

みそ品質表示基準及びパン類品質表示基準の見直し開始に伴う御意見募集の結果と対応について

第 6 回消費者委員会食品表示部会において説明したみそ品質表示基準及びパン類品質表示基準の意見募集（募集期間：平成 23 年 1 月 6 日～2 月 4 日）に提出された意見を受け、2 品目の品質表示基準について下記のとおり対応することとします。

記

1 みそ品質表示基準

24 件の意見提出がありました。

主な意見のうち、定義に関しては、「だし入りみそ」と従来のみそを明確に区分すべき、「だし」の規定をすべきなどの意見がありました。原材料の表示方法に関しては、加工食品品質表示基準の原材料の表示方法に合わせるべき、大豆、米などの主原料、副原料及び食品添加物を区分する表示方法を維持すべきなどの意見がありました。このほかに内容量表示、「無添加」の使用規制など表示禁止事項に関する意見などがありました。

このため、意見内容について、確認のうえ、準備が整いしだい改正案を諮問することとしました。

2 パン類品質表示基準

218 件の意見提出がありました。

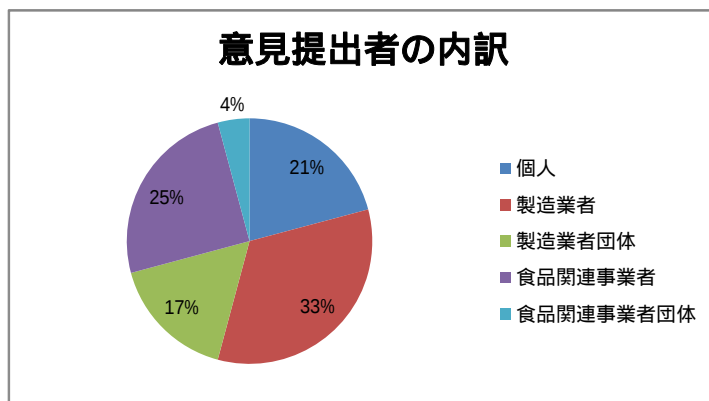
主な意見のうち、パン類品質表示基準を維持したうえで、食パンに一定の内容重量が保証されている旨の表示、米粉やライ麦などを使用した場合は「小麦粉」と米粉など使用した穀類との対比率を表示など新たな表示を行うべきとの意見など様々な意見がありました。このほかに名称の表示方法、「バターロール」の「バター」の使用規制などの意見がありました。

このため、意見にあった内容について、その具体的な問題点や流通実態などを把握のうえ、改めて検討を進めることとしました。

3 意見提出者の内訳

(1) みそ品質表示基準

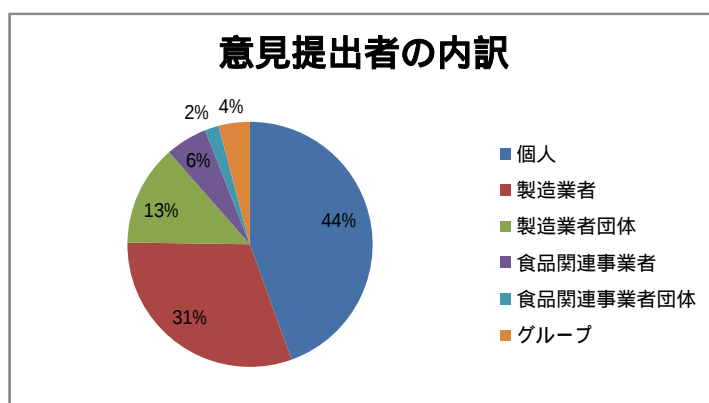
区分	件数	比率(%)
個人	5	21
製造業者	8	33
製造業者団体	4	17
食品関連事業者	6	25
食品関連事業者団体	1	4
計	24	



(2) パン類品質表示基準

区分	件数	比率(%)
個人	97	44
製造業者	67	31
製造業者団体	29	13
食品関連事業者	12	6
食品関連事業者団体	4	2
グループ	9	4
計	218	

