

第14回 個別品目ごとの表示ルール 見直し分科会 説明資料

2025年10月22日

- 1 ハム類
- 2 プレスハム
- 3 混合プレスハム
- 4 ソーセージ
- 5 混合ソーセージ
- 6 ベーコン類
- 7 業界からの要望

一般社団法人 日本食肉加工協会

日本食肉加工協会の紹介



- ハム・ソーセージ類を製造する会社を会員として
「食肉、食肉製品等にかかる調査研究及び指導等を行い、
食肉及び食肉製品の品質の改善及び向上、安全性の確保並びに
製造技術の向上を図り、もって食肉加工業界の発展に資すること」
を目的に活動しています。

所在地 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-5-6

会員数 122社 (正会員119社 特別会員3社) (令和7年4月1日現在)

委員会 品質規格委員会 会員企業12社の委員で構成
ＪＡＳ見直し、食品表示など業界の主要課題に対する
意見のとりまとめ など

日本食肉加工協会の紹介



設立 昭和14年12月 (社)大日本豚肉加工協会

沿革 昭和17年4月 (社)日本食肉加工協会と改称

昭和37年4月 ハム・ソーセージ類のJAS登録格付機関

昭和52年12月 ハンバーガーパティ、チルドハンバーグステーキの
JAS登録格付機関

昭和62年12月 チルドミートボールのJAS登録格付機関

平成12年10月 上記製品に加え、熟成ハム類等のJAS登録認定機関

平成16年3月 検査・研究部門が分離独立★

平成24年4月 一般社団法人化

★平成16年3月1日 一般社団法人 食肉科学技術研究所 設立
ハム・ソーセージ類のJAS登録認証機関

食肉製品を巡る状況

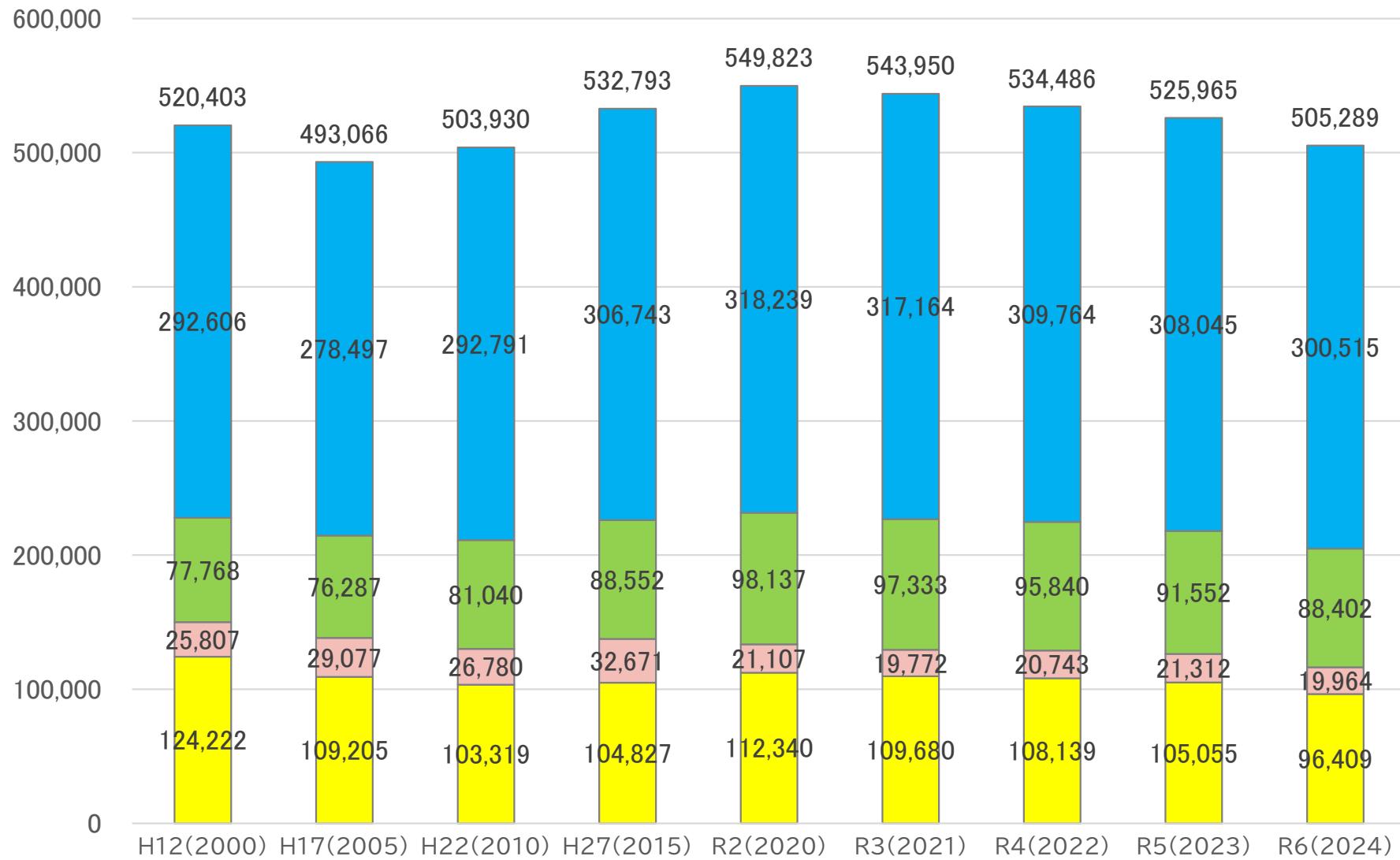
- ハム・ソーセージ類などの食肉製品は、主に量販店や食肉専門店で販売されており、調理の簡便さや多種多様な料理に活用できることから、消費者に親しまれている製品である。
- ホテルやレストラン等の外食産業や学校給食など業務用としても提供されており、消費者の生活に広く浸透している製品である。
- 令和2～4年は新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、生産数量は減少した。主に外食需要が低迷し、学校給食やホテルなどへの業務用は減少したものの中食(内食)の消費傾向が高まった。
- 現在は原料食肉、諸資材の高騰、燃料費等の高止まりと円安の長期化など不安定要素が残され経営状況は厳しいが、それらが解消されれば今後も一定程度の安定した生産が見込まれる。

