

農林物資規格調査会部会（第１部）議事概要

日時：平成２０年１０月３日（金）

１４：００～１５：００

場所：農林水産省第二特別会議室

議題

- ・精製ラードの日本農林規格の改正案
- ・純製ラード品質表示基準の廃止案
- ・トマト加工品の日本農林規格の改正案
- ・トマト加工品品質表示基準の改正案

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、堀江委員、徳永委員欠席）、部会の成立確認、部会長の選任、配付資料の確認）

新井表示・規格課長 （あいさつ）

精製ラードの日本農林規格の改正案及び純製ラード品質表示基準の廃止案

田島部会長 精製ラードの日本農林規格の改正案及び純製ラード品質表示基準の廃止案について一括して審議する。事務局に資料の説明をお願いします。

大貝表示・規格専門官 （配付資料２及び３について説明）

田島部会長 見直し案について質問・意見はあるか。

（意見なし）

田島部会長 意見がないようなので、事務局案を御了承いただくことでよろしいか。

（異議なし）

田島部会長 それでは、事務局案を了承したことをＪＡＳ調査会総会に報告する。

トマト加工品の日本農林規格の改正案及びトマト加工品品質表示基準の改正案

田島部会長	続いて、トマト加工品の日本農林規格の改正及びトマト加工品品質表示基準の改正案について一括して審議する。事務局に資料の説明をお願いします。
大貝表示・規格専門官	(配付資料４及び５について説明)
田島部会長	改正案について質問・意見はあるか。
石井委員	２点の意見・質問がある。 １点目は、資料４－２ページの格付率について、輸入品の格付があるものは１００％を超えるので空欄としたとのことであるが、分母を生産数量と輸入数量の合計とすれば実態に見合った格付率が算出されるのではないか。検討願いたい。 ２点目は、固形トマトの不定形について、これを規格に入れる意味がないのではないか。
大貝表示・規格専門官	格付率の計算についてはご発言のとおりであり、次回の資料から検討したい。 固形トマトの形状について、不定形のものも肉質の状態が適度であるという表現は必要であるため、規格に入りたい。また、立方形のものについては、形のそろいが良好であるという表現を入りたい。このことについて、畠山委員から補足説明をお願いしたい。
畠山委員	世界的には、クラッシュトマトというものがあり、これを表現するために、「不定形」という表現を用いた。ただし、肉質だけはしっかりしたものでなければならない。
石井委員	国内で、固形トマトの「立方形」や「不定形」の表現が使用されている例があるか。また、その規格はあるのか。
畠山委員	全形トマトであれば、「ホールトマト」と表示されている。クラッシュトマトは現在、日本にはほとんどない。将来、料理のバリエーションが増えれば、日本の消費者もこのような商品を欲するだろう。
大貝表示・規格専門官	固形トマトの品質表示基準において、資料５－４ページにあるとお

門官	り形状を「全形」、「立方形」等と表示することになっている。
山根委員	固形トマトの定義について、「2つ割り」を「立方形」に変更した理由は、「立方形」のほうがポピュラーだからか。
大貝表示・規格専門官	ご発言のとおり、あまり流通していない「2つ割り」等より量の多い「立方形」としたほうが分かりやすいことが改正の理由である。
松井委員	砂糖類について、麦芽糖の使用が可能となるとの説明を受けたが、麦芽糖以外も対象となるのか。麦芽糖のみであれば、リストの中に「麦芽糖」のみを加えればよいのではないか。
大貝表示・規格専門官	麦芽糖の他に、乳糖、種々のオリゴ糖等砂糖類に該当するものは使用できることになる。
田島部会長	意見も出尽くしたようなので、事務局案を御了承いただくことでよろしいか。 (異議なし)
田島部会長	それでは、事務局案を了承したことをJAS調査会総会に報告する。
渡边上席表示・規格専門官	(今後、パブリック・コメント募集、WTO通報手続きを経て農林物資規格調査会総会で審議予定である旨説明) (以上)

なお、この議事概要は“である”調にしてあります。

農林物資規格調査会部会（第２部）議事概要

日時：平成２０年１０月３日（金）

１５：１０～１６：１５

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の制定について（第３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（井出委員、加藤委員、並木委員、堀江委員欠席。井出委員欠席のため、佐野参考人が出席。）、部会の成立確認、配付資料の確認）

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。事務局より説明をお願いします。

越野表示・規格専門官

（これまでの議論を踏まえ、課題を整理・説明）

高畠表示・規格課課長補佐

（資料６について説明）

田島部会長

流通 JAS の規格案について、質問や意見等をお願いします。

石井委員

流通 JAS は流通に関する規格ではあるが、その前提として衛生管理が必要ということは、皆さんの共通理解だと思う。その上で、初発菌数を管理することが重要だとの説明が事務局からあったが、「認定の技術的基準（案）の概要」の「定温管理の温度に関する事項」では初発菌数の管理が明言されていない。認定の技術的基準において、初発菌数についても配慮されると考えてよいのか。