「グループ」は、複数者の連名による意見提出



別紙 みそ品質表示基準及びパン類品質表示基準の見直し開始に伴う御意見募集に寄せられた意見の整理表
 (提出された個々の意見には、複数の内容の異なる意見が含まれていたため、項目毎に区分し、同様の内容の意見については集約しています。)

みそ品質表示基準及びパン類品質表示基準の見直し開始に伴う御意見募集に寄せられた意見の整理表

1. みそ品質表示基準見直しに伴う御意見募集の結果

定義に関する主な意見	件数
【見直し原案に賛成】 今回の見直し(案)によって、みそ品表上もだし入りみそが明示(定義)されることは、消費者に一層わかりやすく、事業者が使いやすい基準になると判断されます。	2
【「だし入りみそ」と従来の「みそ」の定義を区別すべき】 風味原料等をみそに加えた「だし入りみそ」は、製造したみその酵素を失活させて、これに風味原料等を混合したものである。だし入りみそをみそ品質表示基準に追加するのであれば、現行の「みそ」、「米みそ」、「麦みそ」、「豆みそ」及び「調合みそ」とは別のカテゴリー(例えば「みそ加工品」と)することを検討するべきである。ちなみに、火入れしたしょうゆにこんぶやかつおのだしを加えたものは、しょうゆとは別のしょうゆ加工品というカテゴリーになっていることと整合性が図られると考える。 (※この他、「だし入りみそ」の新たな分類名(名称)として、「みそ加工品」の他に「だし入りみそ」、「加工みそ」、「加熱調味済みみそ」、「調味みそ」等とすべきとの御意見あり。) ○類似の御意見 ・他の個別食品の品質表示基準との整合性を持てるような名称にすべき。 ・「みそ」の定義に非加熱である旨を追加すべき。 ・「だし入りみそ」を「調合みそ」の一つとすべき。	13
【みその定義は変更せず、追加事項で対応すべき】 第2条みその定義は、現在の条文がみその本質的特性を示した普遍的な内容であると思われるため、修正の必要はない。 だし入りみそについて、その特性である風味原料使用の根拠を求めるならば、第3条2項イ(主原料及び食品添加物以外の原材料)の例示「砂糖」「水あめ」に「風味原料」と列記することで足りるのではないかと。 ○類似の御意見 ・一括表示外に任意で強調表示をすることとしルールについては「みそ公正競争規約」のなかで検討すべき。 ・名称を「米みそ(だし入り、加熱処理済み)」等と表示して区別すべき。	3
【「だし入りみそ」について従来の「みそ」と別の品質表示基準を設けるべき】 「だし入りみそ」等の従来のみそに調味料等を加えたものについては、従来のみその製法とは異なる「調味料」ですので、「みそ品質表示基準」とは別に「加工みそ品質表示基準」などといった別個の基準を設けた方が良いと思います。	3
【定義を明確化すべき】 「風味原料」という語句は「めん類等用つゆ品質表示基準」第2条に一部記載されているが、定義化し食品間での整合性をもたせていただきたい。また「だし」という語句については「みその表示に関する公正競争規約第5条(7)」に「だし入りみそ」という語句があり、この「だし」には蛋白加水分解物や、酵母エキス等なども含まれており、「だし(出汁)」の定義も付加していただきたい。 (※その他、現行の定義で不明確なものの明確化についての要望を含む。)	6

