

農林物資規格調査会部会議事概要

日時：平成20年7月22日（火）

14：00～16：00

場所：農林水産省第二特別会議室

議題 ・ 定温流通加工食品の日本農林規格（仮称）の制定について
（流通JAS規格の概念と仕組みについて）

開 会

渡邊上席表示・規格専門官

（出席状況報告（加藤委員、並木委員、井出委員、松井委員欠席。井出委員欠席のため、佐野参考人が出席。）、部会の成立確認、部会長の選任、配付資料の確認）

新井表示・規格課長

（あいさつ）

定温流通加工食品の日本農林規格（仮称）の制定について （流通JAS規格の概念と仕組みについて）

田島部会長

それでは、定温流通加工食品の日本農林規格の制定について審議する。事務局より資料の説明をお願いします。

高畠表示・規格課長補佐

（配付資料2について説明）

田島部会長

流通JAS規格の概念と仕組みについて、質問や意見等をお願いします。

徳永委員

流通JASは流通する商品が対象となることから、スーパー等で製造している商品は対象外になるのか。弁当の場合、コンビニエンスストアは対象になるが、スーパーは除外されるのか。

高畠表示・規格課長補佐

インストアで製造される商品は対象とならない。スーパーでは、地元の業者が製造した弁当を流通させている場合もあるので、必ずしも除外されるわけではない。

石井委員

流通JAS規格が制定された場合に、どの程度、需要があるのかが

	不明である。公の機関で、時間をかけて流通 J A S 規格を制定する必要性はあるのか。
高畠表示・規格課 課長補佐	関心を持っている事業者は数社ある。コンビニエンスストア等が取り組めば、全国の店舗に広がるので、必ずしも、誰も使わない制度にはならないと考えている。
石井委員	流通行程管理者の構成員のうち、誰が責任をもって個々の製品の格付を行うのか。
高畠表示・規格課 課長補佐	格付を行うのは、認定流通行程管理者になる。認定流通行程管理者の役割の1つは、実際の流通行程が規格どおりなされているか管理すること。2つめは、J A S マークを付けること。この2つについて、担当者が分担して責任をもって行うことになる。
越野表示・規格専 門官	資料2の3ページの流通 J A S 制度の仕組みは、他の J A S 制度と同じ仕組みである。認定流通行程管理者は、人ではなく、販売店等の組織体のことで、認定流通行程管理者の責任のもとで格付を行うことになる。
長谷川委員	格付をしたとき、どの程度メリットがあるのかがわからない。また、格付することによるコストパフォーマンスがあまりないのではないか。さらに、コンビニエンスストア等で共同配送が進められているが、運送業者のところに格付担当者がいるのか、個々の運転手が格付担当者になるのかがわからない。
高畠表示・規格課 課長補佐	コンビニエンスストアの弁当の場合、配送車の温度管理がきちんとなされ、それに伴い食品の品質等も確実に担保されていることに1つのメリットがあると考えている。また、格付担当者については、格付責任者が必要に応じて配置することになる。製造工場や配送センターには、専従の者を置くことになると考えられる。個々の配送車1台1台にまで配置することは考えていない。
田島部会長	一番おいしくなる温度で流通しているというところにメリットがあるのではないか。
徳永委員	流通行程管理担当者と格付担当者には資格がいるのか。
高畠表示・規格課 課長補佐	双方には、何らかの職務経験が必要と考えている。また、格付担当者には、あわせて登録認定機関が実施する格付のための講習会を考え

