



21消安第13751号

平成22年3月9日

内閣総理大臣 鳩山 由紀夫 殿

農林水産大臣 赤松 広隆



チルドハンバーグステーキ品質表示基準等の改正について（要請）

チルドハンバーグステーキ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1677号）及びチルドミートボール品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1678号）について、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第19条の13第6項の規定に基づき、別添のとおり改正することを要請する。



改 正 案		現 行	
<p>チルドハンバーグステーキ品質表示基準 (趣旨) 第1条 (略)</p> <p>(定義) 第2条 この基準において、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。</p>		<p>チルドハンバーグステーキ品質表示基準 (趣旨) 第1条 チルドハンバーグステーキの品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 (定義) 第2条 この基準において、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。</p>	
用 語	定 義	用 語	定 義
チルドハンバーグステーキ	<p>次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</p> <p>1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（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、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものを（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）又は具を加えたもの</p>	チルドハンバーグステーキ	<p>食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（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、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであって、具を加え又は加えないもの又はこれにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（ソースを加えたもの）にあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）をいう。</p>
臓器及び可食部分	(略)	臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
つなぎ	(略)	つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであ	具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであ

って、チルドハンバーグステーキの項1に規定するものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。

(表示の方法)

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と記載すること。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであって1種類の食肉のみを使用したものにあつては、「チルドハンバーグステーキ(〇〇)」又は「チルドハンバーグ(〇〇)」（〇〇は、「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」等の食肉の種類とする。）と記載することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を含む。）を、次のアからエまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからエまで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（ソース及び具の原材料を除く。）は、次に定めるところにより記載すること。

(7) (略)

(i) (略)

(ii) (略)

(iii) (略)

[削る。]

って、食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に載せるものをいう。

(表示の方法)

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と記載すること。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであって、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(ビーフ)」又は「チルドハンバーグ(ビーフ)」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグ(ポーク)」、原材料の食肉として鶏肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(チキン)」又は「チルドハンバーグ(チキン)」等と記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからウまでの区分により、原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまで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（ソースの原材料を除く。）は、次に定めるところにより記載すること。

(7) 「牛肉」、「豚肉」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「アーモンド」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、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。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

(i) 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、(7)の規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」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。

(ii) 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、(7)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。

(iii) 魚肉は、(7)の規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、その最も一般的な名称をもって、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。

(iv) 具は、(7)及び(i)の規定にかかわらず、「具」の文字の次に、括弧を付して、「たまねぎ、にんじん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから

イ (略)

ウ 具を加えた場合における食品添加物以外の具の原材料は、「具」、「付け合わせ」等の文字の次に、括弧を付して、「チーズ、ベーコン」等とその最も一般的な名称をもって、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。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。

エ 食品添加物は、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したものにあってはソース及び具の原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して、具の原材料に添加したものにあっては具の原材料名の表示に併記して、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) (略)

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第4条 (略)

(表示禁止事項)

第5条 (略)

順に記載すること。

イ ソースを加えた場合における食品添加物以外のソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの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。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。

ウ 食品添加物は、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

ソースを加えたものにあっては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びソースを除いた固形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。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第4条 製造業者等は、加工食品品質表示基準第3条に規定する事項のほか、容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm<sup>2</sup>以下のものには、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた活字で、調理方法を表示しなければならない。

(表示禁止事項)

第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項についてはチルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1016号）第3条に規定する規格による格付が行われたものに表示する場合、(6)に掲げる事項（品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語に限る。）については品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品（ソースを加えたものにあっては、ソースを含む。）であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

- (1) レトルトパウチ食品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1680号）第2条の表の左欄に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは調理冷凍食品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1676号）第2条の表の左欄に掲げる「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語
- (2) 「上級」又は「標準」の用語
- (3) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語
- (4) 原料食肉を2種類以上使用したものについて、原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語
- (5) 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たん白等を使用したものについて、原

材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語  
(6) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

チルドミートボール品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1678号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案		現 行	
<p>チルドミートボール品質表示基準 (趣旨) 第1条 (略)</p> <p>(定義) 第2条 この基準において、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。</p>		<p>チルドミートボール品質表示基準 (趣旨) 第1条 チルドミートボールの品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 (定義) 第2条 この基準において、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。</p>	
用 語	定 義	用 語	定 義
チルドミートボール	次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（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、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたもの	チルドミートボール	次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（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（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）を加えたものに、玉ねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたもの
臓器及び可食部分	(略)	臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
つ な ぎ	(略)	つ な ぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
(表示の方法)		(表示の方法)	