ハム・ソーセージ類	種類
ベーコン類	ベーコン、ロースベーコン、ショルダーベーコンなど
ハム類	骨付きハム、ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム、ラックスハムなど
プレスハム	プレスハム
混合プレスハム	混合プレスハム
ソーセージ類	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、セミドライソーセージ、ドライソーセージ、無塩漬ソーセージなど
混合ソーセージ	混合ソーセージ

生産数量の推移

単位:トン

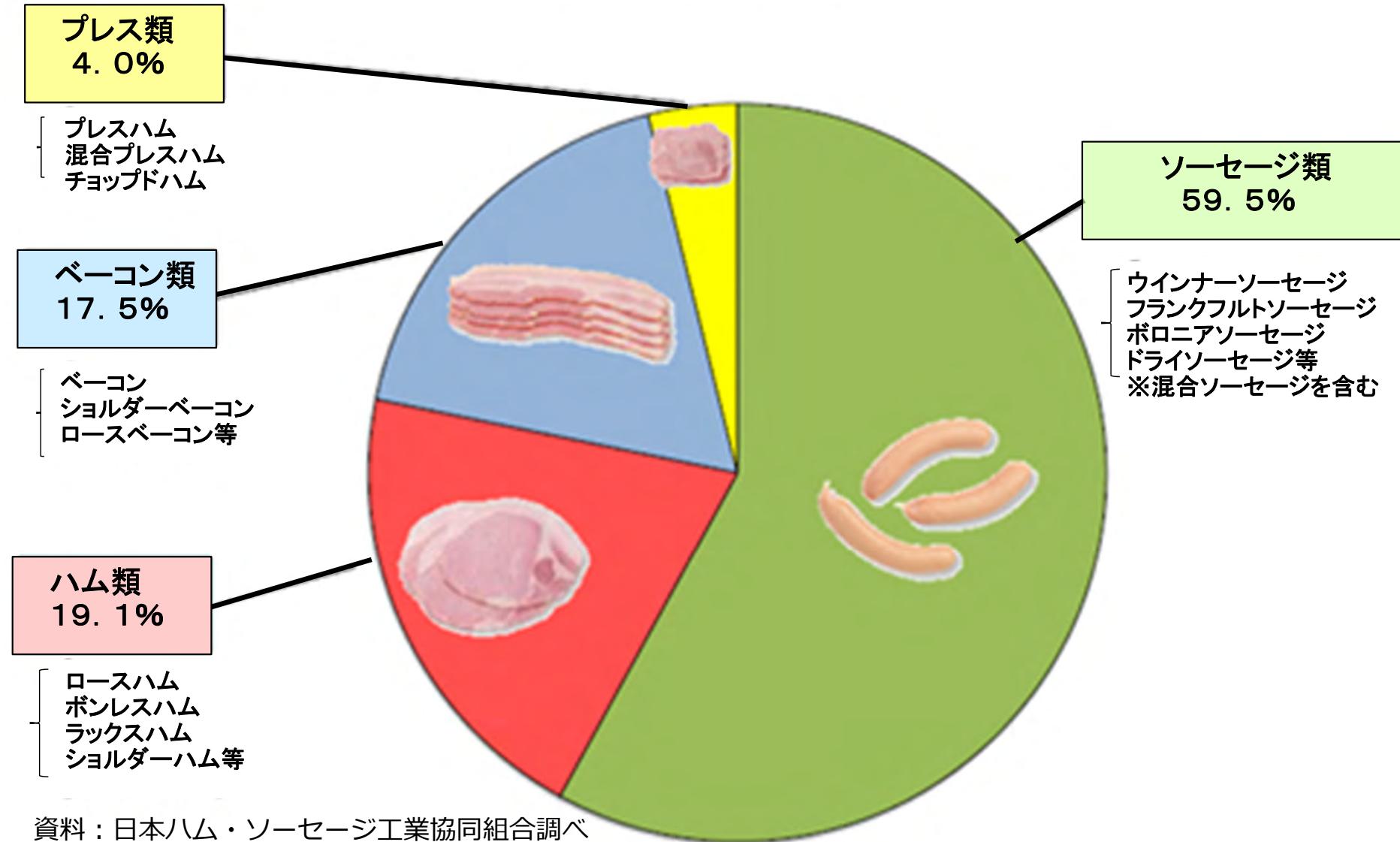
■ハム類 ■プレスハム類 ■ベーコン類 ■ソーセージ類