	ている。
徳永委員	通常は、1 回格付すれば、しばらくの間 J A S マークを付けて販売できるが、流通 J A S 規格では、商品の格付検査は毎日行うのか。また、弁当のメニューが変わっても行うのか。
高畠表示・規格課 課長補佐	コンビニエンスストアの配送は、1 日三回あり、毎回格付検査を行うのは現実的ではない。弁当のメニューが変わっても、同じ流通の方法であれば格付可能である。
伊藤委員	熟成ハムの規格ができるまでは、熟成の定義がバラバラで、熟成という名のハムがいろいろあったが、規格化によって消費者も一定のイメージが持てるようになり、わかりやすかった。今回の定温流通の商品を規格化することは、意義があるのか。今までの経緯とあわせて教えて頂きたい。
高畠表示・規格課 課長補佐	平成 1 8 年度と 1 9 年度の 2 年間、対象品目や特色ある流通について、委託事業で検討してきた。定温流通については、その管理方法や確認方法が事業者ごとに異なっていることから、規格化により消費者にとってメリットがある品目を検討してきた。
越野表示・規格専門官	「氷温流通」、「活魚流通」等について検討を行ったが、実行可能性の面から規格化は難しかった。厳密に流通行程の温度を管理する「定温流通」については、コンビニの弁当等で行われており、既に流通システムが構築されていることから実行可能性があり、一般の流通より食味等の品質の低下を抑えることができた。このため、定温流通した米飯加工品の規格化を提案した。
栗生委員	資料 1 ページに「民間の高度な流通管理を促進する」とあるが、「高度な流通管理」とはどのような意味か。
越野表示・規格専門官	「高度な流通管理」とは、例えば、北海道で生産された農産物、水産物や加工食品が、その日のうちに、とれたて、作りたての状態で東京で販売されるような高度な流通管理を意味している。
関委員	最近、食の安全・安心の問題がクローズアップされており、我々もその点に注力している。品質及び生産の規格はできているので、流通に規格ができれば心強いものがある。温度設定については、各社のポリシーであり、各社が決めることに意味があるのではないかと思う。 品質に影響するものには温度がある。湿度も関係するかもしれない。

	賞味期限、消費期限については慎重に検討しなければならないと思う。食の安全・安心という観点から流通 J A S を作って頂きたい。
澤木委員	J A S マークはコンビニの従業員が付けるのか。
高島表示・規格課 課長補佐	J A S マークの表示を効率的に行うために格付前に J A S マークを商品に付けることは可能。格付は、店舗からの報告を受けて格付責任者が行う仕組みになっている。
石井委員	関委員の「安全・安心」という発言だが、そうすると J A S が付いていないものは「安全・安心」ではないことになる。もともと食品は安全に問題がある場合には販売してはいけないことになっている。J A S の格付があるものは安全・安心というのは言うてはいけないのではないか。 本当のところ、製造者、流通者、消費者にとってどのようなメリットがあるのか、まだ納得できていない。
関委員	いい品質のものが劣化せずに店頭に並ぶことが「安心・安全」という意味で発言した。
田島部会長	J A S マークが付いていないものが安全・安心ではないということではない。
高島表示・規格課 課長補佐	製造工場から販売店まで温度管理に配慮して流通されていることが消費者側に見えない。厳しい条件をクリアして、流通されていることを第 3 者が認証することは、製造・流通側にも消費者側にもメリットがあると考えている。
伊藤委員	配送車の庫内温度だけではなく、小売店舗のバックヤードや品だしするところも、管理の対象となるのか。
高島表示・規格課 課長補佐	そのとおり。
佐野参考人	当社においても 13～18℃で温度管理しており、10分ごとに商品の中央温度と庫内温度を測っているが、完全な温度管理は難しいのが実態である。当社ではプロセスセンターを持っており、そこから真空断熱材入りの箱で弁当を運ぶが、炊飯時に工夫しているので、13℃でもごはんがぼろぼろになるわけではない。NHKニュースで流通 J A S について、コンビニの弁当について 18℃で管理する規格を年

