

日本農林規格の改正について

「ハンバーガーパティ」

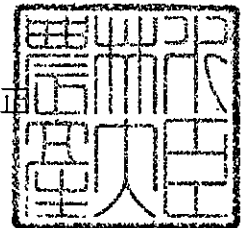


27消安第1034号
平成27年5月13日

農林物資規格調査会

会長 阿久澤 良造 殿

農林水産大臣 林 芳正



日本農林規格の改正について（諮問）

下記1及び2に掲げる日本農林規格の改正を行う必要があるので、農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律第175号）第9条において準用する第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記

- ① ハンバーガーパティの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1015号）
- 2 地鶏肉の日本農林規格（平成11年6月21日農林水産省告示第844号）

ハンバーガーパティの日本農林規格の見直しについて（案）

平成 27 年 6 月 9 日

農 林 水 産 省

1 趣旨

農林物資の規格化等に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）第 9 条において準用する同法第 7 条第 1 項の規定及び「JAS 規格の制定・見直しの基準」（平成 24 年 2 月 24 日農林物資規格調査会決定）に基づき、ハンバーガーパティの日本農林規格（昭和 52 年 10 月 8 日農林省告示第 1015 号）について、所要の見直しを行う。

2 内容

現在の製造・流通の実情、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の施行等を踏まえ、

- （1）「上級」の基準において、添加物を使用しないこととする
- （2）「標準」の基準において、添加物の使用が必要かつ最小限であることを消費者に伝える規定にする
- （3）異物の規定を削除する
- （4）表示事項を送り状に表示する場合における文字の大きさを 8 ポイント以上とする
- （5）表示事項・表示方法等について、食品表示基準との重複事項を削除し、用語を統一する

等の改正を行う。

ハンバーガーパティの日本農林規格に係る規格調査結果

1 品質の現況

(1) 製品の概要

ハンバーガーパティは、JAS規格では、牛肉、豚肉、家きん肉（以下「食肉」という。）を粗びきしたものに、牛や豚の脂肪層、肉様の組織を有する植物性たん白、調味料、香辛料、野菜、つなぎ等を加えるなど練り合わせた後、成形し急速凍結したものと定義されており、ハンバーガーの材料として、加熱調理して使用される。

また、ハンバーガーパティは、食肉として牛肉のみを使用する製品が多いが、牛肉と豚肉の合いびきの製品もある。

なお、ハンバーガーパティの代わりに食肉や魚の切り身をひき肉にせずハンバーガーの材料とするものはポーションと呼ばれ、本規格の対象外となる。また、スーパー等で、包装された状態で販売されているハンバーガーのパティに相当する製品は、一般的には、成形後加熱処理されるため、本規格の対象外となる。

(2) JAS規格の基準

JAS規格では、加熱調理した状態での色沢、香味、性状について規定した「品位」、冷凍の状態を規定した「品温」、肉質を担保する「粗脂肪」及びハンバーガーパティの厚みの下限値を規定する「厚さ」等が規定されている。また、原材料に占める重量の割合として、「食肉」、「肉様の組織を有する植物性たん白」、「野菜等」及び「つなぎ」の規定がある。

なお、ハンバーガーパティの規格には、上級及び標準の等級ごとに「品位」、「原材料に占める重量の割合」及び「使用可能な原材料」が規定されている。

表1 ハンバーガーパティの主な品質項目

規格名		粗脂肪	厚さ	品温	食肉の種類	原材料中の重量割合	
						食肉	つなぎ
ハンバーガーパティ	上級	28%以下	5mm以上	-18℃以下	牛肉のみ	95%以上(牛肉)	含まないこと
	標準				牛肉、豚肉、家きん肉	75%以上	5%以下

(3) 品質の実態

JAS格付品（以下「JAS品」という。）4件、JAS品以外のもの（以下「非JAS品」という。）3件の計7件について、JAS規格で定める粗脂肪及び厚さを測定した。

その結果、「粗脂肪」及び「厚さ」については、7件全てがJAS規格を満たしていた。また、原材料に占める重量の割合を調査したところ、非JAS品については、いずれも食肉の重量割合が75%未満である等JAS規格を満たしていない項目があった。