資料:日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ

生産の割合

【食肉加工品の生産割合 2024年】



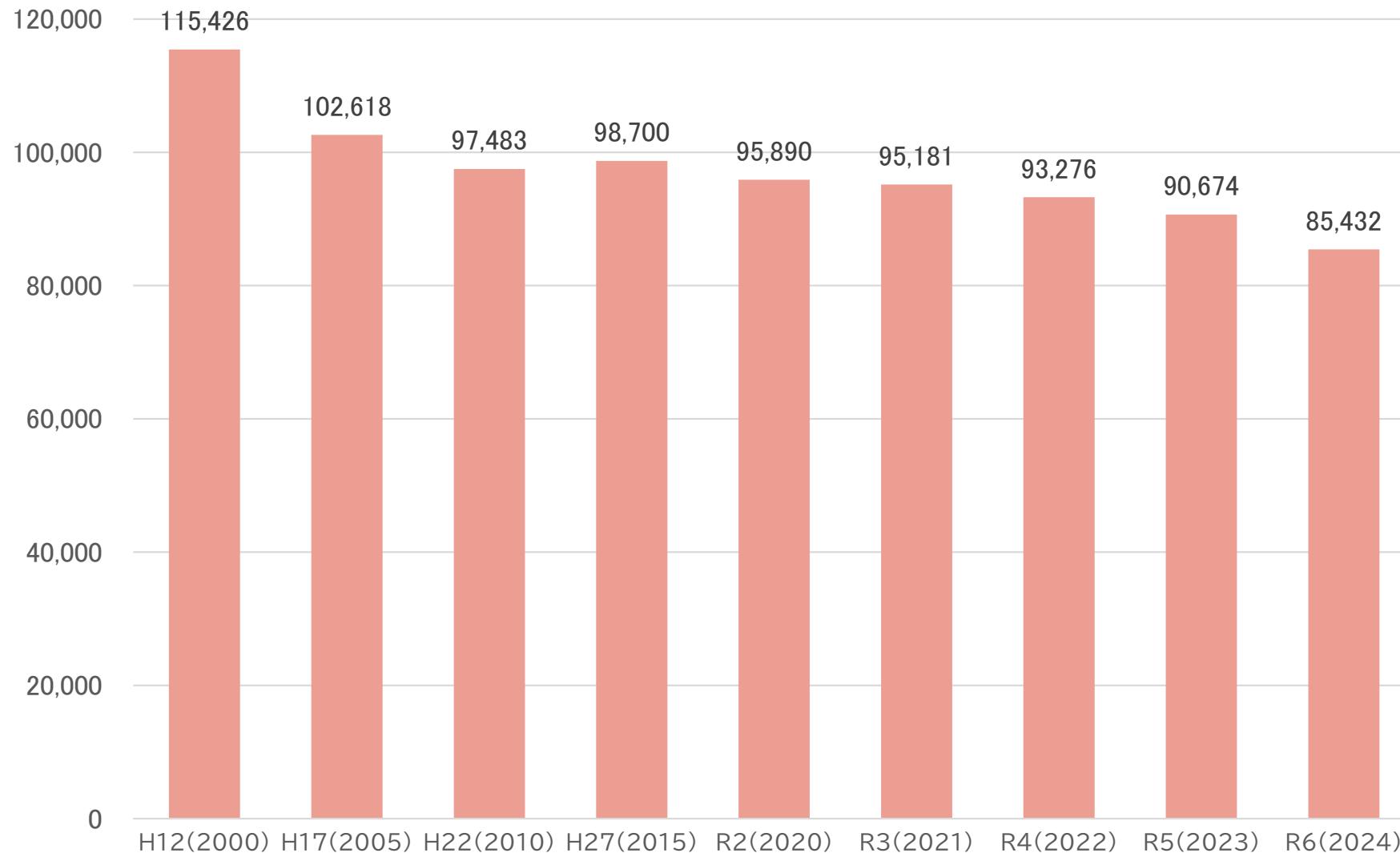
個別義務表示の制定の経緯

時期	事項
昭和37年3月	ハム・ソーセージ類JAS制定
昭和48年5月	ベーコン類、ハム類 品質表示基準 制定
昭和49年7月	プレスハム、混合プレスハム 品質表示基準 制定
昭和52年4月	ソーセージ、混合ソーセージ 品質表示基準 制定
平成14年10月	混合プレスハム JAS廃止
平成26年8月	混合ソーセージ JAS廃止
平成27年4月	食品表示基準に品質表示基準が移行

