

ハム・ソーセージ類と同様に個別品目の表示ルールはJAS制定の経緯に遡る。

昭和43年から昭和52年にかけてのチルドハンバーグステーキの生産量の伸びが著しく、この10年間で5倍に増加した。そのころ、JAS制定前の容器包装に入れられたハンバーグ類(レトルトパウチ食品、冷凍食品、缶詰、チルド)の総生産量は約10万トンであったが、その6割をチルドハンバーグが占めていた時代があった。

昭和52年当時、市場に出回っていた製品は、その使用している原材料及び配合割合等が多種多様であり、品質もまちまちで、なかには主原料の割合が低いものもあったため、JASを制定し、品質の向上と、表示の適正化を図ることとされた。

- ・昭和52年10月：JAS制定(表示のルール含む)
- ・平成12年12月：品質表示基準制定
- ・平成27年3月：食品表示基準制定
- ・令和4年6月：(一社)日本ハンバーグ・ハンバーガー協会解散

JAS登録認証機関：(一社)食肉科学技術研究所

【チルドMBの個別品目の制定の経緯】

チルドミートボールは、その簡便性が消費者に受け、生産数量は昭和50年後半に急速に伸びたこと、消費者からもチルドミートボールに対する品質の保証と表示の適正化を図る要望が強くなったことを受け、JASを制定し、品質の改善と消費者の合理化を図ることとされた。

- ・昭和62年9月：JAS制定(表示のルール含む)
- ・平成12年12月：品質表示基準制定
- ・平成27年3月：食品表示基準制定
- ・令和4年6月：(一社)日本ハンバーグ・ハンバーガー協会解散

JAS登録認証機関：(一社)食肉科学技術研究所

【チルドHS(JAS)】

「現況」

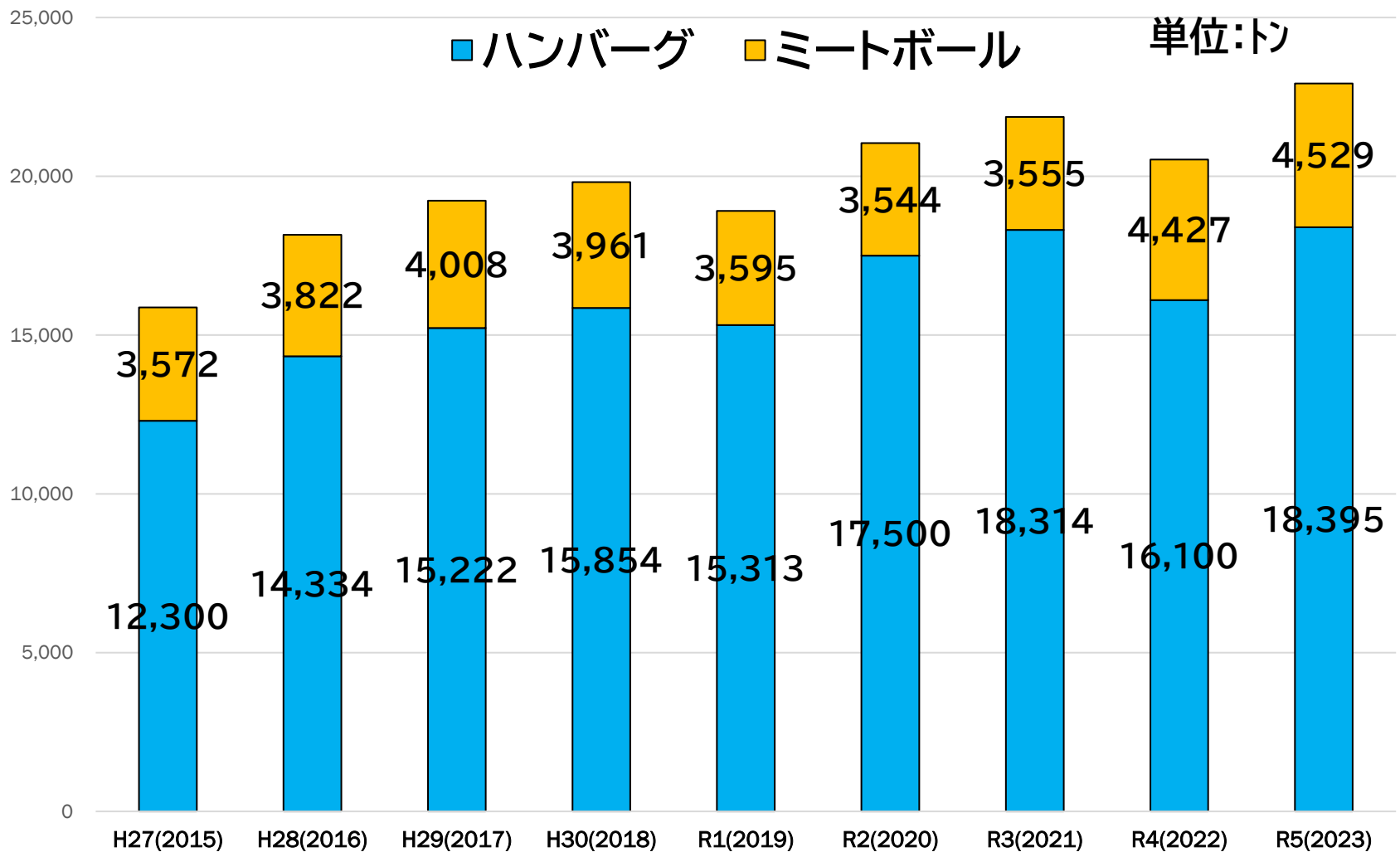
過去5年のチルドハンバーグステーキの生産量は増加傾向であった。チルドハンバーグステーキのJAS認証事業者は、これまで国内の事業者のみであったが、JASの認証を取得していることがタイ国内での信用に繋がるため、平成29年にタイにて新たに外国取扱業者が認証され、国外においても活用されている。