高畠表示・規格課課長補佐

初発菌数についても、当然、配慮されるべきだと考えている。

野老委員	加熱調理しない生野菜などでは、初発菌数はかなりの数になるので、初発菌数を根拠として管理温度を定めるのは、必ずしも適切ではない。消費期限を迎えた時点での菌数を根拠として管理温度の適否を判断した方が適切だろう。従って、「規格（案）」の第3条の1は、「定温管理の温度について、検査結果に基づき定められていること」ではなく、「定温管理の温度の『妥当性』について、検査結果に基づき検証されていること」とした方がよいのではないかと思います。
高島表示・規格課 課長補佐	第3条の1は、初発菌数等を根拠として管理温度を定めるという意味ではなく、管理温度の妥当性が初発菌数等の検査結果によって示されている必要があるという意味である。表現の仕方については、法令担当と協議し、またパブリックコメントに寄せられた意見も踏まえて、検討したい。
野老委員	「規格（案）」の第4条の4で、温度記録を1年間保存することとなっている。保管施設、配送センター、配送車両については、現状として温度記録の保存は行われているだろうが、販売店の陳列棚の温度記録の保存は技術的に困難ではないか。
関委員	消費者からクレームがあったときに、販売店の陳列棚の温度記録を確認することになるが、必ずしもすべての販売店でそれが可能というわけではない。ほとんどの販売店で陳列棚の温度は記録されている。 規格案については、前回の部会で出た意見をうまくまとめたものとなっていると思うが、すべての意見に答えようとした結果、却って矛盾が生じてしまったようにも思う。「規格（案）」の第2条の定義において、流通行程は「製造後から」となっているが、「認定の技術的基準（案）の概要」には「品質に関する事項」と「製造方法に関する事項」が含まれていて、製造行程にも踏み込んだ内容となっている。これらの事項はかなり専門的なことなので、登録認定機関が審査するのは難しいのではないかと思います。製造行程まで含むのではなく、最初の場合のように、流通行程だけに限定した規格とした方がいいのではないかと思います。 食の安全・安心に対する関心が高まっている中で、生産から流通までを包含した規格ができればそれは事業者としても魅力的だが、流通の方法に関する規格に製造行程が含まれるという矛盾と、製造行程を適切に審査できるのかということの2点が気になる。
高島表示・規格課 課長補佐	前回の部会での、流通行程の管理の前提として衛生面等での管理があるとのことをご意見を踏まえ、このような案を提示した。今回お示しした「認定の技術的基準（案）の概要」における具体的な検査項目につい

ては、事務局で考えた例であり、今後、検査機関や事業者の意見を伺い、更に検討していきたい。

石井委員

製造行程に配慮せずに認定するのであれば、どんなものであっても、流通の管理さえされていれば認定されてしまう。そうではなくて、「認定の技術的基準（案）の概要」で言っていることは、製造行程もきちんと管理したものでなければ認定しないということ。やはり、製造にまで踏み込むことによって、流通 JAS 規格の信頼性を高めることができると思う。

山根委員

関委員の意見に賛同する。登録認定機関に果たしてきちんとした審査ができるのかという点も疑問に感じる。まだまだ議論を重ねていく必要があるように思う。

この規格の本当のメリットがまだ見えていない。冒頭に、生鮮品については規格化が難しいという説明が事務局からあったが、私たちが関心をもっているのは、例えば水産物である。冷凍の状態で納入され、解凍して販売されたものを消費者がまた冷凍するというようなことによって、水産物の品質は落ちてしまうと思う。定温で流通管理されたものだという情報があれば、管理について、消費者に役立つと思う。加工食品で弁当に限るという今回の提案には、まだ納得がいかない。

田島部会長

ご意見として受ける。

野老委員

環境温度の記録と商品の中心温度の測定結果に基づいて検査を行うということだが、その前提として、環境温度と中心温度の相関関係をきちんと検証することが必要だと思う。

この規格の意義を消費者に説明するにあたって、品質と安全性を十分に担保する根拠に基づいて管理温度が設定されているという点が重要なので、その点を重視して認定の技術的基準を定めていただきたい。

関委員

規格に製造行程も含むのであれば、「総合 JAS」のようなものになるが、現実にそれが可能なのか疑問に思う。従って、「流通 JAS」では、製造行程について内部規定がきちんと定められていること等といった程度の記述に留め、流通の管理に的を絞った規格とした方がいいと思う。

水産物の規格という話も出たが、ここまで議論を進めてきたからには、なんとか、この規格案を、消費者に適切な情報を伝えることができるものとしていきたいと思う。

野老委員

消費者が流通 JAS の必要性をどの程度感じているのかを知りたい。

松井委員

食の安全に対する関心が高まる中で、企業は努力をしているし、私たちもそれを理解している。規格を作らなくても企業は独自の取り組みを進めていくだろうから、私個人は、今の段階であえて規格を作る必要はないと思う。