1. ハム類の表示ルール見直しについて

ハム類生産数量の推移

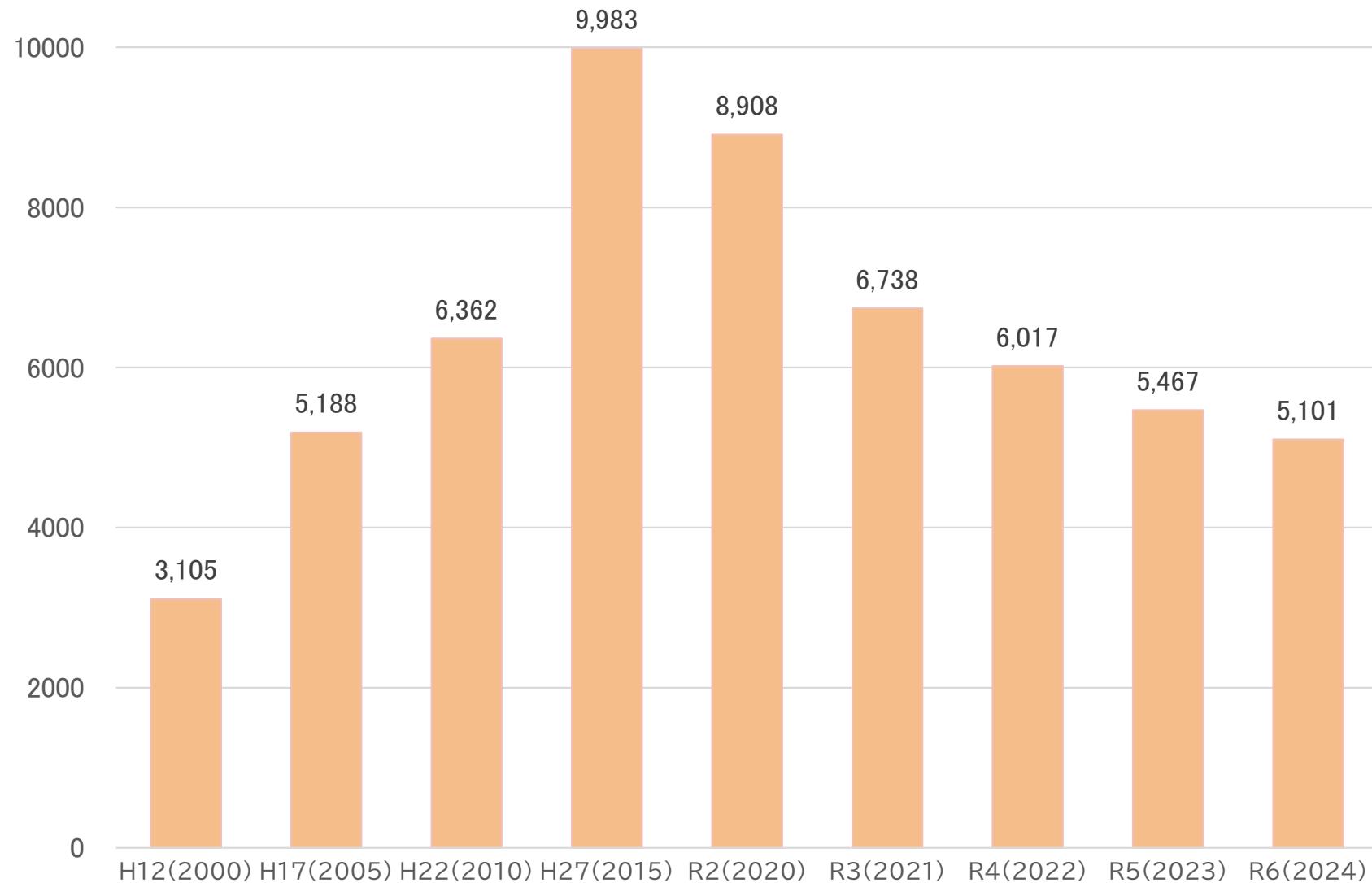
単位:トン



資料:日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ

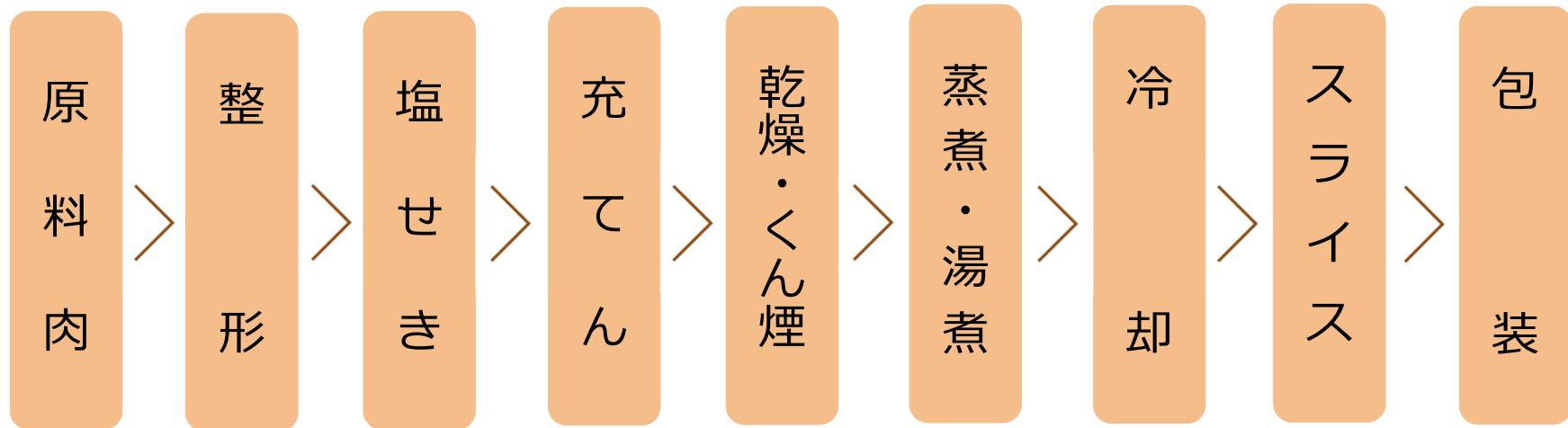
ハム・ベーコン類輸入数量の推移

単位:トン



資料:財務省「日本貿易月表」

ハムの一般的な製法



ハム類は、豚の塊肉を加工した製品であり、使用する豚肉の部位によって、ロース肉を使用した場合はロースハム、肩肉を使用した場合はショルダーハム、もも肉を使用した場合はボンレスハム等に分けられる。現在、市場ではロースハムが主流であるが、ラックスハムなど加熱しないタイプのハムの需要も増えている。

主に量販店や食肉専門店で販売されており、消費者に親しまれている製品であるとともに、ホテルやレストラン等の外食産業や学校給食などでも提供されており、国民の食生活に広く浸透している製品である。

