

# ソーセージに関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 ソーセージの個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和7年10月

消費者庁食品表示課

# 1 ソーセージの個別ルール

未検討の品目

●：ルールあり、ー：ルールなし、△：検討中

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4 横断的義務表示事項に係る個別ルール				別表第5 名称規制	別表第19 加工食品の 個別的義務 表示	別表第20 表示の 様式・方法	別表第22 表示禁止 事項
	食品の定義	名称	原材料名	添加物	内容量				
		名称	原材料名	添加物	内容量				
ソーセージ	●	●	●	ー	ー	●	●	●	●
ハム類	●	●	●	ー	ー	●	ー	ー	●
プレスハム	●	●	●	ー	ー	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	ー	ー	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	ー	ー	●	●	●	●
ベーコン類	●	●	●	ー	ー	●	ー	ー	●

令和7年1月以降個別分科会にて一度検討済みの品目

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4 横断的義務表示事項に係る個別ルール				別表第5 名称規制	別表第19 加工食品の 個別的義務 表示	別表第20 表示の 様式・方法	別表第22 表示禁止 事項
	食品の定義	名称	原材料名	添加物	内容量				
		名称	原材料名	添加物	内容量				
第8回	果実飲料	△	△	検討	×			△	△
	豆乳類	●	●	×	×		●	△	●
第9回	乾燥スープ	△	●	×	×	×	●	×	×
	風味調味料	△	検討	×				×	×
	しょうゆ	●	●	×			●		△
第10回	凍り豆腐	●	●	×	×	×		×	×
	乾めん類	●	●	×	×	×		△	△
第11回	削りぶし	△	△	×		×	×	×	×
	煮干魚類	●	●	×		×			×
	食酢	●	●		×		×	△	△
第12回	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	△	△	×		×	△		×
	食用植物油脂	△	△	×			×		△
	農産物漬物	△	●	△					×
第13回	トマト加工品	△	●	△			△	△	×
	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	△			●		×
	ウスターソース類	●	●	△			●		×

# 〈参考〉 令和6年度個別分科会にて一度検討済みの品目の個別ルール

●：ルールあり、ー：ルールなし、△：検討中

個別的義務表示がある品目	別表第3 食品の定義	別表第4 横断的義務表示事項に係る個別ルール				別表第5 名称規制	別表第19 加工食品の 個別的義務 表示	別表第20 表示の 様式・方法	別表第22 表示禁止 事項				
		名称	原材料名	添加物	内容量								
		横断的義務表示事項に係る個別ルール											
第1回	調理冷凍食品	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー				
	チルドハンバーグステーキ	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー				
第2回	チルドミートボール	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー				
	チルドぎょうざ類	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー				
第3回	みそ	●	●	ー	ー	ー	●	ー	ー				
	炭酸飲料	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー				
	即席めん	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー				
第4回	マカロニ類	●	●	ー	ー	ー	●	ー	ー				
	ジャム類	●	●	ー	ー	ー	ー	●	●				
	うに加工品	●	●	ー	ー	ー	●	●	ー				
第5回	うにあえもの	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー				
	乾燥わかめ	●	●	●	ー	ー	●	ー	●				
	塩蔵わかめ	●	●	●	ー	ー	●	●	●				
第6回	農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	ー	ー	ー	ー	●	●				
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	ー	ー	ー	ー	●	●				
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	ー	ー	ー	ー	ー	●	ー				
第7回	レトルトパウチ食品	●	ー	ー	ー	●	ー	ー	●				
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	ー	ー	ー	●	ー	ー				
	パン類	●	●	ー	ー	ー	ー	ー	ー				
	マーガリン類	●	●	ー	ー	ー	●	●	ー				

