

農林物資規格調査会部会議事概要

日時：平成20年8月29日（金）

14：00～16：00

場所：農林水産省第二特別会議室

議題 ・ 定温管理流通加工食品の日本農林規格（仮称）の制定について（第2回）
（定温管理流通加工食品の日本農林規格（案）について）

開 会

渡邊上席表示・規格専門官

（出席状況報告（伊藤委員、加藤委員、並木委員欠席。）、部会の成立確認、部会長の選任、配付資料の確認）

新井表示・規格課課長

（あいさつ）

定温管理流通加工食品の日本農林規格（案）について

田島部会長

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

高島表示・規格課長補佐

（配付資料2について説明）

田島部会長

定温管理流通加工食品の日本農林規格（案）について、質問や意見等をお願いします。

野老委員

食品の品質の維持を定温でやらなければならない理由を考えると、規格の目的についての考え方に矛盾を感じる。コンビニ業界が定温での流通に取り組んでいるのは、「微生物の抑制」と「食味の維持」を両立するためだが、これら2大要素のうちの1つである「微生物の抑制」を規格の目的から削除してしまうと、かえって消費者に誤認を与えるのではないかと心配している。

越野表示・規格専門官

事務局としても、微生物の抑制は重要と考えているが、JAS規格は品質に関する規格で、官能的要素、成分的要素、物理的要素を基本として規格作りをしており、微生物に関する基準は定めていない。法律の趣旨に則って整理し、微生物の抑制については削除したとご理解い

	ただきたい。
野老委員	こういった規格は、その意味がわかりやすく、消費者に理解されることに意義がある。食品の安全性をクリアに説明することができないのであれば、この規格を利用することは事業者にとっては怖いし、消費者にとっても意義を感じられないように思う。JAS 法の趣旨は承知しているが、より安全な商品を消費者に届けるということが大事であるので、JAS 法の範囲の中で工夫して、なんとか安全の問題を扱うことができないかと思う。
越野表示・規格専門官	ご意見として伺う。前回の部会でも、管理温度について第3者の確認が重要とされたことから、今回の案ではそれを反映したものとなっている。
野老委員	現段階では、規格の意義が理解できない。
徳永委員	規格の意味を消費者に伝えることは確かに大事である。そのためには、JAS マークの意味を店頭で表示する等、事業者の努力が必要だと思う。「定温」の意味を「常温」と誤解されないかも心配。
野老委員	JAS 法では安全面は扱えず品質面しか扱えないというのであれば、JAS 法に基づく制度の意義は、消費者には理解してもらえないのではないかと思う。
長谷川委員	流通 JAS マークがついているということと、商品がおいしいということとは、別のように思う。また、コンビニの一般的な配送時間が何時間か知らないが、流通にかかる時間の5%以内であれば、管理温度の範囲外でも、衛生面で大丈夫というデータを示して欲しい。
関委員	規格案の目的として「食味等、品質の低下を抑える」とあるが、ここで議論しているのは温度だけだ。品質を劣化させないためには、温度だけでなく、衛生面での管理も重要だし、実際、事業者はそこに非常に気をつかっている。衛生面には触れずに温度だけを保証するというのでは、事業者としては、流通 JAS を付けることの意義があまり感じられない。
井出委員	安全性を確保するための1つの手段として温度を挙げるのならわかるが、初めから温度だけに着目するというのは疑問を感じるし、それで本当に消費者に満足していただけるのかも疑問に思う。その点に関して、消費者の意見を伺いたい。

