

平成 18 年 5 月 1 日

「パン粉の日本農林規格の制定案」に対する意見書

東京都千代田区霞が関 1-2-1
農林水産省 消費・安全局 表示・規格課
パン粉の日本農林規格ご担当者 様

東京都中央区日本橋掘留町 1-3-9
日本橋三英ビル 3 階
日本食品添加物協会
会 長 鈴 木 武

「パン粉の日本農林規格の制定案」に関し、下記の意見を提出いたしますので、ご検討のほどよろしく願いいたします。

記

○ 第 3 条 パン粉の規格に関する意見

1. 原材料（食品添加物）に関する意見

(1)意見

食品添加物のポジティブリスト化は見合わせていただきたい。

(2)理由

使用できる食品添加物を限定することにより、パン粉メーカーは改良品の開発が極めて困難になり、「良質な製品を提供する観点」と矛盾することになります。また、食品添加物の使用数を制限することは、「消費者ニーズの変化に対応した製品を提供する観点」に必ずしもつながるものではなく、食品添加物の利用を含めた加工食品の技術を駆使し、良質で消費者の要望にかなった製品を開発し、その上で食品添加物を含め使用した原材料の情報を正確に伝え、それぞれの消費者の判断に委ねることにあるものと考えられます。

さらに、使用できる食品添加物を限定することにより、JAS 格付率の低迷を招くことを危惧いたします。

2. 原材料（食品添加物）の扱いに関する意見

(1)意見

原材料中の食品添加物については、有機加工食品の日本農林規格と同様に加工助剤も含めて扱うのが適当であると考えられます。

(2)理由

臭素酸カリ、窒素、二酸化炭素、L-シスチン、 α -アミラーゼ、プロテアーゼ等の表示の必要がない加工助剤が自由に使用できるのにもかかわらず、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム等の製造用剤が使用できないのは妥当性を欠き、不適切であると考えられます。

3. 原材料（食品添加物）の用途に関する意見

(1)意見

酢酸ナトリウム、氷酢酸等については、日持向上剤として扱うのが適当であると考えられます。

(2)理由

通常パン粉には保存料としてプロピオン酸カルシウムが使用されることがあり、この代替として酢酸ナトリウム、氷酢酸等が日持向上の目的で使用されるので、用途を的確に示す必要があると考えられます。

以上