

生産情報公表加工食品（こんにゃく）の日本農林規格の検討について

第 1 回 部 会 に お け る 主 要 意 見	対 応 方 向
○ 2．公表される生産情報 （有機農産物や生産情報公表農産物等を原料とした場合の使用割合について） ・有機農産物、生産情報公表農産物等を使用した場合、有機等の原料がどの位使われているのか。使用割合は公表しないのか。 ・公表する場合には、使用した原材料が 1 0 0 % の場合に限定した方がよい。 ・複雑にしても事業者が対応できない。出来るだけ簡素化した方がよい。 ○ 2 の 3．製造工程に関する情報（13）凝固剤の名称及び濃度 「凝固剤の物質名及び濃度」の項目について、食衛法では、豆腐用凝固剤のみ凝固剤として規定されており、単に「凝固剤」では豆腐用凝固剤のことを指してしまうのではないか。 ○ 4．生産情報の記録・保管・公表の基準 「・・・生産情報を識別番号ごとに正確に記録するとともに、その記録を保持し、事実即して公表していることとする。」で、「識別番号ごとに」を事実即しての前にできないか。	・有機農産物、生産情報公表農産物等を原料として「こんにゃく」を製造するには 1 0 0 % 使用した場合のみに認定生産行程管理者の氏名又は名称等を公表することとしたい。（異なる原料を使用する場合、使用割合の公表を義務付けることは技術的な問題があること及び事業者の負担を考慮。） ・こんにゃく用の凝固剤と読めるような規格案とする。 ・生産情報公表牛肉、豚肉、農産物の規格との整合性を図るため、原案通りとしたい。