栗生委員	規格の目的として「品質の向上」が謳われているが、製造後に製品の品質が向上することは考えられない。品質を劣化させないということが、流通 JAS の考え方の基本になると思う。
山根委員	今売られている商品で、「定温で流通しているので安全」と謳っているものはあるのか。現段階での定温流通が曖昧なものであるのならば、きちんと規格化することに意味があると思う。加工食品の品質表示の中で、定温流通されていることを示すこともできるのではないか。
石井委員	微生物の増殖を抑制するには低温で管理する方が望ましいわけで、それより高い温度で流通させるのは、米飯のでんぷんのβ化を防ぐためだと思う。おそらく、事業者は、管理温度とβ化との関係についてのデータ等を持っていて、それらに基づいて、「低温」ではなく「定温」での流通管理を行っているのだろう。微生物の増殖を抑えることを第一義とするのであれば、チルドや冷凍の方が適しているわけだから、前回の部会では、「微生物の抑制」を流通 JAS の規格の目的から削除した方がよいのではないかと発言した。
野老委員	「安全」と「おいしさ」はどちらも大事で、両者を合わせて価値がある。「安全」と「おいしさ」のどちらを第一義とするかということではないと思う。
長谷川委員	消費者は安全性を重視している。定温管理流通によって、「おいしさ」だけでなく「安全」も担保されるのだろうと私は思うが、そのことが十分に伝わってこない。JAS 法の範囲で安全性を正面から扱うことができないのであれば、JAS 法の範囲でいかにうまく安全性を伝えるかということが、論点になるのではないかと思う。
新井表示・規格課 課長	JAS マークが付いていなければ安全・安心でないということではない。JAS は、安全性は前提とした上で、品質を担保するものである。安全性を担保する技術的な事項については、認定の技術的基準で規定することを検討してみたい。安全性のみに着目するのであれば流通温度は低い方がよいが、米飯をおいしい状態で届けるとなるとそうはいかない。そのための温度は規格で定めるのではなく、然るべき証拠をもって事業者が示した温度を、登録認定機関が認める仕組みを考えている。品質 JAS が農林物資自体を格付けるのに対し、生産情報公表 JAS は、いわば、農林物資の氏・素性を格付けしており、流通 JAS もこれと同様の考え方に基づいている。この点を消費者にきちんと理

	解いただけるよう、説明していくことが必要だと思う。流通 JAS の意義や内容については、店頭でも PR していただければありがたい。各委員のご指摘を踏まえ、必要な修正をしていきたい。
野老委員	事業者と消費者の双方が価値を認めなければ、規格が活用されることはない。消費者にしてみれば、どこまでが JAS 法の範囲でどこまでが食品衛生法の範囲かということとは関係ない。審査により流通行程の安全性を確認することも大事だが、それをもって安全性を消費者に伝えることができると思えない。とにかく、わかりやすい規格にして欲しい。
田島部会長	ご意見として受けとめる。
越野表示・規格専門官	JAS 制度のあり方検討会で、JAS マークは規格の性格を消費者にわかりやすくすべきであるとのご指摘をいただいている。その趣旨を踏まえ、定温管理流通 JAS マークをわかりやすく表示するための案を作ったが、意見をいただきたい。また、資料 2 の第 1 条の考え方について「品質の向上」と記述したのは、JAS 規格に基づいた温度管理を行うことによって、事業者の温度管理の精度が高まり、弁当の全体的な品質が向上していくことも考えられるからである。
関委員	流通 JAS の事業者にとってのメリットとして、「適切な流通管理を実施していることを消費者に PR できる」という項目が挙げられているが、流通管理については、事業者は温度だけを管理しているわけではない。また、管理温度の表示を任意にしまうと、何のための規格なのかわからなくなってしまうと思う。
高島表示・規格課課長補佐	管理温度を明確に表示することは差し支えない。事業者と消費者から温度表示を求める声があるのであれば、表示を義務とする方向で検討していきたい。
徳永委員	温度は、米飯の温度を計るのか、おかずの温度を計るのか？
高島表示・規格課課長補佐	米飯の温度を計る。米飯とおかずは、基本的に同じ温度にしてから詰めると聞いている。
野老委員	炊きあがった米飯は、真空冷却機で 30 分以内に 20℃くらいにまで温度を下げる。これは、健康被害の原因になりやすい、中温菌の増殖を防ぐため。加熱したおかずについても同様である。非加熱食品については、チルド帯で管理している。洗うときは次亜塩素酸等を使用し