原材料表示に関する主な意見	件数
【原材料名は原料、食品添加物、これら以外の区分を残しつつ、それぞれの区分ごとに重量順にすべき（見直し原案に賛成）】 現在、みその原材料名の記載は、ア. 原料（主原料）、イ. 原料及び食品添加物以外の原材料（副原料）、ウ. 食品添加物の3つの区分毎に重量順に記載しています。これを一層明確にする見直し（案）を支持します。 一方で、加工食品品質表示基準の記載方法（原材料と食品添加物に分けて、各々重量順に記載）と整合性を図るという考え方もありますが、伝統食品であるみその起源・本質を明確にするという観点から主原料（大豆、穀類、塩）を優先的に上位に記載するという現在の表示ルールは重要です。表示方法を品目横断的に統一するという観点だけでなく、表示が店頭における消費者と当該食品・事業者とのコミュニケーションツールであるという広義の役割への特段の配慮をお願いします。	3
【加工食品品質表示基準の表示方法に合わせるべき】 原材料名の表示について、主原料とこれら以外の原材料を分けるとしているが、それでは消費者に誤認を与えることになる。 だし入りみそを想定した場合、みその使用量が少なくても「食塩」は主原料であるため最初のほうに記載されることになり、「水あめ」は大量に使用しても後ろのほうに記載されることとなり、比較的消費者の要求度の高い情報に誤りが生じる。 そもそも、品質表示基準の改正においては個別の基準を加工食品品質表示基準に整理統合することを目的としているはずであり、区分け表示は廃止すべきである。 先の「めん類等用つゆ」の改正においても同様の意見により、区分け表示が廃止される方向で検討されているのであるから一貫性を持った改正を行って欲しい。	3
【原材料名は食品添加物と食品添加物以外の原材料を区別せず、重量順に表示すべき】 原材料名の記載順序を、区分ごとに重量順とするのではなく、区分なしに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を要望します。 －原材料名の記載順序に、重量割合の情報が入ることになり、消費者の選択に資するものと考えます。 －包装食品の表示に関するコーデックス一般規格においても、「全ての原材料は、当該食品の製造時における原材料に占める重量の多いものから順に、記載しなければならない」と定められています。	1
【砂糖類の表示について】 糖類の加工食品品質表示基準は、簡潔なパン類品質表示基準を見習うべきである 1) 砂糖類という一括表示を認める。 2) 何処まで細分化して表示するかは、表示責任者の判断に委ねる 3) ぶどう糖果糖液糖、異性化液糖などは、かつて認められていた「液糖」を認める方向で推奨する。	1
内容量表示に関する主な意見	件数
【内容量は加工食品品質表示基準の表示方法に合わせるべき（見直し原案に賛成）】 家族構成の変化や単身世帯の増加等のライフスタイルの変化、食生活における嗜好の多様化の影響を受け、みその内容量は少量化の傾向にあり、主流の製品形態であるカップ入りみそは多様な内容量の製品が流通しています。こうした市場の実態を踏まえた見直し（案）を支持します。	3
【内容量の標準を規定すべき（現行基準を維持すべき）】 容量に関しても近年は500g、750g、1kg以外にあいまいな容量（325gなど）も増えており、今後そういった商品が増えてしまうと、一層消費者を困惑させてしまう可能性があるのではと感じます。	1