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「チルドミートボール」と記載すること。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであって1種類の食肉のみを使用したものにあつては、「チルドミートボール(〇〇)」（〇〇は、「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」等の食肉の種類とする。）と記載することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）を、次のアからウまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまで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（ソースの原材料を除く。）は、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、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。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

(イ) 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、魚肉、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「魚肉」、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「たら、まぐろ」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」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 (略)

ウ (略)

(3) (略)

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「チルドミートボール」と記載すること。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであって1種類の食肉のみを使用したものにあつては、その食肉の名称を「チルドミートボール」と併せて記載することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからウまで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（ソースの原材料を除く。）は、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

(イ) 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、魚肉、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「魚肉」、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「たら、まぐろ」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と、原材料（ソースの原材料を除く。）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（ソースの原材料を除く。）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 ソースを加えた場合における食品添加物以外のソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの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。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

ウ 食品添加物は、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあつてはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあつてはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第4条 (略)

(表示禁止事項)

第5条 (略)

ソースを加えたものにあつては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びソースを除いた固形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。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第4条 製造業者等は、加工食品品質表示基準第3条に規定する事項のほか、容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイント(表示可能面積がおおむね150cm<sup>2</sup>以下のものにあつては、6ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた活字で、調理方法を表示しなければならない。

(表示禁止事項)

第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項についてはチルドミートボールの日本農林規格(昭和62年9月5日農林水産省告示第1238号)第3条に規定する規格による格付けが行われたものに表示する場合、(6)に掲げる事項(品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語に限る。)については品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品(ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。)であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りではない。

- (1) レトルトパウチ食品品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1680号)第2条の表の左欄に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは調理冷凍食品品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1676号)第2条の表の左欄に掲げる「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語
- (2) 「上級」又は「標準」の用語
- (3) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語
- (4) 2種類以上の食肉を使用したものについて、当該食肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語
- (5) 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たん白等を使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語
- (6) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語



品質表示基準の策定又は改正が当該基準に係る農林物資の生産又は流通の改善が図られると農林水産大臣が認める根拠

## I 品質表示基準改正案の概要

### 1 チルドハンバーグステーキ品質表示基準一部改正案

チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1016号）の第2条に規定する「用語」としての「チルドハンバーグステーキ」の「定義」等の改正を予定していることから、チルドハンバーグステーキ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1677号）においても、同様に「用語」としての「チルドハンバーグステーキ」の「定義」等を以下のとおり改正する。

- (1) チルドハンバーグステーキ品質表示基準第2条の「用語」としての「チルドハンバーグステーキ」及び「具」の「定義」について、以下の内容に変更する必要がある。
  - ① 食肉の原材料に占める重量の割合等の算定に具を含まないことを明確にする。
  - ② 具の定義を実情に合わせて変更する。
- (2) チルドハンバーグステーキ品質表示基準第3条第1号の「名称」の表示の方法について、1種類の食肉のみを使用したものの表示方法を変更する。
- (3) チルドハンバーグステーキ品質表示基準第3条第2号の「原材料名」の表示の方法について、具の表示方法を明確にする。

### 2 チルドミートボール品質表示基準一部改正案

チルドミートボールの日本農林規格（昭和62年9月5日農林省告示第1238号）の第2条に規定する「用語」としての「チルドミートボール」の「定義」等の改正を予定していることから、チルドミートボール品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1678号）においても、同様に「用語」としての「チルドミートボール」の「定義」等を以下のとおり改正する必要がある。

- (1) チルドミートボール品質表示基準第2条の「用語」としての「チルドミートボール」の「定義」について、食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超えることとし、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であることと規定する。
- (2) チルドミートボール品質表示基準第3条第1号の「名称」の表示の方法について、1種類の食肉のみを使用したものの表示方法を変更する。
- (3) チルドミートボール品質表示基準第3条第2号の「原材料名」の表示の方法について、ソースの表示方法を明確にする。

