

平成25年3月28日

第1回ドレッシング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25年2月18日（月）13：15～15：25
- 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12名（栗生委員、飯塚委員、大隅委員、小原委員、金澤委員、齋藤委員、関委員、高野委員、野田委員、淵上委員、水野委員、山根委員）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6名であった。

第2 議事概要

○ドレッシング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）及び測定方法の変更（資料8及び資料9）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規格の性格は、これまで「標準規格」として位置付けられてきたところ。当該製品の生産状況及び当該規格の利用状況を踏まえ、引き続き「標準規格」として位置付けることが適当である旨、議決した。

（2）当該規格の見直しの方向性について

規格調査の結果及びJAS規格の制定・見直しの基準を踏まえ、次の事項について改正の必要性について議論を行った。

- ①「異物」
- ②「食品添加物」
- ③「水分」及び「油脂含有率」の測定方法

その結果、遵守義務のある法令等との関係を考慮し必要な整理を行うことから、①については削除すること、②については事務局の案のとおり改正することを議決した。また、③については、事務局の案のとおり改正することを議決した。

なお、「食品添加物」については、一部の委員から事務局の案に対する判断を保留する旨の発言があった。

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

- ・規格が制定されて約50年、JASと共に歩んできた。ドレッシング類の表示に関する公正競争規約の作成にあたり、JAS規格を参考とした。マヨネーズ

では格付率が7割あり、規格で品質についてしっかり定義されており、利用されている。

- ・新商品の開発及び工場での管理規程等にJAS規格を利用する。給食等の公的機関にはJAS規格が納入基準となっているところが多い。
- ・マヨネーズでは格付率も高く、標準規格として考える。また、マヨネーズ以外にも格付が増えることを望む。
- ・実需者は機能性、価格をより重要と考えるが、品質の基準が決められていることは大事である。

2 規格の改正の必要性に関する意見

(測定方法について)

- ・前回の改正時には発見できなかった事象を改善できる。今回の案を支持する。
- ・油脂含有率の測定について短時間化が図られるのは、コスト面でもよいと思う。

(食品添加物について)

- ・現在個別に食品添加物についての改正のパブリックコメントが出ているが、今後決まれば、その議論の経緯、考え方を一般に広く説明してほしい。
- ・食品添加物の使用が必要最小限であることを証明する根拠が不明確であり、改正が大幅緩和につながることを懸念する。
- ・以前の規格見直しでは消費者と認定製造業者とで議論し検討していたものが、今後は製造業者と認定機関が決めることになり、消費者の参画ができなくなると感じている。改正後の使用状況については、情報開示をしてほしい。
- ・今回の改正により食品添加物の情報が伝達されることによって、消費者のレベルアップにつながることを、生産者はわかりやすく伝える発信力が向上することを期待する。
- ・JAS調査会で見直し基準を昨年2月に改正したときに十分に議論したということかもしれないが、消費者は理解していないと思う。添加物に関して今の基準が最高だと思っているわけではない。しかし、具体的な展開が見えず、使用が必要かつ最小限であることがどう徹底されるのかわからない。もう少し時間をかけて十分に議論する余地があったという印象を持っている。
- ・食品添加物については、自分の中で整理がつかないのでこれでよいとは言い難い。

以上

(事務局作成)