↑ ここまで令和6年3月28日に基準改正済み ↑

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
ソーセージ	ソーセージ	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>一 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表、別表第4、別表第5及び別表第22のソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表、別表第4及び別表第22のソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下この表及び別表第4のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。）</li> <li>二 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの</li> <li>三 一又は二に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が15%以下であるもの</li> <li>四 一、二又は三に、グリンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超えるもの</li> <li>五 一、二、三又は四をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの</li> </ul>
	クックドソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセージ、ドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
	加圧加熱ソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、摂氏120度で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下別表第4のソーセージの項において「加圧加熱殺菌」という。）したもの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
ソーセージ	セミドライソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の右欄一又は三に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が55%以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
	ドライソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の右欄一又は三に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱し又は加熱しないで乾燥したものであって水分が35%以下のものをいう。
	無塩漬ソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。
	ボロニアソーセージ	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の右欄一又は三に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。） 二 「Mortadella Bologna」（モルタデッラボローニャ（その他これの翻訳又はこれを意味するものを含む。））と表示されたもの
	フランクフルトソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の右欄一又は三に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
	ワインナーソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の右欄一又は三に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）をいう。
	リオナソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の右欄四に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないもの（この表の中欄に掲げるボロニアソーセージに係るこの表の右欄二に規定するものを除く。）をいう。
	レバーソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の右欄一又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
ソーセージ	レバーペースト	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の右欄二又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
	家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
	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、血液又は脂肪層をいう。
	ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
ソーセージ	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 クックドソーセージ</p> <p>イ ボロニアソーセージにあっては「ボロニアソーセージ」と、フランクフルトソーセージにあっては「フランクフルトソーセージ」と、ワインナーソーセージにあっては「ワインナーソーセージ」と、リオナソーセージにあっては「リオナソーセージ」と、レバーソーセージにあっては「レバーソーセージ」と、レバーペーストにあっては「レバーペースト」と、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ワインナーソーセージ、リオナソーセージ、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージにあっては「クックドソーセージ」と表示する。ただし、1種類の家畜若しくは家きん又はこれに同種類の原料臓器類を使用し、原料魚肉類を加えていないボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はワインナーソーセージにあっては、それぞれ「○○ソーセージ（ボロニア）」、「○○ソーセージ（フランクフルト）」又は「○○ソーセージ（ワインナー）」（○○は、「ポーク」、「ビーフ」、「チキン」等の食肉の種類とする。）と表示することができる。</p> <p>ロ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。ただし、イのただし書に定める場合は、「ボロニア」、「フランクフルト」等とあるのは、「ボロニア・ブロック」、「フランクフルト・スライス」等と表示する。</p> <p>二 セミドライソーセージ及びドライソーセージ</p> <p>イ セミドライソーセージにあっては「セミドライソーセージ」と、ドライソーセージにあっては「ドライソーセージ」と表示する。ただし、原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ又はドライソーセージにあっては、それぞれ「ソフトサラミソーセージ」又は「サラミソーセージ」と表示する。</p> <p>ロ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p> <p>三 加圧加熱ソーセージ</p> <p>イ 「加圧加熱ソーセージ」と表示する。</p> <p>ロ 加圧加熱ソーセージであって、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ワインナーソーセージ又はリオナソーセージに該当するものにあっては、イの規定にかかわらず、「加圧加熱ボロニアソーセージ」、「加圧加熱フランクフルトソーセージ」、「加圧加熱ワインナーソーセージ」又は「加圧加熱リオナソーセージ」と表示することができる。</p> <p>ハ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p> <p>四 無塩漬ソーセージ</p> <p>イ 「無塩せきソーセージ」と表示する。</p> <p>ロ 無塩漬ソーセージであって、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はワインナーソーセージに該当するものにあっては、イの規定にかかわらず、「無塩せきボロニアソーセージ」、「無塩せきフランクフルトソーセージ」又は「無塩せきワインナーソーセージ」と表示することができる。</p> <p>ハ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p> <p>二 無塩漬ソーセージであって、加圧加熱殺菌したものにあっては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「加圧加熱」（ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、「ブロック・加圧加熱」、「スライス・加圧加熱」等）と表示する。</p>