## II 改正を要請する理由

### 1 当該農林物資の概要（生産、流通・販売の実態等）

#### (1) 生産の状況

##### ① チルドハンバーグステーキの生産状況（単位：トン）

	16年度	17年度	18年度	19年度	20年度
生産数量	21,508	19,668	18,477	17,923	18,379

（社）日本ハンバーグ・ハンバーガー協会調べ

##### ② チルドミートボールの生産状況（単位：トン）

	16年度	17年度	18年度	19年度	20年度
生産数量	18,879	19,921	19,887	21,576	23,200

（社）日本ハンバーグ・ハンバーガー協会調べ

#### (2) 品質実態調査結果

##### ① チルドハンバーグステーキの品質実態調査結果概要（別紙1）

##### ② チルドミートボールの品質実態調査結果概要（別紙2）

#### (3) 利用実態調査結果

チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールのJAS規格に係る利用実態調査結果(別紙3)

### 2 品質表示基準に基づく表示の改正の必要性

チルドハンバーグステーキの日本農林規格及びチルドミートボールの日本農林規格に規定する「用語」としての「チルドハンバーグステーキ」と「チルドミートボール」について、これらは原材料等が概ね同一であるにもかかわらず「定義」の内容が異なっていることから、「定義」を可能な範囲で統一的な表現とする等の日本農林規格の改正を予定している。

このため、チルドハンバーグステーキの日本農林規格及びチルドミートボールの日本農林規格と「用語」の「定義」を同一とするチルドハンバーグステーキ品質表示基準及びチルドミートボール品質表示基準の「用語」の「定義」を整合させる必要がある。

### 3 事業者(流通業者等を含む。)、消費者等利害関係者の意見の集約

(1) 本品質表示基準改正案の作成に当たっては、チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールの事業者団体である（社）日本ハンバーグ・ハンバーガー協会が、会員に対し意見・要望を聴取し、以下のとおり集約した。

##### ① チルドハンバーグステーキ品質表示基準については、

ア 定義について、チルドミートボールの定義と表現が異なることから、この統一を図ること。

イ 定義について、具の定義において、ハンバーグの上に載せるものとしているが、ハンバーグに添えるものもあるため、現実的な表現に変更すること。

ウ 名称の記載方法について、1種類の食肉だけを使用した場合には、当該食肉の名称を記載することとしているが、食肉の名称の記載は任意とすべきであることから、任意表示に変更すること。

エ 原材料名の記載方法について、ハンバーグステーキの原材料と具の原材料との区分が明確でないことから、区分を明確にすること。

② チルドミーボール品質表示基準については、

ア 定義について、チルドハンバーグステーキの定義と表現が異なることから、この統一を図ることとし、チルドハンバーグステーキの定義と同様に原材料に占める食肉の割合及び植物性たんぱくの割合を規定すること。

イ 名称の記載方法について、1種類の食肉だけを使用した場合には、当該食肉の名称を記載することとしているが、食肉の名称の記載は任意とすべきであることから、任意表示に変更すること。

ウ 原材料名の記載方法について、チルドハンバーグステーキ品質表示基準において変更された場合には、その記載方法に統一すること。

(2) (社)日本ハンバーグ・ハンバーガー協会は、集約した意見を(独)農林水産消費安全技術センター(以下「FAMIC」という。)に報告した。

(3) (社)日本ハンバーグ・ハンバーガー協会から報告を受けたFAMICは、これらの事業者団体の要望をもとに改正原案を作成した。

(4) FAMICは、作成した当該改正原案について、

① 平成21年3月17日、農林物資規格調査会の消費者委員に対し、日本農林規格の改正案と併せ改正内容についての意見を聴取した。

② また、平成21年5月22日、利害関係者である製造業者及び流通業者並びに農林物資規格調査会の消費者委員による会議において、日本農林規格の改正案と併せ本品質表示基準改正案に対する意見を聴取した結果、改正案のとおり了承された。

〔チルドハンバーグステーキ品質表示基準及びチルドミートボール品質表示基準の見直しに係る事業者、消費者等利害関係者の意見について(概要報告書)参照(別紙4)〕

## チルドハンバーグステーキ品質実態調査結果概要

独立行政法人農林水産消費安全技術センター

## 1. 調査期間

平成20年4月14日～11月30日

## 2. 調査内容

一般に流通しているチルドハンバーグステーキの品質実態を把握するため、市場に流通している商品20件を一般小売店から購入し、JAS規格に規定されている品質項目の分析を行った。なお、チルドハンバーグステーキのJASマークの付された製品（以下、「格付品」という。）及びJASマークの付されていない製品（以下、「非格付品」という。）並びに当該規格に該当しないが類似する製品（以下、「類似品」という。）を調査対象とした。