	度内に作ると放送され、驚いている。温度を決められては困る。弁当にはインスタとアウトパックの２種類あるが、アウトパックの弁当だけにＪＡＳマークが付くことになると、お客様が混乱するのではないか。小さなベンダーが多いので、そこが流通ＪＡＳが認められないと作るところがなくなる。
石井委員	管理温度を画一的に決めることは無理ではないか。温度管理について気を配っていることが、規格のメッセージではないか。事業者が自ら決めるＩＳＯの考え方で良いのではないか。
田島部会長	そのとおり。
野老委員	大事なことは、何のために、何を管理するかということ。適切に管理していることを消費者にメッセージとして送ることが大切であり、メッセージをどう受け止めるか、安心するかどうかは消費者次第だと思う。安全、安心を考えた時、はたして温度だけで良いのか。 認定流通行程管理者の主体は何か、どのような組織を対象とするのか。
田島部会長	規格の内容については、事務局から資料３の説明をして頂き、議論を進めるということでよいか。（異議無し） 事務局より資料の説明をお願いします。
高畠表示・規格課 課長補佐	（配付資料３について説明）
野老委員	認定流通行程管理者の評価はどのような組織が行うのか。また、何を評価するのか。管理温度の科学的な根拠を評価する必要があると思うが、それを評価する能力を資格要件に組み込むべきではないか。
高畠表示・規格課 課長補佐	流通行程管理者になるためには、流通行程に係わる設備又は施設、流通行程の管理方法、管理担当者について評価する。温度帯は、認定流通行程管理者が設定した温度の根拠となるデータを、登録認定機関に提出し、登録認定機関がその妥当性を確認する。
野老委員	格付担当者に微生物や食品科学の知識が必要となり、資格要件が厳しくなるのではないか。
越野表示・規格専	温度の妥当性は登録認定機関が判断するのが妥当と考えている。

門官	
栗生委員	定温流通について規格化するのであれば、定温流通という要件に合えば、弁当に限らず、例えばシュークリームでも対象になるのではないかと。定温流通にあてはまるものであれば、個別に規格化しなくても良いのではないかと。
石井委員	温度は、自ら設定した企業が自己責任でやるべきだと思う。資料3の「規格の内容」欄中の「微生物の繁殖を抑制することができる」の記述は削除すべきではないかと。
長谷川委員	石井委員の意見に賛成する。システム規格とした方が汎用性があるのではないかと。
越野表示・規格専門官	微生物の繁殖については、ご意見のとおり削除したい。また、汎用性が高い規格にできるように検討していきたい。JAS法では製品に格付することを規定しており、制度上、システム規格とすることはできない。
野老委員	「食味等の品質の低下を抑えることができる」の「食味等」を「食品」に代えたら微生物の概念も含まれるのではないかと。
石井委員	現行のままで良いのではないかと。
石井委員	低温流通、冷凍流通は対象としないのか。
高島表示・規格課課長補佐	流通に特色がなく、それによって追加的な価値がない場合には対象外となる。ただし、温度については制限せず、低温又は冷凍の温度についても対象とする。
田島部会長	今回は、規格の中身について検討することになるか。
高島表示・規格課課長補佐	今回頂いたご意見を踏まえて、今回は詳細な規格案をお示ししたいと考えている。
佐野参考人	各社が設定した管理温度であっても、妥当性があればJAS規格の対象になると考えて良いのか。
高島表示・規格課課長補佐	そのように考えている。

栗生委員	低温流通や、冷凍流通は対象外とのことだが、低温で定温流通されていれば対象となるのか。
越野表示・規格専門官	厳密に温度管理されていれば対象となる。各社がそれぞれ行っている流通管理について、定温で流通管理されていると判断する基準と、その確認方法について、統一的な基準を作ることになる。具体的な内容については、次回提案したい。
石井委員	冷蔵、冷凍流通に対しては、もっと厳密な温度管理が必要だと思う。
その他	
田島部会長	次の議題「その他」について、事務局から何かあるか。
渡邊上席表示・規格専門官	(特になし)
田島部会長	それでは、本日の部会はこれで閉会する。
渡邊上席表示・規格専門官	(次回の部会は8月29日に開催する旨説明)
(以上)	

なお、この議事概要は“である”調にしてあります。