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
ソーセージ	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「豚肉」、「グリンピース」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「鯨肉」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>二 使用した畜肉、種もの又は結着材料が2種類以上である場合は、一の規定にかかわらず、「畜肉」、「種もの」又は「結着材料」の文字の次に、括弧をして、それぞれ「豚肉、牛肉」、「グリンピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>三 レバーソーセージ及びレバーペーストに使用する肝臓は、一の規定にかかわらず、「肝臓」の文字の次に、括弧をして、「豚、牛」等と家畜、家きん及び家兎との別の種類名を併記した名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、家畜、家きん又は家兎との肝臓が1種類の場合は、「豚肝臓」等と表示する。</p> <p>四 魚肉は、一の規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧をして、「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高いものから順に表示する。</p> <p>五 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧をして、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>

## ○別表第5：名称規制に係る食品及びその名称

食品	名称
ボロニアソーセージ	ボロニアソーセージ
フランクフルトソーセージ	フランクフルトソーセージ
ワインナーソーセージ	ワインナーソーセージ
リオナソーセージ	リオナソーセージ
レバーソーセージ	レバーソーセージ
レバーペースト	レバーペースト
ソーセージ ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ワインナーソーセージ、リオナソーセージ、レバーソーセージ及び レバーペースト以外のクックドソーセージ	クックドソーセージ
セミドライソーセージ	セミドライソーセージ
ドライソーセージ	ドライソーセージ
原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ	ソフトサラミソーセージ
原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したドライソーセージ	サラミソーセージ
加圧加熱ソーセージ	加圧加熱ソーセージ
無塩漬ソーセージ	無塩せきソーセージ

# ソーセージの個別的事項、表示方法

## ○別表第19：一般用加工食品の個別的事項

食品	表示事項	表示の方法
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ	でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、プレスハム及び混合プレスハムにあっては3%を超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあっては5%を超える場合に限る。）	でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率を%の単位で、単位を明記して表示する。

※「食品」に複数の食品が記載されているのは、別表第20に記載されている通りに記載したため。

## ○別表第20：様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール

- ・名称
- ・原材料名
- ・添加物
- ・原料原産地名
- ・でん粉含有率
- ・内容量
- ・賞味期限
- ・保存方法
- ・原産国名
- ・製造者

食品	表示事項	表示の方法
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ	備考 別紙様式1の備考の規定による。	第8条各号（第3号を除く。）の規定による。

※「食品」に複数の食品が記載されているのは、別表第20に記載されている通りに記載したため。

## ○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
ソーセージ	<ol style="list-style-type: none"><li>別表第3に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらと紛らわしい用語</li><li>「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</li><li>使用する原料畜肉類及び原料臓器類が2種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語</li><li>でん粉等の結着材料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</li><li>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。</li></ol>

項目	見直し要望	
別表3 定義	一部改正	定義があることにより、他の食品との区別を明確にしているため現状維持を希望。 ただし、家きん肉の定義を追加し、今回廃止を要望する別表22に関する文言及び使用実態のない家兎肉を使用できる原材料から削除。
別表4 個別ルール（名称）	一部改正	定義と合わせ現状維持を希望。 ただし、形状については外観から判断できるため削除とし、無塩漬ソーセージの加圧加熱製品については、他の加圧加熱ソーセージと名称を揃える。
別表4 個別ルール（原材料名）	廃止	横断ルールに統一とし削除。
別表5 名称規制	現状維持	類似商品と区別するため現状維持を希望。
別表19 追加的な表示事項	廃止	品位に影響する原材料は多々ある中、測定可能であるでん粉にだけ個別的義務表示を上乗せする合理的な理由がないため削除。
別表20 表示の様式	廃止	追加的な表示事項に合わせて削除。
別表22 表示禁止事項	廃止	横断的な表示禁止事項や景品表示法を参考に判断できると考えられるため削除。