## 3. 調査件数

	件数				計
	格付品		非格付品	類似品	
	上級	標準			
チルドハンバーグステーキ	0	2	17	1	20

## 4. 調査結果

JAS規格に規定された項目のうち、化学分析を行った項目について結果を示す。

		件数	分析値			規格値
			平均	最大	最小	
厚さ	格付品	上級	0	—	—	5mm以上
		標準	2	14.8mm	15.5mm	
	非格付品	17	16.9mm	23.4mm	12.4mm	
	類似品	1	13.4mm	—	—	
粗脂肪	格付品	上級	0	—	—	製品(ソースを除く)に占める重量の割合が25%以下
		標準	2	11.0%	13.2%	
	非格付品	17	12.3%	26.0%	9.0%	
	類似品	1	12.1%	—	—	

## チルドミートボール品質実態調査結果概要

独立行政法人農林水産消費安全技術センター

## 1. 調査期間

平成20年4月14日～11月30日

## 2. 調査内容

一般に流通しているチルドミートボールの品質実態を把握するため、市場に流通している商品20件を一般小売店から購入し、JAS規格に規定されている品質項目の分析を行った。なお、チルドミートボールのJASマークの付された製品(以下、「格付品」という。)及びJASマークの付されていない製品(以下、「非格付品」という。)並びに当該規格に該当しないが類似する製品(以下、「類似品」という。)を調査対象とした。

## 3. 調査件数

	件数				計
	格付品		非格付品	類似品	
	上級	標準			
チルドミートボール	0	1	19	0	20

## 4. 調査結果

JAS規格に規定された項目のうち、化学分析を行った項目について結果を示す。

	格付品	件数	分析値			
			平均	最大	最小	規格値
粗脂肪	上級	0	—	—	—	製品(ソースを除く)に占める重量の割合が25%以下
	標準	1	12.5%	—	—	
	非格付品	19	11.1%	18.1%	6.4%	
	類似品	0	—	—	—	

## チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールのJAS規格に係る利用実態調査結果

独立行政法人農林水産消費安全技術センター

### 1. 調査期間

平成20年11月11日～12月5日

### 2. 調査内容

チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールのJAS規格の見直しに資するため、当該JAS規格に関する意見を郵送によるアンケート形式で聴取した。調査対象は、消費者団体、食品流通団体、外食産業及び製造業者。

### 3. 調査件数

調査先	調査数	回答数	回答率
消費者団体	300	92	30.7%
食品流通団体	4	1	25.0%
外食産業	74	15	20.3%
製造業者	6	4	66.7%
合計	384	112	29.2%

### 4. 調査結果

#### 4-1 消費者、食品流通団体及び外食産業に対する調査結果

##### (1) JAS規格の必要性について

##### チルドハンバーグステーキ

調査先	1. 必要である	2. 必要でない	無回答
消費者団体	85	4	3
食品流通団体	0	1	0
外食産業	10	3	2

##### チルドミートボール

調査先	1. 必要である	2. 必要でない	無回答
消費者団体	85	4	3
食品流通団体	0	1	0
外食産業	9	4	2

##### (2) JAS規格が必要な理由（前問で1. と回答した団体等を対象）\*複数回答可

##### チルドハンバーグステーキ

選択肢：

- ①チルドハンバーグステーキの定義が定められているから
- ②使用できる原材料や食品添加物が定められているから
- ③国が定めた基準だから
- ④国が登録した登録認定機関が第三者認定を行っているから
- ⑤その他

調査先	①	②	③	④	⑤
消費者団体	53	65	21	24	9
食品流通団体	-	-	-	-	-
外食産業	5	9	1	1	0

##### ⑤その他（具体的理由）

- ・ 安心して買えるため
- ・ JASマークがついていると安全と思える
- ・ JAS規格がないと、粗悪品が出される恐れがある
- ・ 消費者の購入目安になる
- ・ 必要な時に改正しているから。

## チルドミートボール

選択肢：

- ①チルドミートボールの定義が定められているから
- ②使用できる原材料や食品添加物が定められているから
- ③国が定めた基準だから
- ④国が登録した登録認定機関が第三者認定を行っているから
- ⑤その他

