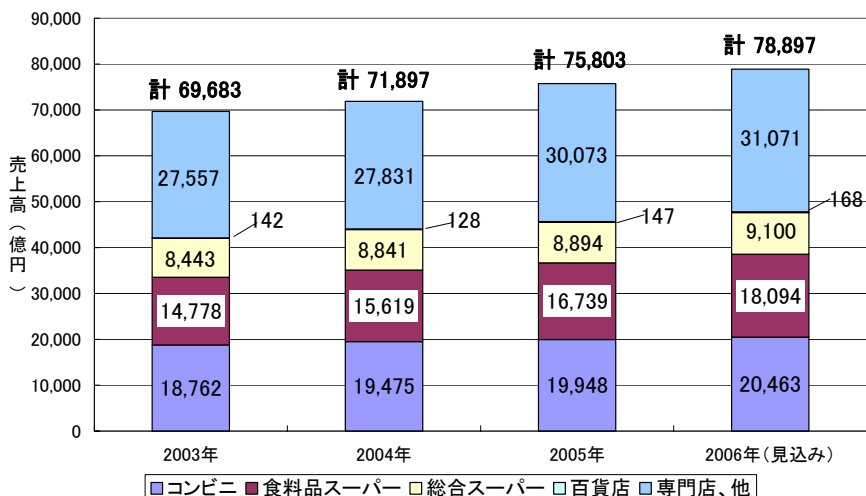


定温流通加工食品の日本農林規格の検討について

	考え方	論点
規格の内容	一連の流通过程を、食品の流通に適した一定の温度で流通させること(定温流通)により、 ・食味等の品質の低下を抑えることができる ・微生物の繁殖を抑制することができる など、通常の流通方法に比べて農林物資の価値を高めることが可能であることから、<u>定温流通を流通の基準とするJAS規格を制定してはどうか。</u>	・流通过程の管理に着目した規格で良いのではないか。通常の流通方法に比べて農林物資の価値が高まることが必須なのか。 ・従来の低温流通、冷凍流通についても、規格の対象となるのか。
対象品目	専用の流通过程が設けられており、かつ、コンビニエンスストアなどで広く販売されている<u>米飯を用いた加工食品(弁当やおにぎりなど)を対象としてはどうか。</u>	・品目毎に規格を制定するのか。 ・米飯を用いた加工食品以外にどのような品目が考えられるのか。
温度管理	<u>認定流通过程管理者が流通により価値が生じる管理温度を自ら設定し、一定の範囲内で管理することを規定してはどうか。</u>	・設定した管理温度によって流通による価値が生じるかを検証する必要があるのではないか。 ・管理温度は品温で規定してはどうか。また、品温の測定は可能か。
表示	定温流通したことを示す「<u>定温流通</u>」等の用語を名称に併記することを規定してはどうか。 例)「定温流通弁当」、「弁当(定温流通)」	・「定温流通」等の用語は名称に近接した位置に表示しても良いのではないか。 ・流通管理温度の表示は必要か。

(参考) 総菜類の売上状況等

惣菜*の市場における売上高**の推移



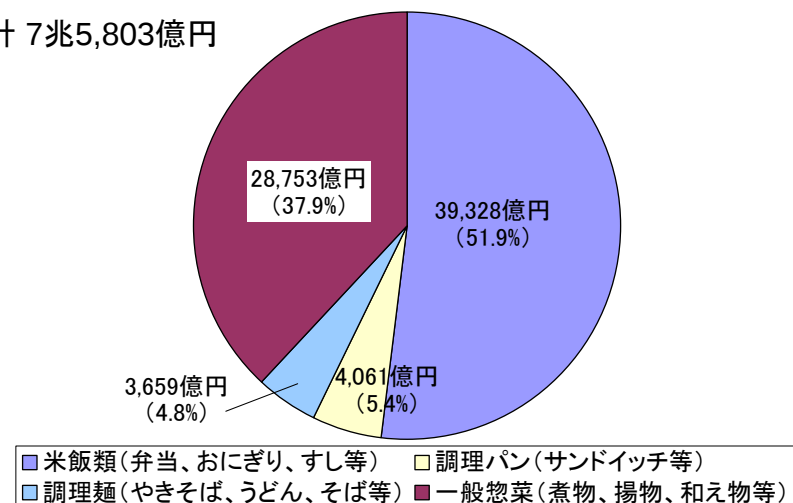
* 惣菜のほか、米飯類、調理パン、調理麺を含む

** (社)日本惣菜協会が、惣菜販売業者を対象としたサンプル調査の結果から推計

資料: (社)日本惣菜協会「惣菜白書 2007」

惣菜の種類ごとの売上高* (2005年)

計 7兆5,803億円



* (社)日本惣菜協会が、惣菜販売業者を対象としたサンプル調査の結果から推計

資料: (社)日本惣菜協会「惣菜白書 2007」

惣菜等を製造する事業所数*(2006年)

		合計	従業者数 4~9人	従業者数 10~19人	従業者数 20~99人	従業者数 100人以上
惣菜	事業所数	1,725	456	371	583	315
	(割合%)	(100)	(26.4)	(21.5)	(33.8)	(18.3)
すし・弁当	事業所数	1,180	290	214	373	303
	(割合%)	(100)	(24.6)	(18.1)	(31.6)	(25.7)

* 従業員4人以上の事業所。ただし飲食店と小売店は除く。

資料: 経済産業省「平成18年 工業統計調査」

惣菜等の出荷額*(2006年)

		合計	従業者数 4~9人	従業者数 10~19人	従業者数 20~99人	従業者数 100人以上
惣菜	出荷額(百万円)	745,238	14,252	29,262	212,967	488,757
	(割合%)	(100)	(1.9)	(3.9)	(28.6)	(65.6)
すし・弁当	出荷額(百万円)	852,362	7,571	15,702	113,582	715,507
	(割合%)	(100)	(0.9)	(1.8)	(13.4)	(83.9)

* 従業員4人以上の事業所。ただし飲食店と小売店は除く。

資料: 経済産業省「平成18年 工業統計調査」