表示禁止事項に関する主な意見	件数
【「無添加」等の用語を表示禁止事項とすべき】 ・第4条表示禁止事項について、「天然」「自然」に加えて、「無添加」等の用語も禁止とすることを要望します。 －「無添加」等とは、無添加、不使用、ゼロ、フリー等の表現により、特定あるいは不特定の食品添加物を使用していないことを強調する表示、および何を使用していないのか明確でない表示を指すものとしします。 －みそにおいてはエタノール（一般飲食物添加物）の添加事例がありますが、添加の有無に関わらずエタノールは含有されており、無添加を謳っているにもかかわらず普通みそよりもエタノール含有量の多い商品もあることが知られています。このような状況で「無添加」等の表示が氾濫していることは、消費者の選択に資するものとは考えられません。 ○類似の御意見 ・「食品添加物無添加」、「食品添加物不使用」又はこれに類似する用語」等を表示禁止事項に追加すべき。	8
その他の意見	件数
【「減塩」表示について】 減塩味噌に関しても、大体が20%弱の減塩ですが、特に明確な%が提示されていないことも問題であると思います。	1
【食品添加物ナイシンの表示について】 製麴工程を含め食品添加物ナイシンを添加したみそについては、残留の有無を問わず、食品のラベルへの記載を義務付けて下さい。食品添加物ナイシンのみそへの使用は、諸外国では認められていません。諸外国との無用なトラブルを避けるために、諸外国にみそを持ち込む消費者に規制の違いを徹底する必要があります。そのためには、ナイシンが添加されたみそには、その旨の表示を義務付けることが不可欠です。	1
【アルコールの表示について】 個人的な見解ですが、アルコール（酒精）は食塩や砂糖と同じように食品原料扱いとするのが単純明快で良いと思います。 食品の表示の世界では、時々不思議なことが起こります。そのひとつに、アルコール（酒精）の取り扱いがあります。ご存じのように、甲類焼酎の場合はあくまでお酒であって食品添加物ではありません。ところが、食品原料として使用する場合には同じもの（正確には甲類焼酎の原液）が食品添加物になります。 昔は食品用途のアルコールは焼酎に転用されないよう食品添加物を加えて不飲化处理を施していました。アルコールが食品添加物として扱われるのには理由がありましたが、それは既に過去の話です。高度に精製されているため天然食品素材でない点では「砂糖」や「食塩」も一緒です。「砂糖」や「食塩」が食品原料であるのに、アルコールが食品添加物である理由はありません。何より民間の商取引慣例では、アルコールは他の食品添加物と同列には見なされない場合が多いことは事実です。	1
【だし入りみそを原材料とした加工食品への表示方法について】 「だし入りみそ」を原材料として使用した加工食品での原材料表示は、「みそ」と単品扱いにするのか、「だし入りみそ」として複合食品扱いにするのかも示していただきたい。	1
【みそ品質表示基準は存続すべき】 次のような理由から、今後ともみそ品表が果たす役割は大きいと考えています。 私どもには、「みそに該当するか否か」といった問い合わせが事業者等から多く寄せられています。こうした問い合わせに対する判断基準として「みそ品質表示基準」の定義は重要な役割を担っており、同基準の表示の方法や表示禁止事項は、みそ表示規約の法令上の根拠となっています。したがって、みそ品表は加工食品品質表示基準では包含できない役割を果たしていますので、存続をお願いします。	1
御意見総数(のべ数)	52