調査先	①	②	③	④	⑤
消費者団体	52	64	23	22	7
食品流通団体	-	-	-	-	-
外食産業	5	7	1	1	0

⑤その他（具体的理由）

- ・ 安心して買えるため
- ・ JASマークがついていると安全と思える
- ・ 消費者の購入目安になる
- ・ 必要な時に改正しているから。
- ・ 品質を一定のものにするため必要

### (3) JAS規格の内容について

#### ● チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール 共通

消費者

- ・ 昨年のミートホープの件があり、ひき肉の鮮度が、他の野菜を練り込むとわからなくなり消費者は不安。定義やひき肉の品位・粗脂肪分など、きびしさが必要。
- ・ 材料等が加工によってまったく識別できない。JAS認定を受けた後、常に規格基準が守られているのかのチェックも最近の食品業界に対しては必要だと考える。
- ・ 定義があり、使用出来る原材料・食品添加物が定められているので、その表示をたよりに消費者は選択購入しているにもかかわらず、こここのところで偽造・偽装がおこなわれているのには我慢出来ません。もっと安全重視してほしい。違反者は二度と同業商売出来なくともよいのではないか。
- ・ 定義や規格基準が定められていて、安心して食べられる。
- ・ 原材料が規格に入っているのであれば、改めてJAS規格がなくてもよいのではとも考える。
- ・ 手作りのものを食べていますが、食堂では市販のものを使用しておと思います。安全なものをよろしくお願いします。
- ・ JAS規格に適合した証として商品にJASマークが付いていると信じています。消費者は買物をする時安心の目安としてJASマークのあるものを選びます。非常に重要な役目です。食の安全はすべての人の最大の願いです。
- ・ 添加物は安全性を重視して。※すべての品物の表示を大きくしてほしい。目立つ表示にして下さい。 ※JAS規格すべてに安心・安全で国産素材で作ることを大切にしてください。
- ・ 原料を解る形で食したいので自分で作るため購入しません。私達の会の常識です。
- ・ これがあるから国民は安心して食べられる。
- ・ 外国で製造された完成品の輸入ものについても対策を考えて下さい。
- ・ 規格に従って安心して食べられる食品を販売してほしいです。
- ・ 店舗等売り場で消費者にわかるように大きく表示、説明してほしい
- ・ 臓器のどの部位が何割（%）原材料として使用されているのかもわかるようにしてほしい。
- ・ 安心・安全の食品があまりにも問題あり。何をかうか、何を食べるかの決め手はJAS規格であるゆえ必要である。
- ・ JASマークがついていると安心して使用出来ます。
- ・ JASマークは消費者の選択の目安として必要な物であるが、消費者の安全・安心を確保する為には、認定後の製品にしっかりと調査（監査）を実施して欲しい。
- ・ あまり食べない老人ですが、若い人の将来を保証するものであってほしい。
- ・ JAS規格の内容一確かに必要ですが、正しく表示されているか、最近のようにJAS表示違反が相次ぐと信用できなくなってくるから…。
- ・ チェックを厳しくして頂きたいと思えます。
- ・ 産地偽装を思うとJASマークが付いていても安心しては食べられず、やはり手作りすべきですね。
- ・ 食肉は新鮮なものでよろしくお願いします
- ・ JASマーク制度があり、私たちは安全・安心して食していますが、今日のあまりの疑いに対して信頼が薄れている。不振を抱えている人達が多くいます。

- ・ 中身がきちんと守られているのか、規格のチェックを厳重にお願いします。赤身、油脂部分の%表示があればよいと思います。
- ・ 国内産か否かの表示が必要では。
- ・ 「内容物の品位」とは何か。食肉のもとになる動物の飼育方法は関係ないのか。
- ・ 食の安全が心配な時代です。しっかり管理してください。
- ・ 全材料の原産国の明記
- ・ 肉の原産地表示

食品流通団体  
意見なし

外食産業

- ・ いずれの商品も規格・基準が明確に周知徹底されることが必要と思います。特に各省庁の垣根を払い、食の安全についての国の体制を整えていただきたいと強く感じます。
- ・ 多様性が大きく、JAS規格でくくってしまうと、かえって誤認となる場合となる。

● チルドハンバーグステーキのみ  
消費者団体

- ・ チルド温度帯で冷蔵したものを加工・加熱により、十分な安全かどうか。抽出調査を期間も加えて検査する必要がある、統計的にも充分かどうかを保証する必要があると思います。
- ・ 食肉の産地を明確に表示するよう指導してほしい。国産肉となっても信用できにくいとの声が多い。異物などの混ざりものが心配。