2 生産の現況

(1) 生産方法

一般的な製造方法は以下のとおり。

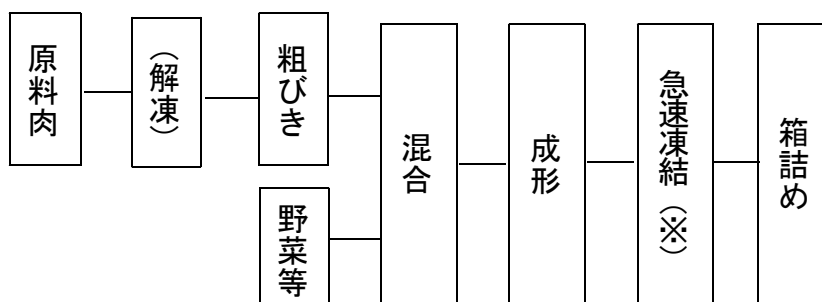


図1 一般的な製造方法

※ 急速凍結工程：最大氷温結晶生成温度帯を可能な限り素早く通過するよう行われる工程（急速冷凍食品のCODEX規格の定義）

(2) 生産数量

平成25年の生産数量は36,248トン（表2）で、平成21年と比較すると概ね同程度であり、生産数量は年により増減があるものの一定の水準で推移している。

また、数量は不明であるが、輸入実績がある。

表2 生産数量の推移（平成21年～平成25年）

（単位：トン）

	H21年 (A)	H22年	H23年	H24年	H25年 (B)	増減 (B)－(A)
生産数量	35,381	31,811	37,633	40,472	36,248	867

生産数量：一般社団法人ハンバーグ・ハンバーガー協会調べ

(3) 格付の状況

平成25年度の格付数量は27,145トン（全て上級品）であり、平成21年度と概ね同程度であった。（表3）。

平成25年度の認定製造業者は3者であり、平成24年度より1者増加した。

表3 格付状況の推移（平成21年度～平成25年度）

（格付数量の単位：トン）

	H21年度 (A)	H22年度	H23年度	H24年度	H25年度 (B)	増減 (B)－(A)
格付数量	27,641	22,279	23,429	18,601	27,145	－496
上級	27,641	22,279	23,428	18,601	27,145	－496

	標準	0	0	0.12	0.10	0	0
格付率（％）		78.1	70.0	62.3	46.0	74.9	-3.2
認定製造業者数(者)		3	3	2	2	3	0

認定製造業者数、格付数量：農林水産省消費・安全局表示・規格課調べ
格付率（％）：格付数量／生産数量（表２参照）×100

（４）規格の利用状況

製造業者５社のうち、３社が認定を取得している。

製造業者に対するアンケート調査の結果によると、認定を取得している主な理由は、自社の品質管理に利用するためとなっている。

３ 取引の現況

ハンバーガーパティは業務用製品のみであり、実需者はハンバーガー店に限定されている。また、一般的にＪＡＳ格付の有無にかかわらず、製造業者は実需者の商品仕様書に基づきハンバーガーパティを製造している状況となっている。

４ 使用又は消費の現況

（１）使用又は消費の状況

ハンバーガーパティは、ハンバーガー店が販売しているハンバーガーの主要な構成材料である。

世帯における外食支出費が伸び悩む中で、ハンバーガーへの支出費は、増加傾向で推移（平成12年は3,190円/年、平成25年は4,170円/年）していたが、直近の２年間は減少している（総務省家計調査年報）。

（２）規格の利用状況

実需者に対するアンケート調査の結果によると、一部の実需者は、求める品質に合致することや一定の要件を備えている認定工場で製造していることをＪＡＳ品を使用する理由に挙げているほか、ＪＡＳ品以外であってもＪＡＳの規格基準に適合することを製造業者に求めている実需者もある。

５ 将来の見通し

ハンバーガーパティは、生産数量及び格付数量は年により増減しているが一定の水準で推移していることなどから、今後も一定量の生産数量及び格付数量は維持されと考える。

６ 国際的な規格の動向

平成26年3月現在、国際的な規格であるCODEX規格は存在しない。

7 その他

ハンバーガーパティの業界団体として、一般社団法人ハンバーグ・ハンバーガー協会（正会員15社・賛助会員3社）がある。

ハンバーガーパティの日本農林規格の改正案の概要

1 規格の位置付け

ハンバーガーパティの日本農林規格は、製造業者等がハンバーガーショップ等の実需者に品質を保証するための基準として利用されているほか、ハンバーガーパティを製造する際の基準として、使用の合理化及び取引の単純公正化に資するものであることから、「標準規格」と位置付けられる。