パン類品質表示基準廃止に伴う御意見募集の結果

消費者庁案に賛成する主な意見	件数
原材料名の表示については、記載方法が食品添加物以外の原材料と食品添加物を区別せずに重量順に記載することとなっている点に関して、加工食品品質表示基準との整合性を図る必要があり、その目的に沿った文言の改定を検討いただきたい。	42
基準の継続を求める主な意見	件数
消費者の商品選択に資する表示の必要性 国民の主食として重要な位置を占めている食パンは、食生活に欠くことのできないものとなっており、消費者の商品選択においてはその品質、とりわけ重量に対する関心が極めて高い。現在、食パンでは「包装食パンの表示に関する公正競争規約」に基づき、保証内容重量として「1斤、1斤は340g以上」と表示している。しかしながら、1斤に満たない340g未満の食パンの中には、保証内容重量が記載されていないものも販売されている。業界団体では、340g未満の食パンにはできる限り1/2斤、3/4斤等と表示することを推進している。 食パンに関して、重量表示が難しく保証内容重量表示とする理由として 発酵しつつあり膨張を続けている食パン生地を体積で分割するため、一定の重量にはならない。 角型食パンでは3斤棒を3分割する。そのため両端を切り落としても両サイドの食パンの重量と真中の食パンの重量に差が出てくる。 そのため一定の内容量を保証する表示をする事が食パン製造の実態に適している。 今般、保証内容重量の規定をパン類品質表示基準の中で定め、消費者に誤りのない商品選択ができるようにしたいと考えている。パン類品質表示基準が廃止されると、このような保証内容重量の規定が設定できなくなる。	137
パン類品質表示基準は、製パン業界にとっては長年に亘り食パン、菓子パン等の適正な品質や安全衛生に係る表示の適正化、並びに公正な競争の確保を図る上で、唯一の法的根拠として必要不可欠なルールとなっている。さらに今後一層消費者の商品選択に資する表示を充実させていく上で、パン類品質表示基準の活用は有効な手段と考えられ、その取り組みを具体的に推進していくため、製パン業界では新たな上乗せ規定の制定に前向きに取り組んでいる。消費者への適正な表示を行うために、パン類品質表示基準は必要不可欠である。	110
すべての事業者が適正な表示を行うための基準 製パン業は、製造業の中でもとりわけ小規模な個人事業主の割合が際立っている（産業分類に占める個人事業主の割合：全製造業では15.1%、パン・菓子製造業では23.2%（平成20年工業統計））。小規模事業者も含めてすべての製パン事業者が間違いのない製品づくり・表示を行うためには、できる限り事業者にとってわかりやすい表示制度を維持していくことが必要である。 パン類に関する名称のみの分類としては、日本標準商品分類に食パン、菓子パン等が表記されているが、明確な定義まで言及しているものはパン類品質表示基準以外にはなく、これまで製パン事業者はこの分類と定義に則って正確な名称表示を行うことができた。例えば、「蒸しパン」はその呼称から、しばしばパン類であるとの誤解を受けるが、パン類品質表示基準で示されている、「イーストを加えて練り合わせ、発酵させ、焼いたもの」というパンの定義に対して、「膨張剤でふくらませ、蒸す」製品である蒸しパンは、明確にパン類からは除外される。他にこの区別を明確に示す根拠は存在しない。 また、絶え間ない製品開発によって常に新しいタイプのパン類が市場に提供されており、さらにJAS法のパン類に分類されない製品（惣菜パン、調理パン等）も含めると、それらを区分する明確な分類は不可欠となる。パン類品質表示基準が廃止され、加工食品品質表示基準で示されている「その内容を表す一般的な名称」のみが名称表示に関する規定となれば、特に小規模事業者にとっては名称の一般性を判断することが困難となり、消費者にも混乱をもたらす。今後ますます製品の多様化・複雑化が進んでいく中でこそ、パン類の明確な分類と定義は義務表示を適正に行う上で重要となる。	56
