

平成24年11月13日

調理冷凍食品の日本農林規格の確認等の原案作成委員会の議事概要

第1 開催日時及び場所等

- 1 日 時：平成24年10月19日（金）15：25～16：45
- 2 場 所：独立行政法人農林水産消費安全技術センター大会議室
さいたま市中央区新都心2-1さいたま新都心合同庁舎検査棟7階
- 3 出席委員：委員15名中11名（栗生委員、江口委員、大隅委員、尾辻委員、片山委員、川越委員、須賀委員、関委員、高野委員、原田委員、淵上委員）が出席
- 4 委員長：高野克己
- 5 意見陳述及び傍聴を希望する者を公募したところ、意見陳述を希望する者はなく、傍聴を希望する者は2名であった。

第2 議事概要

- 1 調理冷凍食品の日本農林規格の確認、改正及び廃止について
事務局から規格調査の結果（資料7）について説明した後、当該規格の位置付け及び見直しの方向性について議論を行った。
(1) 当該規格の位置付けについて
当該JAS規格は、これまで「標準規格」として位置付けられてきたところであるが、当該製品の生産状況及び利用状況を踏まえると、引き続き「標準規格」として位置づけることは困難であることを確認し、「廃止」とする旨、議決した。

第3 会議における主な個々の意見（要旨）

- 1 規格の性格の明確化に関する意見
 - ・冷凍食品については、業界で利用している冷凍食品認定制度があり、その認定工場は平成23年4月においては510工場である。
 - ・以前はJASの認定を取得して製品を製造したこともあったが、現在はJAS規格に対する消費者等の要望はなく、協会の認定制度を利用している。
 - ・JAS格付品はかつて学校給食の指定があったが、現在は、より特徴のあるものが求められる。また、JAS規格の目的は一定の品質を確保するところであったが、現在は商品が多様化しており、JAS規格で品質を規定することにより、むしろ消費者の選択を狭めることに

も成りかねない。

- J A S 規格の衣や皮の率の基準は、品質基準としての意味はなくなっており、一つの品質基準で規制するよりは、安全等を盛り込んだ協会の制度の方が良い。
- J A S 規格に汎用性がなく、商品開発に追いついていけないことから認定製造業者が減少したと思われる。今の規格が現状に合っていないと考える。
- 冷凍食品協会の認定制度は J A S 規格に比べると、範囲が広く、新しい要望に対応できるようになっている。今の J A S 規格を改正し、新しい要求に対応した規格とすることは難しいと考える。
- 中食産業としては、J A S 規格があるかどうかは付帯的なものであり、実際はあまり意識していない。
- スーパー等では、冷凍食品は惣菜に使用及び製品として販売の両面がある。現在は、様々な商品があり、品質も向上しているが、そこに J A S 規格は関係ない。
- 今の冷凍食品は嗜好性が高くなっており、一つの規格に当てはめるのは難しい。

以上
(事務局作成)