

2016 年 6 月 28 日

農林物資規格調査会

会長 阿久澤良造殿

農林物資規格調査会

委員 丸山豊

そしやく配慮食品の日本農林規格制定について(意見)

この会議の日程の調整の前から、熊本への出張が決まっており、当日欠席をいたします関係で、書面にての意見表明をさせていただきます。熊本の事業者はこの春の震災等の事情もあり、先方の都合を優先することが望ましいと考え、調査会のほうを欠席すること、ご理解願います。

尚、私はこの食品の製造に関する業界についてはかかわりのないもので、また資料を精読する時間的余裕がなかったので、頓珍漢な意見になっていたらご容赦ください。

1. 総評

官能検査を主たる品質要件にしている点で、従来の JAS 規格にはない画期的な取り組みの規格になると推察しますが、そのためには、従来にない検討事項もでてくるものと思います。画期的であるがゆえ、導入にあたっての課題は慎重に検討し、解決したうえで実現していただきたいと思います。

2. 認定の技術的基準

官能検査の検査の質のバラつきを認定の技術的基準で担保しようというのは、今、認定制度の現場にかかわっている私としては、個人的に気が進みません。それは、登録認定機関の審査能力が相当高くないとできないからです。例えば、単に、技術的基準にしかるべき内容が記載されていればそれで OK とはならないと思います。

官能検査員の質の均質性を担保するための直接的な指導は、まずは認定製造業者の社内研修により、なされるものと思いますが、その社内研修が適切であるかどうかを登録認定機関が審査することになると思います。その審査能力をもつ登録認定機関が現れるのか。

そして、その審査能力が適切かどうかを判断するのは FAMIC ですが、官能検査の検査体制の適切性を、登録認定機関が適切に評価していることを、FAMIC がどのように審査するのか。いいたいことは、安易に能力のない認定機関を登録しないでほしいということです。そうでないとこの信頼性は担保できません。

官能検査員の講習会については、例えば業界団体で統一の講習会を企画・開催するのがよいのではないのでしょうか。

例えば、米の品種や等級を判断する農産物検査では、米の検査員は毎年講習を受講してレベル合わせをしています。国家規格である JAS 規格を官能で検査するのですから、その程度の取り組みが必要ではないのでしょうか。

3. JAS 規格について(検査方法)

この規格を品質の JAS 規格とするのであれば、他の品質の JAS 規格と同様に、検査方法の項目を設けた方がいいのではないのでしょうか。他の品質の JAS 規格には事細かな検査方法が記載されているのに比べて、違和感があります。

例えば、一定の技術水準を満たした官能検査員による官能検査とする等の文言を明記するなど。また、サンプルの取り方、頻度など定めた方がいいのではないのでしょうか？

あるいは、生産行程の検査の場合は、別途告示で生産行程の検査の方法が定められているので、この規格の場合は、検査の方法を別の告示にするとか。

4. JAS 規格について(個別項目)

(1) 性状について

第 3 条～第 5 条にある、「～外観及び食味を有していること」の適合・不適合の判断根拠はどうするのか？食味は個人の嗜好ではないか。どういう食味なら不適合なのか、この不適合の具体的事例を Q&A 等で示した方がよいと思います。

なぜ第 6 条だけ、「一般に飲食に供される食品としての外観及び食味を有していること。」の項目がないのか。これも一般に飲食に供される食品ではないのか。

(2) かたさについて

第 3 条第 2 項の「1 の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。」の内容と、表示事項の「容易にかめる旨」の容器包装への表示との違いがよくわからない。

1 の規程に適合している旨の情報は、表示事項の表示で満たされているのではないのか。それ以外に具体的になにを伝達するのか、第 3 条第 2 項の意味がわかりにくいです。

第 4 条に「～中間程度であること。」の具体的な評価基準はあるのか。

5. パブリックコメントの意見と回答について

(1) 弁当・惣菜

弁当や惣菜は対象となると回答されています。これは慎重にやるべきです。

後で述べる通り、官能検査は全数検査しなくてもよいと回答されています。弁当や

総菜について、他の品質の JAS 規格と同じような格付方法でいいのでしょうか？

(2) 格付の頻度について

本規格は品質の規格であることから、認定事業者が 15 日又は 30 日を 1 ロットとして一定数量を抽出して格付する規格と考えてよいか。という質問について、その方向で考えていますということですが、これには反対します。どのような商品が対象になるのかわかりませんが、上記の期間 15 日～30 日に 1 回製造するような商品ならそれでいいかもしれませんが、弁当・惣菜も対象にしているのであれば、格付＝官能検査について、機械製造で製造条件が一定している商品と、人の手により調理される惣菜を 15 日に 1 回だけ、固さの検査をしてそれで OK というのはいかななものかと思えます。

以 上