事業活動の基盤としてのパン類品質表示基準 パン類は生鮮加工食品であるため一般の加工食品とは違う品質管理が求められており、品目横断的な加工食品品質表示基準の中で管理することは困難である。パン類は製造後数日の内で販売され、消費されるものであることから賞味期限ではなく、消費期限で管理されている。この消費期限の設定においては、従来よりパン類の中での特性の違いに応じて「食パン」、「菓子パン」等、類別して管理することが行われている。製造ラインはほぼこの類別に合った設備となっており、特に食品衛生管理面のポイントも類別ごとに異なっている。このように食品衛生管理を基盤とした事業活動はパン類品質基準の分類に基づいて行われており、パン類品質表示基準は一般の加工食品の品質表示基準とは別に定め、「食パン」、「菓子パン」等の区分が明確にされるべきである。	55
安全なパン製品を提供するための基準 食品の表示はJAS法と食品衛生法の両方で規定され、品質面と衛生面の双方で必要な情報提供を担う役割を果たしている。しかし、以下に述べる通り、表示に関する食衛法の規定はパン類の全てを網羅しているものではなく、実際には衛生上特に留意が必要な品目に限定して規定されている場合が多い。パン類品質表示基準はJAS法に基づく品質規定ではあるが、品質面のみならず衛生面においても、事業者が間違いのない表示を実施するための補完的な役割を果たしており、廃止されれば少なからず混乱をきたすことになる。 「菓子パン」とそれ以外のパン類の明確な区分の必要性 食品衛生法では、菓子パンは衛生上の観点から留意すべき品目として分類されている。2009年9月17日付の消費者庁次長通知「食品衛生法に基づく表示について」の別表2において、菓子パンは和洋生菓子と同じ大分類である「生菓子」に分類されており、「餡、クリーム、ジャム、寒天若しくはこれに類似するものを用いた菓子類であって、出来上がり直後において水分30%以上含有するもの。」と定義されている。しかし、それ以外の食パンやその他のパンに関しては分類が示されていないため、事業者が菓子パンとそれ以外を区分して名称を判断する際には他の法的根拠も参照する必要がある。その際、「食パン」「菓子パン」及び「その他パン」の区分を明確に定めているパン類品質表示基準が法的な判断根拠として必要となる。パン類品質表示基準が廃止されれば、衛生面で不備となる表示の発生が懸念される。	44
「食パン」、「菓子パン」等の分類の重要性 食パンは、国民の主食として、いわゆる食事パンとしてその分類は一般に定着している。また菓子パンは日本独自の嗜好性の高いパンとして成長・発展し、国民に広く浸透してきている。「食パン」、「菓子パン」は日本独自のパン食文化を構成する重要な分類となっており、事業者にとっても生産のみならず営業活動においても販売管理の分類として使われている。また、農林水産省が食品産業の動向を把握する目的で実施している食品産業動態調査の中で、統計上の分類として「食パン」、「菓子パン」等が採用されているが、ここでの分類もまた、パン類品質表示基準にある定義に基づいている。	43
日本の食品産業におけるパン類の重要性 製パン業は戦後大きな発展を遂げ、現在では国民の食生活の向上と食糧安定供給の面で欠くことのできない産業となっている。平成20年工業統計（経済産業省）によれば、産業分類における「パン製造業」の年間生産額は1兆4,000億円超の規模となっているが、これは「食料品製造業」の中で細分類されている業種ではトップの数字である。パン類以外の主要品目の多くに個別品質表示基準やJAS規格が適用されている中、日本の食糧供給に重要な位置を占める生産規模となっている食パン、菓子パン等においても、法的根拠に基づいた品質表示基準の維持は不可欠である。	43