【チルドMB(JAS)】

「現況」

過去5年のチルドミートボールの生産量は、ほぼ横ばいであった。チルドミートボールのJASの認証を取得していることがタイ国内での信用に繋がるため、平成29年にタイにて新たに外国取扱業者が認証された。

【生産数量の推移】



※日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ(暦年集計)

チルドHS、チルドMBの個別表示ルール必要性 アンケート調査

- 実施期間:令和6年2月8日～2月28日
- 配付数:124社
- 回答数:21社(内9社から該当製品の取扱いがないため、回答を控える旨の連絡あり。)
- 有効回答数:12社(内会員外 1社)
- 調査内容:個別義務表示ルール(定義、名称、原材料名、添加物、内容量、調理方法、表示禁止事項)を残す必要があるか。

アンケート結果

➤ 定義:12社全て廃止

廃止しても良い理由:

- ①定義の有無に関わらず、自社の判断でチルドHS、チルドMBの表示は可能である。
- ②同じ「HS・MB」としても温度帯で表示ルールが違うのは複雑である。
- ③個別表示ルールでは食肉含有量50%以上がチルドHS、チルドMBと表示できるが、このことについて周知が足りていないため、消費者に認知されていない。そのため商品選択の際の判断材料となっていない。

➤ 名称:2社必要

個 別 的(現行)	横 断 的 (個別的が廃止された場合)
「チルドハンバーグステーキ」、「チルドハンバーグ」など	「ハンバーグステーキ」、「ハンバーグ」、「チルドハンバーグ※」、「チルドハンバーグステーキ※」など ※別表第5の名称規制も削除された場合