ハム類 製品例

ポンレスハム

豚の骨付きのもも肉から骨を抜いて塩せきした後、ケーシングで包装し(又は包装しないで)、くん煙し(又はくん煙しないで)、加熱した製品です。



骨付きハム

豚のもも肉を骨付きのまま整形、加工した製品。塩せきした後、加熱した製品(加熱食肉製品)と、低温で長時間乾燥、熟成させた製品(非加熱食肉製品)があります。



ベリーハム

骨を抜いた豚のわき腹肉を整形し、塩せきした後、円筒状に巻き上げてケーシングで包装し(又は包装しないで)、くん煙し(又はくん煙しないで)、加熱した製品です。巻いた形が切り口にそのまま表れるのが特徴です。



ラックスハム

豚のかた肉、ロース肉、もも肉を整形し、塩せきした後、ケーシングで包装し(又は包装しないで)、低温で長時間くん煙し(又はくん煙しないで)、乾燥させた製品(非加熱食肉製品)です。



ショルダーハム

豚のかた肉を整形し、塩せきした後、ケーシングで包装し(又は包装しないで)、くん煙し(又はくん煙しないで)、乾燥させた製品。赤肉が多いのが特徴です。



ロースハム

豚のロース肉を整形し、塩せきした後、ケーシングで包装し(又は包装しないで)、くん煙し(又はくん煙しないで)、乾燥させた製品。ハム類では最も一般的です。



(公社)日本食肉協議会発行 「食肉加工品の知識(第4版)」引用

ハム類 表示例

ロースハム



加熱食肉製品(加熱後包装)ロース3P

名 称 ロースハム(スライス)

原 材 豚ロース肉(輸入)、糖類(水あめ、砂糖)、卵たん白、植物性たん白、食塩、乳たん白、ポークエキス調味料/調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、カゼインNa、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亞硝酸Na)、コチニール色素、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)

内 容 量 105g(35g×3) 賞味期限 表面右上記載 保存方法 10℃以下で保存してください

販 售 者 伊藤ハム米久ホールディングス(株) 東京都目黒区三田1-6-21
製造所固有記号は表面の賞味期限の次に記載

ハム類 表示例

ベリーハム



加熱食肉製品(加熱後包装)

●名称 ベリーハム(ブロック) ●原材料名 豚ばら肉(輸入)、食塩、砂糖、還元水あめ／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む) ●内容量 250g ●賞味期限 表面右上部に記載 ●保存方法 10°C以下で保存してください ●製造者 [REDACTED]

本品製造工場では、小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチンを含む製品を生産しています。
アレルゲン28品目を対象としています。

栄養成分表示(100g当たり)

熱量 370kcal、たん白質 13.7g、
脂質 34.4g、炭水化物 1.3g、
食塩相当量 1.8g

(この表示値は、目安です。)

フリーダイヤル 0120-[REDACTED]
受付時間 平日8:00~17:00



PE,PP



4 901850 508486

ハム類 表示例

ラックスハム



ハム類 別表第3 定義（1）

定義：消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続

骨付きハムにあっては、サイドベーコンの定義を削除することに伴う修正

変更案		現 行	
用語	定義	用語	定義
骨付きハム	<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"> 一 豚のももを骨付きのまま整形し、<u>塩漬</u>し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二 一を湯煮し、又は蒸煮したもの <u>三 削除</u> <u>三 一又は二</u>をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの 	骨付きハム	<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"> 一 豚のももを骨付きのまま整形し、<u>塩漬</u>し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二 一を湯煮し、又は蒸煮したもの <u>三 サイドベーコンののももを切り取り、骨付きのまま整形したもの</u> 四 <u>一、二又は三</u>をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ボンレスハム	<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"> 一 豚のももを整形し、<u>塩漬</u>し、骨を抜き、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二 豚のもも肉を分割して整形し、<u>塩漬</u>し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 三 一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの 	ボンレスハム	<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"> 一 豚のももを整形し、<u>塩漬</u>し、骨を抜き、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二 豚のもも肉を分割して整形し、<u>塩漬</u>し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 三 一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ロースハム	<p>次に掲げるものを(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。)いう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 豚のロース肉を整形し、<u>塩漬</u>し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの 	ロースハム	<p>次に掲げるものを(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。)いう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 豚のロース肉を整形し、<u>塩漬</u>し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ショルダーハム	<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"> 一 豚の肩肉を整形し、<u>塩漬</u>し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの 	ショルダーハム	<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"> 一 豚の肩肉を整形し、<u>塩漬</u>し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの

ハム類 別表第3 定義（2）

定義：消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続

骨付きハムにあっては、サイドベーコンの定義を削除することに伴う修正

変更案		現 行	
用語	定 義	用語	定 義
ベリーハム	<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"> 一 豚のばら肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの 	ベリーハム	<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"> 一 豚のばら肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ラックスハム	<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"> 一 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの 	ラックスハム	<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"> 一 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの

ハム類 別表第4 名称

名 称：消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続
形状に関する記述は外観からも確認が可能なため削除

変更案		現 行	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>骨付きハムにあっては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあっては「ボンレスハム」と、ロースハムにあっては「ロースハム」と、ショルダーハムにあっては「ショルダーハム」と、ベリーハムにあっては「ベリーハム」と、ラックスハムにあっては「ラックスハム」と表示する。</p> <p><u>二 削除</u></p>	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 骨付きハムにあっては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあっては「ボンレスハム」と、ロースハムにあっては「ロースハム」と、ショルダーハムにあっては「ショルダーハム」と、ベリーハムにあっては「ベリーハム」と、ラックスハムにあっては「ラックスハム」と表示する。</p> <p><u>二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあっては、一に定める表示の文字の次に、括弧をして、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</u></p>