長谷川委員

餃子事件の場合は、まず最初に、流行程が疑われた。その意味で、流行程を管理することは重要。しかし、それが定温管理にはつながらないと思う。流通について考えるのなら、商品設計の段階から容器包装が重要であり、また、異物混入などへの関心が高いと思う。例えば、異物混入を防ぐことが重要かと思う。規格の範囲をもっと広くとった方がよい。

伊藤委員

消費者が「定温管理流通」という言葉から読み取することは、読んで字のとおり、単純に、「一定の温度で管理されて届けられた」ということだと思う。また、関委員からのご指摘があったが、認定の技術的基準で安全であるというような製造方法にまで踏み込むと、流通 JAS マークがついていない商品は衛生面での配慮がなされていないのかということになってしまう。やはり、流通 JAS は、業者が衛生面に配慮して製造した商品を「定温で流通させた」ということを明確にした規格であるべきだと思う。

関委員

誤解があるので事業者として言わせてもらうが、異物混入というのは、流通 JAS では別次元の話である。縫い針の混入などの話になってくると、規定を設けてそれを防ぐというのは無理だと思う。

田島部会長

規格で事件に対応することは不可能だろう。

佐野参考人

コンビニとは違って、イオンの場合は、全国に多くのベンダーを抱えており、イオンからこういう弁当を作ってくれと頼むというよりも、ベンダーが作ったものをイオンが仕入れている。現在、全国のベンダーを順に見て回っているが、温度管理の難しさを感じている。

製造に関する事項や品質に関する事項は、製造に精通していないと審査することは難しい。製造の段階において一定の温度で管理されたものが、一定の温度で流通されるということが、定温管理流通という規格の意味だと思う。「認定の技術的基準（案）の概要」には、「弁当製造の高度化基準」を採用することなどが例として挙げられているが、あまりにも製造や品質の側面に入り込みすぎているように思う。事業者は、異物混入を防ぐために金属探知機を用いた検査を行う等の取り組みを既に行っており、この規格で製造の詳細に踏み込むよりも、温

度の管理に限定した規格とするべきだと思う。この規格を基準として、全国のベンダーにきちんとした温度管理を広めていくこともできるのではないかなと思う。

栗生委員

JAS マークが付くことによって、管理されているという印象は受ける。規格が必要と言うのであれば、作ってもよいのではないかなと思う。コンビニなどが、おいしいものを責任をもって消費者に届けようとしていることはわかっている。そこに流通 JAS を付けても、そこから伝わってくることは、一定の温度で管理されているということだけであり、それを見た一般の消費者が、これは衛生面でも管理が行き届いたものであるといったところまで考えるとは思えない。消費者がこのマークに期待することは、単純に、流通行程が管理されているということであって、衛生面なども盛り込むと、却って理解しづらくなるのではないかなと思う。

長谷川委員

先ほど申し上げたかったことは、危機管理に関する内容を規格に入れるべきということではなく、その商品の配送に誰がどう関わったかがわかればいいのではないかな、ということだった。

野老委員

JAS マークが安心マークなら意味はあると思う。

これはお願いだが、品質の担保については、ここまでいろいろと議論があったが、品質面をどこかで基準としてきちんと押さえることが必要である。製造にまで深く入り込んで審査するとなると、規格の趣旨からずれてくるとは思う。

越野表示・規格
専門官

「認定の技術的基準（案）の概要」について、補足説明を行う。品質に関する事項等については、内部規定が具体的かつ体系的に整備されていることを規定するものであり、品質に関する検査を定めるものではない。認定の技術的基準の詳細については、業界の意見も伺いながら、引き続き事務局で検討を重ねていきたい。

また、流通 JAS は、「JAS 制度のあり方検討会」において平成 15 年から 16 年まで 1 年間かけて議論をした結果、作ることが決まったものである。それを受け、事務局は案をまとめ、皆様の意見を伺ってきた。事務局としては、この規格の取り扱いを部会長に委ねたいと考えるが、いかがか。

田島部会長

三回にわたり熱心な討議をいただいた。これ以上議論を深めることは難しいと思う。事務局の提案どおり、取り扱いを部会長に一任していただきたいが、いかがか。

	(異議なし)
田島部会長	ご賛同いただけたので、この規格は部会長が責任をもって取り扱う。
その他	
田島部会長	その他の議題について何かあるか。
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にする。
	(以上)

なお、この議事概要は“である”調にしてあります。

- * 定温管理流通加工食品の日本農林規格の制定案については、部会の審議で一定の集約が図られたと判断できること、部会後に消費者委員の理解が得られたことから、部会長の判断により、制定案どおり了承されたとして、パブリックコメントを経て、総会の審議に委ねることになりました。