2 改正案の概要

(1) 「添加物」の改正（第3条）

- ① 上級：添加物は使用しないこととする。
- ② 標準：添加物の使用が必要かつ最小限であることをコーデックス委員会が定めた「食品添加物の使用に関する一般原則」3.2及び3.3を引用して規定するとともに、当該情報を消費者に伝達する規定に変更する。

(2) 「異物」の削除（第3条）

「異物」は、遵守義務のある食品衛生法で担保されるため。

(3) 食品表示基準の制定に伴う改正（第2条、第3条）

表示事項、表示の方法等について、食品表示基準の規定に上乗せする内容のみを記載し、重複する内容は削除する。また、食品表示基準の規定に合わせて用語を統一する。

(4) 「文字の大きさ」の改正（第3条）

表示事項を送り状に表示する場合は、文字の大きさを16ポイント以上から8ポイント以上にする。

(5) 「測定方法」の改正（第4条）

他のJAS規格との整合を図るために、測定方法における文言を修正する。

改 正 案				現 行				
第 1 条 （略）				第 1 条 この規格は、ハンバーガーパティに適用する。				
（定義）				（定義）				
第 2 条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。				第 2 条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。				
用 語		定 義		用 語		定 義		
ハンバーガーパティ		牛肉、豚肉若しくは家きん肉（以下「食肉」と総称する。）を粗びきしたものの又はこれに牛若しくは豚の脂肪層（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、調味料、香辛料、野菜、つなぎ等を加え又は加えないで練り合せた後、円盤状等の形状に成形して急速凍結したもので <u>あつて</u> 、ハンバーガーの材料として加熱調理して使用されるものをいう（植物性たん白の <u>原材料及び添加物</u> に占める重量の割合が、20％以下であり、かつ、つなぎの <u>原材料及び添加物</u> に占める重量の割合が10％以下であるものに限る。）。		ハンバーガーパティ		牛肉、豚肉若しくは家きん肉（以下「食肉」と総称する。）を粗びきしたものの又はこれに牛若しくは豚の脂肪層（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、調味料、香辛料、野菜、つなぎ等を加え又は加えないで練り合せた後、円盤状等の形状に成形して急速凍結したもので <u>あつて</u> 、ハンバーガーの材料として加熱調理して使用されるものをいう（植物性たん白の <u>原材料</u> に占める重量の割合が、20％以下であり、かつ、つなぎの <u>原材料</u> に占める重量の割合が10％以下であるものに限る。）。		
（略）		（略）		つ な ぎ		パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳等で食肉を粗びきしたもの等に加えるものをいう。		
（ハンバーガーパティ規格）				（ハンバーガーパティ規格）				
第 3 条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。				第 3 条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。				
区 分		基 準		区 分		基 準		
品 品 位	（略）		（略）	品 品 位	加熱調理したものの色沢、香味及び性状が優良であること。		加熱調理したものの色沢、香味及び性状が良好であること。	
	（略）		（略）		品 温	-18℃以下であること。		<u>同左</u>
	（略）		（略）			質 原 食 品 添 加 物 以 外 の 原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。		（略）	1 牛肉		1 牛肉、豚肉及び家きん肉			
1 （略）			2 調味料				2 牛及び豚の脂肪層	
砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、トマト加工品、食塩、たん白加水分解物及び動植物の抽出濃縮物並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1％以下で調味料として使用するもの			砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、トマト加工品、食塩、たん白加水分解物及び動植物の抽出濃縮物並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1％以下で調味料として使用するもの					3 肉様の組織を有する植物性たん白
						粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白		
				4 野菜等				
					野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類			