ハム類 別表第4 原材料名

原材料名：横断的義務表示で対応が可能なため削除

変更案		現 行	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
削除	削除	原材料名	<p>使用した原材料を、次の<u>一</u>及び<u>二</u>の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ<u>一</u>及び<u>二</u>に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原料肉は、骨付きハム及びボンレスハムにあっては「豚もも肉」と、ロースハムにあっては「豚ロース肉」と、ショルダーハムにあっては「豚肩肉」と、ベリーハムにあっては「豚ばら肉」と、ラックスハムにあっては「豚肩肉」、「豚ロース肉」又は「豚もも肉」と表示する。</p> <p>二 原料肉以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「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>ロ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」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>

ハム類 別表第5 名称規制

名称規制：類似製品と区別するため存続

変更案		現 行			
食品		名称	食品		名称
ハム類	骨付きハム	骨付きハム	ハム類	骨付きハム	骨付きハム
	ボンレスハム	ボンレスハム		ボンレスハム	ボンレスハム
	ロースハム	ロースハム		ロースハム	ロースハム
	ショルダーハム	ショルダーハム		ショルダーハム	ショルダーハム
	ベリーハム	ベリーハム		ベリーハム	ベリーハム
	ラックスハム	ラックスハム		ラックスハム	ラックスハム

ハム類 別表第22 表示禁止事項

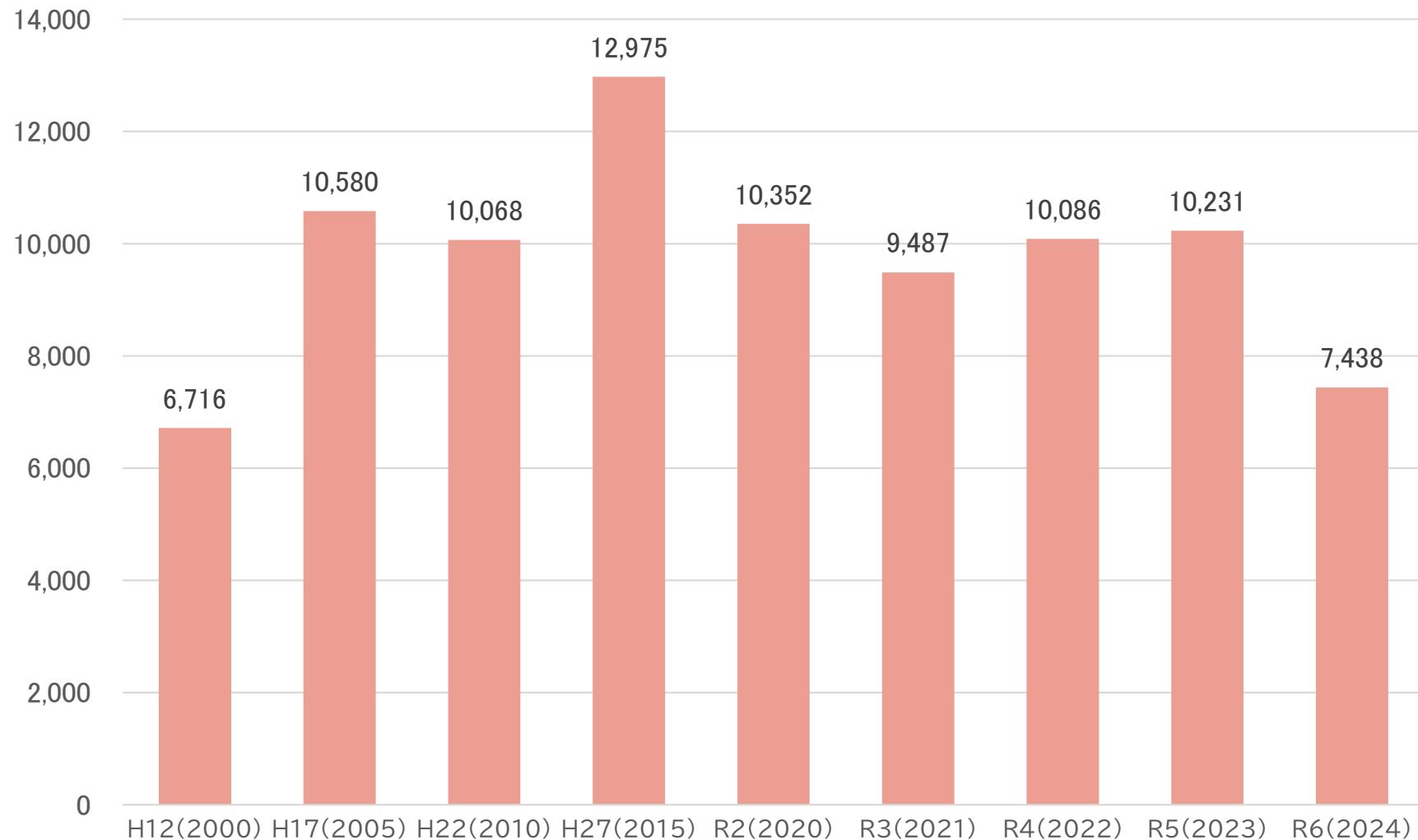
個別的義務表示：横断的な表示禁止事項や景品表示法で対応が可能なため削除

変更案		現 行	
食品	表示禁止事項	食品	表示禁止事項
削除	削除	ハム類	<p>1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>2 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との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。</p>