食品流通団体  
意見なし

外食産業  
意見なし

● チルドミートボールのみ  
消費者

- ・ 原材料に加工したものである事は、チルドハンバーグステーキと同類であり、現場での継続的な安全確認に多大の経費と管理が、食肉であるだけに充分配意し、実行状況を確認する必要がある。
- ・ 加工食品ばかり食べるのは心配ですが、信頼できる食品を提供して頂きたいのです。
- ・ 消費者は賞味期限や消費に関する項目を見て購入している。ひき肉の割合など信用できるよう検査時に厳しくしてもらいたい。消費者は表示に頼るので。

食品流通団体  
意見なし

外食産業  
意見なし

4-2 製造業者に対する調査結果

(1) 製造実績について (JAS品の割合)

チルドハンバーグステーキ

1. 実績あり	割合 (平均)	2. 実績なし	無回答
2	22.5	1	1

チルドミートボール

1. 実績あり	割合 (平均)	2. 実績なし	無回答
3	73.3	1	0

(2) JAS規格の必要性について

チルドハンバーグステーキ

1. 必要である	2. 必要でない	無回答
3	0	1



チルドミートボール

1. 必要である	2. 必要でない	無回答
4	0	0

(3) JAS規格の改正の必要性（前問で1. と回答した団体等を対象）

チルドハンバーグステーキ

1. 現行でよい	2. 改正すべき	無回答
2	1	1

チルドミートボール

1. 現行でよい	2. 改正すべき	無回答
3	1	0

(4) 改正すべき内容（前問で2. と回答した団体等を対象）

チルドハンバーグステーキ

事項	要望等
原材料	ハンバーグに使用されるソースについては別と考え調味に関する原材料の制限を最小限のものとする。

チルドミートボール

事項	要望等
原材料	ミートボールに使用されるソースについては別と考え調味に関する原材料の制限を最小限のものとする。

(5) ハンバーガーパティのJAS規格全般に関する意見等

- チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール 共通
  - ・ JAS規格が肉の割合や添加物の数などの制限があることを知らない消費者が多いことが問題ではあるが、JAS品が消費者に選んでもらえなければJAS規格品を製造するメリットが薄く、規格自体がすたれてしまいます。JAS規格品のメリットをアピールすることも必要と思います。
- チルドミートボールのみ
  - ・ メーカーの立場だけで規格を作るのではなく、消費者のご意見をより反映していくことが望ましいと思われまます。

チルドハンバーグステーキ品質表示基準及びチルドミートボール品質表示基準の見直しに係る事業者、消費者等利害関係者の意見について（概要報告書）

## 1 消費者の意見

日時：平成21年3月17日（火） 10:00～15:30

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

出席者：農林物資規格調査会の消費者委員5名、同調査会部会の消費者委員6名及び消費者団体2団体の代表2名の計13名

概要：JAS規格の改正案と併せて両品質表示基準の改正案について消費者に意見を求めた。JAS規格改正案については活発な質疑がなされたが、品質表示基準改正案については以下の質問が出されたのみであった。

### (1) チルドハンバーグステーキ品質表示基準改正案関係

改正案第2条の「定義」における「食肉の原材料に占める重量の割合」に関し、これが製造時に使用する原材料の配合割合を指すことを確認する質問がなされた。

### (2) チルドミートボール品質表示基準改正案関係

改正案第2条の「定義」における「食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下のものに限る。」こととすることに関し、「現行の定義より食肉の割合が高くなり、品質表示基準の対象外となる製品が生ずることについて、製造業者に不利益はないのか。」との質問があったが、次に開催を予定している製造業者等との意見交換の場に委ねられた。

## 2 消費者、流通業者、製造業者の意見

日時：平成21年5月22日（金） 13:00～15:00

場所：南青山会館 会議室

出席者：農林物資規格調査会の消費者委員4名、同調査会部会の消費者委員4名、消費者団体2団体の代表2名、流通業者代表1名及び製造業者代表7名の計18名

概要：JAS規格の改正案と併せて両品質表示基準の改正案について消費者、流通業者、製造業者に意見を求めたが、JAS規格改正案に対する質疑のみであり、品質表示基準改正案に対する質疑はなかった。