必要理由:惣菜と区別できなくなるため

廃止しても良い理由:個別の名称は一般的な名称を個別に定めているだけなので、横断的義務表示に移行すれば事業者の判断で表示することになる。

アンケート結果

➤ 原材料名:2社必要

個 別 的	横 断 的
「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」など	個別的表示例と同様(以下同左という)
「トマトケチャップ」など	同左
「香辛料」	「香辛料」又は2%を超える場合は「こしょう、にんにく、〇〇、…」など
「食肉(鶏肉、豚肉、牛肉)」、「つなぎ(パン粉(小麦・乳成分を含む)、粒状植物性たん白、でん粉)」、「野菜(たまねぎ、人参)」など	同左
「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」など	同左
「魚肉(たら、まぐろ、)」など	同左
「ソース(トマトピューレー、こしょう、砂糖)」、「具(チーズ、ベーコン)」など	ソース:同左 具:同左又はチーズ、ベーコンと記載することも可能

必要理由:香辛料使用が多いと表示できないため

廃止しても良い理由:同配合であっても保存温度帯が変わるというだけで表示ルールが変わり、表示を再作成する手間が生じる。

アンケート結果

➤ 添加物:12社全て廃止

個 別 的	横 断 的
原材料と添加物を併記する場合 ＜ハンバーグ＞・・・/調味料(アミノ酸等)、 着色料(カラメル色素) ＜ソース＞・・・/調味料(アミノ酸等)、着色 料(カラメル色素) など	同左 栄養強化の目的で使用する添加物につ いては省略できることとなっているが、表 示していても問題ない。
原材料と添加物を事項名で区分する場合 ＜ハンバーグ＞調味料(アミノ酸等)、着色 料(カラメル色素) ＜ソース＞調味料(アミノ酸等)、着色料(カ ラメル色素) など	同左

廃止しても良い理由:固形とソースそれぞれに同じ添加物があれば重複して記載する必要がある。

アンケート結果

➤ 内容量:12社全て廃止

個 別 的	横 断 的
ハンバーグのみの場合:100g ソースを加えた場合:100g(固形量85g) など	ハンバーグのみの場合:同左 ソースを加えた場合:100g又は100g(固形量85g) 計量法に準じた表示

廃止しても良い理由:

- ①横断的基準では固形量、内容量総量表示の双方が認められている。
- ②固形量表示は加熱後重量を担保する必要がある、製品によっては入れ目を多めに設定せざるを得ないなど、管理面で大きな負担となっている。

➤ 調理方法:12社全て廃止

個 別 的	横 断 的
例:電子レンジの場合:・・・ 湯煎の場合:・・・ など	— 任意表示で記載が可能

廃止しても良い理由:調理方法を記載することが一般的な商品カテゴリーであり、敢えて個別的ルールを設定する必要性はない。

アンケート結果

➤ 表示禁止事項：1社必要、7社個別のみ必要、4社廃止

個 別 的	横断的 (※)
1 別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」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」の用語と紛らわしい用語	対応
3 原料食肉を二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	対応
4 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ぱく等を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語	対応
5 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。ただし、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、この限りでない。	対応

※：「－」は横断的で該当する禁止事項がない、「対応」は横断的で該当する禁止事項がある。

廃止しても良い理由：個別にだけある禁止事項を残してほしいという意見が多かったが、この禁止事項はチルドHS、チルドMBがレトルトパウチ食品や調理冷凍食品と間違えないように定められていて、当たり前のことが規定されている。

チルドHS、チルドMBの個別表示ルール必要性 に関する協会の意見

1. チルドHS、チルドMBの個別基準と横断的基準について、定義、名称、原材料名等の義務表示事項及び表示禁止事項を比較したところ、大きな違いはなく、横断的基準に移行しても概ね現状の表示を維持できることを確認しました。
2. 1の情報を会員に提供した上で、横断的基準に移行することについてアンケート調査を実施し、また、JAS認証事業者にヒアリングを実施しました。
3. その結果を踏まえ、常設委員会(品質規格委員会)で議論したところ、複雑なルールは事業者負担になっており、横断的基準に移行することに賛成すると結論付けられました。
4. 以上のとおり、個別基準を維持することの特段の意義は認められないため、横断的基準に移行することを要望します。