2. プレスハムの表示ルール見直しについて

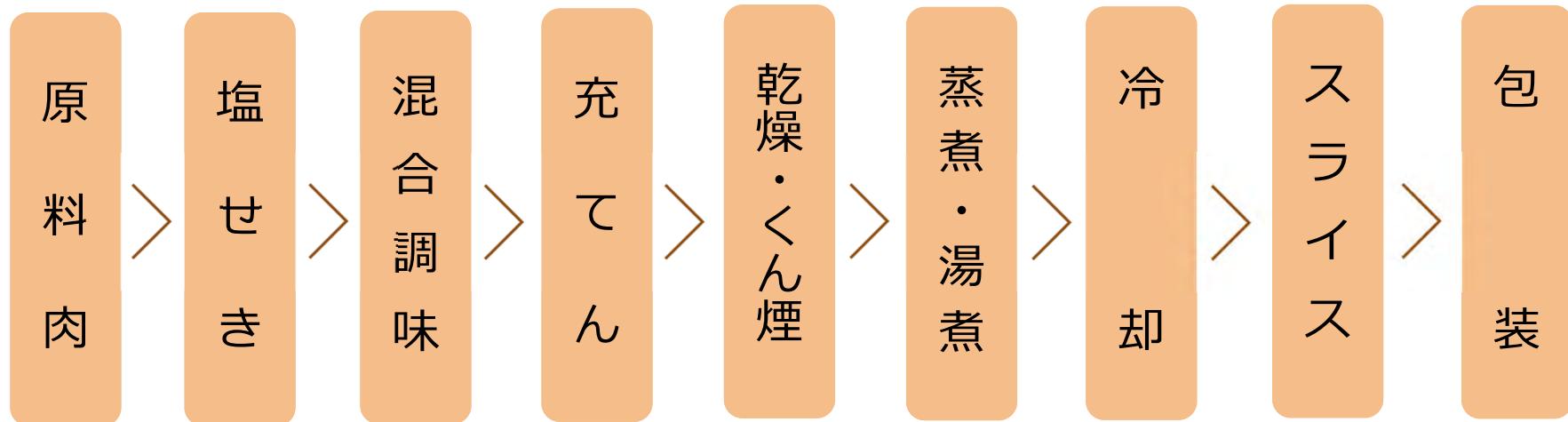
プレスハム 生産数量の推移

単位:トン



資料:日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ

プレスハムの一般的な製法



プレスハムは、畜肉(豚肉、牛肉、馬肉、めん羊又は山羊等)、家きん肉等を主原料とした肉塊を混ぜ合わせ、ケーシングに詰めて製造した日本独特の製品である。ハムやベーコンのようにひとつの塊肉ではないため、味付けや形状を自由に変えられることが特徴である。

市場での流通は以前に比べると下がってきているものの、地域の店舗やオンラインショップ等で販売されている。

プレスハム

豚肉、牛肉その他の肉等を原料肉として塩せきし、一片が 10 g 以上の肉塊につなぎ、調味料などを混ぜ合わせ、ケーシングに詰めてくん煙（又はくん煙しないで）、加熱した製品。日本独特の製品です。



(公社)日本食肉協議会発行 「食肉加工品の知識(第4版)」引用

プレスハム 表示例

プレスハム



加熱食肉製品(包装後加熱)

名称	プレスハム		
原材料名	肉塊(豚肉(国産)), つなぎ(豚肉(国産)), でん粉), 食塩, 砂糖, 香辛料/調味料(アミノ酸等), リン酸塩(Na, K), 発色剤(亜硝酸Na)		
内容量	360g	賞味期限	枠外上部シールに記載
保存方法	10°C以下で保存して下さい。		
製造者	 明宝特産物加工株式会社 岐阜県郡上市明宝気良33番地2 ☎ 0120-112454		

品質管理には注意しておりますが、万一お気付きの点がありましたら上記迄ご連絡ください。
開封後は、お早めにお召し上がり下さい。

プレスハム 別表第3 定義

定義：消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続

「肉塊」：家きん肉の範囲を明確にするため追加修正

「つなぎ」：家兎肉は使用実態がないため削除

変更案		現 行	
用語	定義	用語	定義
プレスハム	<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> <p>一 肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの(つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。)に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、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>	プレスハム	<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> <p>一 肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの(つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。)に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、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>
肉塊	<p>畜肉(豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。)又は家きん肉(鶏肉、うずら肉、あひる肉、七面鳥肉、ほろほろ鳥肉その他の食用に飼育される鳥の肉をいう。以下次項において同じ。)を切斷したもので、十グラム以上のものをいう。</p>	肉塊	<p>畜肉(豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。)又は家きん肉を切斷したもので、十グラム以上のものをいう。</p>
つなぎ	畜肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。	つなぎ	畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。

プレスハム 別表第4 名称

名 称：消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続
形狀に関する記述は外觀からも確認が可能なため削除

変更案		現 行	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
名称	「プレスハム」と表示する。 <u>二 削除</u>	名称	<u>次に定めるところにより表示する。</u> <u>一 「プレスハム」と表示する。</u> <u>二 ブロック、スライス又はその他の形狀に切断して容器包装に入れられたものにあっては、一に定める表示の文字の次に、括弧をして、「ブロック」、「スライス」等その形狀を表示する。</u>