	3 (略)				3 香辛料	5 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳、卵、乳たん白及び粗ゼラチン
添 加 物	<u>使用していないこと。</u>	<u>1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格 (CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006)3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</u> <u>2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</u>		食品添加物	<u>香辛料抽出物以外のものを使用していないこと。</u>	6 調味料 上級の基準と同じ。 7 香辛料 <u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>1 調味料</u> <u>D L－アラニン、5’－イノシン酸二ナトリウム、5’－グアニル酸二ナトリウム、グリシン、L－グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、5’－リボヌクレオチド二ナトリウム及びリン酸三ナトリウムのうち3種以下</u> <u>2 結着補強剤</u> <u>ピロリン酸二水素二ナトリウム及びポリリン酸ナトリウム</u> <u>3 乳化安定剤</u> <u>カゼインナトリウム</u> <u>4 p H調整剤</u> <u>クエン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フマル酸一ナトリウム及びD L－リンゴ酸のうち2種以下</u> <u>5 酸味料</u> <u>乳酸</u> <u>6 酸化防止剤</u> <u>L－アスコルビン酸及びミックストコフェロールのうち1種</u> <u>7 着色料</u> <u>アナトー色素、カラメルⅠ、ベニコウジ色素及びブラック色素</u> <u>8 香料</u> <u>9 香辛料抽出物</u> <u>10 加工でん粉</u> <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、</u>

							オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプンのうち3種以下
	食	肉	(略)		原材料及び添加物に占める重量の割合が、75%以上であること。		原材料に占める重量の割合が、75%以上であること。
	肉様の組織を有する植物性たん白		(略)		原材料及び添加物に占める重量の割合が、20%以下であること。		原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。
	野菜等		(略)		原材料及び添加物に占める重量の割合が、20%以下であること。		原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。
	つなぎ		(略)		原材料及び添加物に占める重量の割合が、5%以下であること。		原材料に占める重量の割合が、5%以下であること。
	粗脂肪		(略)				同左
	厚さ		(略)				同左
	内容量		(略)				
示	表示事項		<u>食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従うほか、次の事項を表示してあること。</u> [削る。] <u>(1) (略)</u> <u>(2) (略)</u> [削る。] [削る。] <u>(3) 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所</u> <u>(4) 原産国名（輸入品の場合に限る。）</u> [削る。]				
	表示の方法		<u>食品表示基準の規定に従うほか、名称、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。</u> (1) (略) (2) 原材料名 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の <u>高い</u> ものから順に				

	食	肉	牛肉の原材料に占める重量の割合が、95%以上であること。		原材料に占める重量の割合が、75%以上であること。		
	肉様の組織を有する植物性たん白		含まないこと。		原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。		
	野菜等		含まないこと。		原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。		
	つなぎ		含まないこと。		原材料に占める重量の割合が、5%以下であること。		
	粗脂肪		製品に占める重量の割合が、28%以下であること。		同左		
	厚さ		5mm以上のものであること。		同左		
	異物		混入していないこと。				
	内容量		表示重量に適合していること。				
示	表示事項		<u>1 次の事項を表示してあること。</u> <u>(1) 名称</u> <u>(2) 原材料名</u> <u>(3) 内容量</u> <u>(4) 賞味期限</u> <u>(5) 保存方法</u> <u>(6) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所</u> <u>2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。</u>				
	表示の方法		<u>1 表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</u> (1) 名称 「ハンバーガーパティ」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、 <u>ア及びイの区分により</u> 原材料に占める重量の割				

次に規定するところにより記載すること。

ア 「牛肉」、「牛脂肪」、「粒状植物性たん白」、「玉ねぎ」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「牛肉エキス」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつて原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載すること。

イ 使用した食肉又はつなぎが2種類以上である場合は、アの規定にかかわらず、「食肉」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、鶏肉」、「でん粉、脱脂粉乳」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載すること。

ウ 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が2種類以上である場合は、アの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載すること。

[削る。]

(3) (略)

[削る。]

合の多いものから順にそれぞれア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「牛肉」、「牛脂肪」、「粒状植物性たん白」、「玉ねぎ」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「牛肉エキス」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつて原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(イ) 使用した食肉又はつなぎが2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「食肉」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、鶏肉」、「でん粉、脱脂粉乳」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(ウ) 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

イ 食品添加物は、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第3条第1項及び第3項の表の添加物の項の下欄の規定に従い記載すること。