営業許可区分の判断基準としての必要性 食品衛生法に基づく食品関係の製造・販売事業に関する営業許可区分として、品質表示基準で分類、定義されるパン類の製造は「菓子製造業」の許可となるが、調理パン製造については「飲食店営業」の許可が必要となる。従って事業者は自社の製品に調理パンが含まれるか否かを正確に判断しなければならないが、食衛法ではパンの分類を定義する規定はないため、パン類品質表示基準で定める定義が根拠として必要となる。調理パンは特に製造時の衛生的配慮が必要な製品であり、パン類品質表示基準の廃止によって調理パンとそれ以外のパン類の区分があいまいとなれば、営業許可区分の判断基準が失われることになる。	38
公正な競争の確保のための法的根拠 消費者の適正な商品選択に資するとともに公正な競争を確保する上で、「包装食パンの表示に関する公正競争規約」は極めて大きな役割を果たしてきたが、この規約における食パンの定義は、パン類品質表示基準の食パンの定義に基づいて制定されている。法的規制であるパン類品質表示基準を基盤として、公正競争規約は遵守すべきより強固なルールとして確立しており、製パン業界の公正な競争に寄与している。	38
パン類の期限表示設定における必要性 平成17年に「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が公表され、食品全般に共通した科学的なガイドラインが示されている。当会では、パン、和洋菓子製品を対象とした「期限等表示マニュアル」を策定し、パン類の期限表示の方法や衛生試験における設定温度等を詳細に定め、適切に運用しているが、ここでの「パン類」はパン類品質表示基準の定義に基づいて分類されており、廃止によるパン類の分類と定義の消滅は、パン製品の安全衛生を確保する上で大きな問題となる。 特に、パン類とJAS法のパン類に分類されない調理パンとは保管温度基準を明確に区分して管理する必要がある。また、パン類の中でも食パンはカビの発生対策を、水分の多いフィリング類を使用する菓子パンは細菌汚染の対策に留意する必要がある。パン類の分類と定義が無くなれば、衛生管理に大きな支障をきたす。	35
消費者への正しい情報提供のための基準 パン類品質表示基準の廃止は、事業者が適正な製品区分の判断や表示を実施する上で大きな妨げとなるが、これは当然ながら最終的に不適切な製品を提供される消費者に多大な不利益をもたらす結果となる。代替としてQ & Aでも対応が可能であるとする考え方もあるが、「消費者にわかりやすいルールを実現する」という観点から言えば、事業者向けの運用規定に特化したQ & Aの中に分類と定義のルールが埋没してしまうことで、かえって消費者にとってはわかりにくい仕組みとなってしまう。 食品表示の法的ルールとして広く認知されている「品質表示基準」を廃止することは、消費者にとっても事業者にとってもマイナスにこそなれプラスの効果をもたらすことにはならない。	35
海外でのパン類の規定等の状況 (1)コーデックス規格における「菓子パン」の根拠としての必要性 国際的な食品規格であるコーデックスでは、それぞれの食品ごとに適用すべき添加物の使用基準を設定する目的で「食品添加物のコーデックス一般規格」を検討しているが、その際、国によって様々に違いのある食品をカテゴリー別に品目分類するため「フード・カテゴリー・システム」を作成している。国際規格であるとは言え、コーデックスでは影響力の強い欧米諸国の意見が反映される場面が多く、日本はこれまで醤油、みそ、即席めん等を合理的に分類・整理させるために協議を重ねてきた経緯がある。 パンについても、特にあんぱん等に代表される菓子パンは欧州からパンの文化が導入されて以降、日本人の嗜好に合わせて独自に発展・成長してきた分野であるため、当初はパン・菓子の品目分類中に「菓子パン」は存在していなかった。これをフード・カテゴリー・システムに盛り込むため尽力した結果、現在では、「filled sweet buns (anpan)」として菓子パンが掲載されている。言うまでもなく、このfilled sweet bunsはパン類品質表示基準における菓子パンの定義が基準となっており、国際規格における菓子パンの根拠を説明する上でなくてはならない基盤である。 (2)欧米諸国におけるパンの規定 パンの発祥の地である欧米諸国においては、当然の事ながらパン類を対象とした規格基準が制定されている。アメリカでは連邦政府規制(Code of Federal Regulation)の中にパンの規格が設定されており、欧州では「ドイツ食品法典のパンとミニパンの原則」、「フランスのパンに関する慣例集」等の独立したパンの規定がある。 日本においてもパンは米に次ぐ主食として食生活に欠かせないものとなっており、前述の通り生産量の規模から考えても個別の基準は必要である。	32
新たに基準に追加したい内容に関する主な意見	件数
穀類対比表示の規定について 複数の穀類を使用する製品(ライ麦入りパン、米粉入りパン等)における穀類使用割合の表示については、平成19年、第三者機関である社団法人日本パン技術研究所による「『パン原料における小麦粉以外の穀類の使用割合に関する見解』の構築」の中で、「消費者にはパンの主原料が小麦粉を主とする穀類であることは常識となっている。従って複数の穀類を使用した製品について消費者が最も知りたいことは、小麦粉+他の穀類=100%とした場合の、小麦粉と他の穀類の割合はどのくらいか? ということになるため、「小麦粉40%、ライ麦60%使用」等の穀類対比表示が望ましい。」とする見解がなされており、製パン業界では、穀類の割合表示をする際にはこの考え方に沿った方法を採用し、またレーズンなどの冠表示する場合の配合割合もこの穀類を基礎とすることを推進している。今般、穀類対比表示規定をパン類品質表示基準への上乗せ規定としたい。	40
バターロールの冠規定について バターロールはパン類の中でも「バターロールにはバターはどのくらい含まれているのか」、「バターロールなのに原材料表示にバターの記載がないが、何か基準はないのか」等の問い合わせが多い製品となっており、製パン業界として規格と表示の適正化に努めていきたいと考えている。こうした消費者の要望に合致した製品を提供していくため、「バターロール」を商品名に使用する場合はバターの最低使用量の基準を、パン類品質表示基準への上乗せ規定としたい。	40
食パン1斤の保証内容重量の規定について 食パン1斤の保証内容重量として、「1斤、1斤は340g以上」の規定を設定すると共に、340g未満の食パンについては1斤を基準として1/2斤、3/4斤等と表示し、また、340gを上回るものについては1.5斤等と表示する規定をパン類品質表示基準の中に設定したい。	35
パン製品の多様化、用語のわかりやすさへの対応 パン類の主要原料が小麦粉であることは消費者に広く認識されているが、昨今、製品の多様化により小麦粉以外の穀類(ライ麦、米粉等)のみを使用した製品も少なからず市場に提供されてきている実態に対して、現行のパン類の定義はカバーしきれない内容となっている。また、現在使用されている「イースト」の用語は、本来酵母と同様の意味であるが、製パン業界特有の表現であり、非天然の化学物質であるかのような誤解も生じている。 以上の問題を解決するため、第2条のパン類の項1を以下の通り改定する案を検討いただきたい。 現行「小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又は……………」 改正案「小麦粉又はその他穀粉類を主原料とし、これにパン酵母を加えたもの又は……………」	33