	ている。弁当ができあがる段階では、中身はほぼ同じ温度になっている。
石井委員	30 分以内に 20 ℃まで下げるといった配慮がなされているとは知らなかった。そういった温度管理が製造段階でもなされているということが、規格の中でわかるようにすべきだと思う。
新井表示・規格課 課長	流通行程での温度管理に加えて、製造工程での管理について告示の中にどのように書くか、さらに工夫が必要。その点については、今後、事務局で研究していくこととして、今日は温度帯について議論していただきたい。
越野表示・規格 専門官	製造工程での温度管理については、品質の規格に盛り込む方法と、定温管理流通弁当の定義に盛り込む方法が考えられる。また、先にご質問いただいた、流通行程にかかる時間の 5 %以内であれば管理温度を外れてもよいとしたことの根拠だが、田島委員から、宇宙食の研究に携わったときに、定温で配送することの難しさを実感したという話を伺い、弁当についても、とりわけ、配送車から店舗に運ぶ間の温度管理が難しいことから、統計的な誤差の範囲という意味で 5 %の規定を設けた。この 5 %という規定が必要ないのであれば、削除することは事務局としては問題ない。
田島部会長	宇宙食を配送した際に、管理温度から外れる時間が 5 %程度あったというデータはある。
長谷川委員	現状で流通行程の定温管理がなされているわけだから、弁当の流通温度のデータを事業者は持っているのではないか。データが既にあるのであれば、5 %の規定の必要性の有無もわかるだろう。あと、格付の際は、配送車 1 台ごとに検査するのか。検査のコストはどこから捻出するのか。
越野表示・規格 専門官	格付の際に、配送車 1 台ごとに検査するのは不可能なので、国際的なルールに基づいて、ランダム・サンプリングで検査を行うことを考えている。コストについては、温度データロガーの購入費と、検査に要する人件費が考えられる。
野老委員	品温を計るといっても、どこを計るかによって温度はだいぶ変わってくる。例えば、おにぎりの場合、中心を計るか表面を計るかで温度は異なる。弁当の米飯は厚さがないので、おにぎりほどの差はないだろう。また、配送車が一番最初に納入する店舗の弁当と一番最後に納

	入する店舗の弁当とでは、流通にかかる時間は異なるので、流通時間の5%と言っても長さが違ってくる。
越野表示・規格専門官	温度の計測方法の詳細については、専門家の意見を聞いて、次回、提案したい。
関委員	普段は庫内温度で管理をしている。格付の際は品温で計ることになるかと思うが、ロガーを庫内のどこに置き、どのような方法で測定するのが適切なのか、統計的に事務局で示して欲しい。
石井委員	規格の適用範囲が気になる。冷凍帯やチルド帯を規格の範囲から除いているように思うが、第3条の「定温管理流通弁当の定義」で除くのではなく、第2条の「適用の範囲」で除くべき。もし冷凍やチルドも対象とするのであれば、違う規格で扱うことになるのではないかと思う。
田島部会長	そのとおりだと思う。
関委員	前回の部会の資料2のP3「流通 JAS 制度の仕組みについて（イメージ）」では、流通行程は「消費者の手元に届く直前まで」となっている。しかし今回の資料2では、計測は「販売店に到着するまで」となっていて、前回の説明と整合していない。管理の範囲は販売店までか、それとも消費者の手に渡るまでか。
高島表示・規格課課長補佐	管理の範囲を販売店に到着するまでとしたのは、実行可能性を考慮してのこと。規格の本来の目的は消費者の手に渡るまでの管理にあるので、店舗での管理も含む方向で測定方法を検討していきたい。
越野表示・規格専門官	店舗での管理も含むとすると、店舗に到着して陳列するまでとするか、陳列してから一定時間経過するまでとするか、どちらがいいか、ご意見をいただきたい。
関委員	店が忙しいときには、商品が届いてもすぐに陳列できないこともあり、陳列するまで温度を管理するのは、実は難しい。
栗生委員	温度管理の範囲をどこまでとすればよいかということは簡単には言えないが、実態としては、コンビニの弁当は、朝、学生が昼食用に買っていくことが多い。JAS マークが付いていると、マークに頼ってしまうかもしれない。地方に行くと、温度管理があまりきちんとされていない店舗を見かけることがある。JAS マークが付いていて値段が高