(3) 内容量

内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 賞味期限

賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成22年3月29日

(イ) 22. 3. 29

(ウ) 2010. 3. 29

(エ) 10. 3. 29

(オ) 220329

(カ) 100329

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成22年3月

	2 脂肪の抽出 (1) 抽出用フラスコは、定温乾燥器（100℃に設定した場合の温度調節精度が± 2℃であるもので、あらかじめ100℃に設定しておいたもの。以下同じ。）で1時間乾燥し、デシケーター（<u>日本工業規格R 3503(2007)（以下「JIS R 3503」という。）に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。以下同じ。）</u>）に入れて室温になるまで放冷した後<u>ひょう量</u>する操作を繰り返し、恒量を測定する。 (2) （略） (3) (1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器（<u>JIS R 3503に規定するもの又はこれと同等以上のもの</u>）の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。 (4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後<u>ひょう量</u>する。 3 計算 粗脂肪含量は次式に<u>よって</u>計算する。 （略） 〔削る。〕 注 <u>1・2</u> （略）
厚 さ	ダイアルシックネスゲージにより、試料の中心部及び周辺部の3カ所の厚さを測定し、その平均値を <u>もって</u> 厚さとする。

別記様式（第3条関係）

名 称 原 材 料 名 <u>添 加 物</u> 内 容 量 賞 味 期 限 保 存 方 法
--

	試料を磨砕して均一とする。 2 脂肪の抽出 (1) 抽出用フラスコは、定温乾燥器（100℃に設定した場合の温度調節精度が± 2℃であるもので、あらかじめ100℃に設定しておいたもの。以下同じ。）で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後<u>ひょう量</u>する操作を繰り返し、恒量を測定する。 (2) 硫酸ナトリウム15 gを入れた円筒ろ紙に調製した試料4 gを正確に量りとり、ガラス棒で硫酸ナトリウムと試料を混合し均一とする。ガラス棒を入れたまま円筒ろ紙に試料を覆うように脱脂綿を入れ、定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷する。 (3) (1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。 (4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後<u>ひょう量</u>する。 3 計算 粗脂肪含量は次式に<u>よつて</u>計算する。 粗脂肪（％）＝（抽出後の抽出用フラスコの重量（g）－抽出前の抽出用フラスコの重量（g））／試料の重量（g）×100 注 <u>1</u>：試験に用いるガラス器具は、<u>日本工業規格の化学分析用ガラス器具の規格に適合するもの又はこれと同等のものとする。</u> 注 <u>2</u>：恒温水槽の温度は約55℃を目安とする。 注 <u>3</u>：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。
厚 さ	ダイアルシックネスゲージにより、試料の中心部及び周辺部の3カ所の厚さを測定し、その平均値を <u>もつて</u> 厚さとする。

別記様式（第3条関係）

名 称 原 材 料 名 〔新設〕 内 容 量 賞 味 期 限 保 存 方 法
--

原産国名 製造者	原産国名 製造者
備考 1 (略) 2 <u>添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。</u> 3 (略) 〔削る。〕 4 <u>食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とする。</u> 5 輸入品以外のものに<u>あつては</u>、この様式中「原産国名」を省略すること。 6 (略) 7 <u>この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。</u> 8 <u>食品表示基準に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができる。</u>	備考 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。 〔新設〕 2 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。 3 <u>表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。</u> 4 <u>輸入品にあつては3にかかわらず、「製造者」を「輸入者」とすること。</u> 5 輸入品以外のものに<u>あつては</u>、この様式中「原産国名」を省略すること。 6 この様式は、縦書きとすることができる。 〔新設〕 〔新設〕

パブリックコメント等募集結果

ハンバーガーパティの日本農林規格の一部改正案

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H27.3.18～H27.4.16）

(1) 受付件数 1 件（個人 1）

(2) 意見と考え方
別紙のとおり

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H27.3.5～H27.5.3）

受付件数 なし

(別紙)

ハンバーガーパティの日本農林規格の一部改正案に対して寄せられた意見の概要
及び意見に対する考え方について（案）

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
第3条		
表示に用いる文字を16ポイント以上としなければならないとしているが、文字の大きさが大きすぎる。特に、送り状に表示する場合はもっと小さくてもよいと考える。	1	ご意見を踏まえ、送り状に表示する場合においては、8ポイント以上とすることができるよう改めることとした。