類】【畜産物缶詰及び畜産物瓶詰】【煮干魚類】
【にんじんジュース及びにんじんミックスジュース】【りんごストレートピュアジュース】

- JAS規格では、従来、適正な品質管理を担保する基準として「異物が混入しないこと」を規定。
- しかし、異物混入の基準については、次の指摘。
 - 異物の混入は、食品衛生法に基づき、都道府県等が監視指導を実施している。
 - 食品工場において異物混入対策は行われており、万一、市販の食品に異物混入が確認された場合は、通常リコールなどの対応もとられる。
- このため、JAS規格において異物混入に関する基準を設ける必要性は低いとして、順次削除しているところ。
- 今般も残余のJAS規格について同様の改正。