その他意見	件数
「パン類品質表示基準」は廃止しないで、加工食品品質表示基準と整合性を持たせながら、消費者にとって有益な項目を追加し、用語や表現などもわかりやすい表示基準としていただきたい。	13
パン類品質表示基準の維持を求めます。	6
内容量表示については、加工食品品質表示基準と整合性をはかるべき。	3
基準を廃止すると品質が悪くなることが心配、品質を守るためのルールは排除すべきではないと思います。	3
「食パン」などの区分については、必ずしも実態とは違うよう感じるが、加工食品品質表示基準に統合すると更にわかりにくくなるため、よりわかりやすい表示基準になるよう改正してほしい。	2
食パンは食事のご飯(米)に代わる主食でありプレーンなものを意識する人が多いかと思うし、食育での主食の解釈からもプレーンなパンであるべきかと思う。表示基準の定義における食パン型であっても菓子パンのようなものや、果汁・野菜を混合したものは食パンから外すべきかと考える。パン類は中身が見える包装がほとんどで、プレーンなもの(ブドウ入りなど)菓子系食パンをおのずと判別してはいるが。	1
名称については基準を残しつつ、ドーナツや惣菜パン等もパン類品質表示基準のなかで定義づけをしたらどうでしょうか。	1
業界の方たちで監視したり、業界の中での公正な競争を監視したりするにはわかりやすくかつ監視の目が行き届く環境やルールが必要と思います。主食であればなおさらだと思います。業界団体や関連企業の目が届く品質表示基準であってほしいと思います。ですので、個別に表示基準を持っていってほしいと思います。	1
表示基準を見直すのならば、加工食品品質表示基準に整理統合するのではなく、むしろ現状ですらあいまいな表示基準について、より厳しく規制して欲しいと考えております。私たち消費者が、商品を安心・信頼して購入できる環境を作っていただけるようご考慮よろしくお願いいたします。	1
加工食品品質表示基準では、「糖類」「香辛料」といった標記の省略が可能となり、含有物が判らなくなるため、消費者側として、購入の際不安が募ることが考えられます。	1
「無添加」等の用語を表示禁止事項にすることを要望します。	1
加工基準に統一された場合、「名称」について:パン類基準では、食パン、菓子パン等の一般名称があって、これは消費者にすでに充分浸透されていると思いますので、この名称は残すことを考えては如何でしょうか。 「内容量」について:市販の食パンはほとんど枚数で表示しているので、加工基準の「(3)内容量」中の「...内容数量は個数等の単位で...」を、「...内容数量は個数・枚数等の単位で...」に変更しては如何でしょうか。	1
基準廃止に伴い包材の処分等のコスト増が懸念される。	1
消費者への告知、包装資材の改版等に関しては期間が必要であり、経過措置を設けて実施してほしい。	1
御意見総数(のべ数)	892