	いものを消費者が買うかということもあるが、せめて、マークが付いているものは販売まで一貫して管理して欲しい。
徳永委員	店頭に並んでから〇時間までは定温での管理を JAS で保証するとしてはどうか。
野老委員	技術的に難しいと思う。JAS マークは包材に予めを印刷することになる。例えば、店頭に並んでから10時間まで保証するとしたときに、10時間たった時点でマークを外すこともできないので、その時点ではまだ消費期限前で食べられるのに廃棄しなければならない。
流通 JAS 規格のマークについて 次の	
田島部会長	議題「流通 JAS 規格のマークについて」に移る。事務局より資料の説明をお願いします。
高畠表示・規格課 課長補佐	(配付資料 3 について説明)
栗生委員	生産情報公表 JAS と同じマークを使うと、マークに付された「定温管理流通」という文字を読まなければ生産情報公表 JAS と区別がつかないので、違うマークにした方がいいのではないかと。
井出委員	「定温」という言葉は業界用語であって、その意味が消費者に正しく伝わるか、疑問に感じる。
越野表示・規格 専門官	代案として「適温」という表現も考えられるが、事業者ごとに温度管理の設定温度に違いがある状態で、それらすべてを「適温」と呼んでしまうのも違和感がある。他にいい言葉がないか、ご意見いただきたい。
関委員	「適温」など、一般に使われている言葉だと、意味を広く解釈されてしまうこともある。一般にあまり知られていない言葉をきちんと定義して使うという考え方もあるのではないかと。
田島部会長	まったく新しいマークは考えないということになるだろう。

石井委員	わかりやすく、「保温」ではどうか。
山根委員	「保温」は暖めるという印象を与えるし、「適温」では一定の温度であることが伝わらない。これから規格の対象を広げていくことを考えると「定温」がいいのではないか。生産公表 JAS と同じマークを使うことについては、混同を招くのではないか。
野老委員	JAS マークを付するにあたっては、マークのメッセージをわかりやすく伝え、「定温」の意味を消費者にお知らせすることが重要だろう。また、JAS マークを付けるのに、コストはどれくらいかかるのか。
越野表示・規格専門官	登録認定機関が認定するときに認定手数料を取る。マーク 1 枚あたりいくらというようなものではない。費用の詳細は、登録認定機関との契約によって決まる。
徳永委員	「つくりたて管理流通」はどうか。
栗生委員	要するに、温度の管理がきちんとされているということなので、「温度管理流通」ではどうか。
田島部会長	規格の名称については、事務局でもう一度検討願いたい。

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)
越野表示・規格専門官	事務局の検討事項として残った項目を確認させてもらいたい。まず、野老委員と石井委員からご指摘を受けた微生物抑制についてだが、定温管理流通弁当の定義や JAS 規格の内容等を整理し、微生物の抑制に注意していることがわかるようにすること。2 点目は、管理温度を外れる時間が流通時間の 5 % という基準の妥当性を検討すること。3 点目は、温度を測定するときのロガーの位置や、サンプルの数等の、格付検査の詳細を精査すること。4 点目は、温度表示を任意にするか義務にするか。5 点目は、規格の名称を再度検討すること。また、関委員からご指摘があった、流通管理とは温度の管理だけではないという点。これらを検討した上で、次回は、規格案を再度提案させていただく。

田島部会長

それでは、本日の部会はこれで閉会にする。

渡邊上席表示・規
格専門官

(次回の部会は10月3日に開催する旨説明)

(以上)

なお、この議事概要は“である”調にしています。