プレスハム 別表第4 原材料名

原材料名：横断的義務表示で対応が可能なため削除

変更案		現 行	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
削除	削除	原材料名	<p><u>使用した原材料を、次の<u>一から三まで</u>の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ<u>一から三まで</u>に定めるところにより表示する。</u></p> <p><u>一 肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧をして、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「鶏肉」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。</u></p> <p><u>二 つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧をして、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳たん白」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。</u></p> <p><u>三 肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</u></p> <p><u>イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「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。</u></p> <p><u>ロ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、イ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」、「水あめ」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。</u></p>

プレスハム 別表第5 名称規制

名称規制：類似製品と区別するため存続

変更案		現 行		
食品	名称	食品	名称	
プレスハム	プレスハム	プレスハム	プレスハム	プレスハム

プレスハム 別表第19 個別的義務表示

個別的義務表示：品位の指標として測定可能なでん粉含有率だけを表示する理由がないため

変更案			現 行		
食品	表示事項	表示の方法	食品	表示事項	表示の方法
削除	削除	削除	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、三パーセントを超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあっては五パーセント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パーセントの単位で、単位を明記して表示する。

プレスハム 別表第20 表示の様式・方法

個別的義務表示：上記理由により様式及び方法も削除

変更案			現 行		
食品	様式	表示の方法	食品	様式	表示の方法
削除	削除	削除	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	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	第八条各号(第三号を除く。)の規定による。

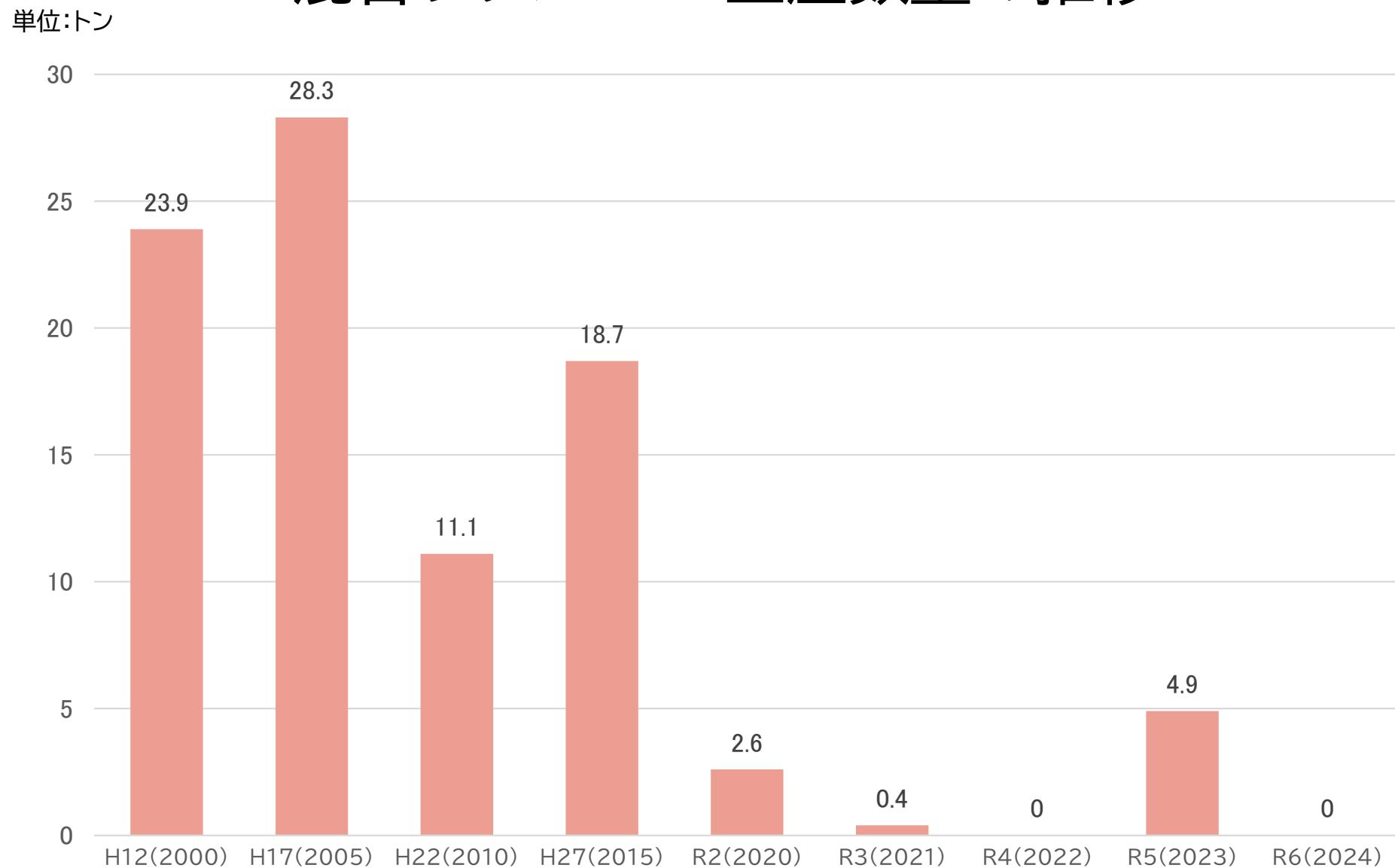
プレスハム 別表第22 表示禁止事項

個別的義務表示：横断的な表示禁止事項や景品表示法で対応が可能なため削除

変更案		現 行	
食品	表示禁止事項	食品	表示禁止事項
削除	削除	プレスハム	<p>1 別表第三に掲げる「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」若しくは「ラッキスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語</p> <p>2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 原料肉を二種類以上使用したものにおける原料肉の一部の名称を特に表示する用語</p> <p>4 でん粉等のつなぎ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</p> <p>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との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。</p>

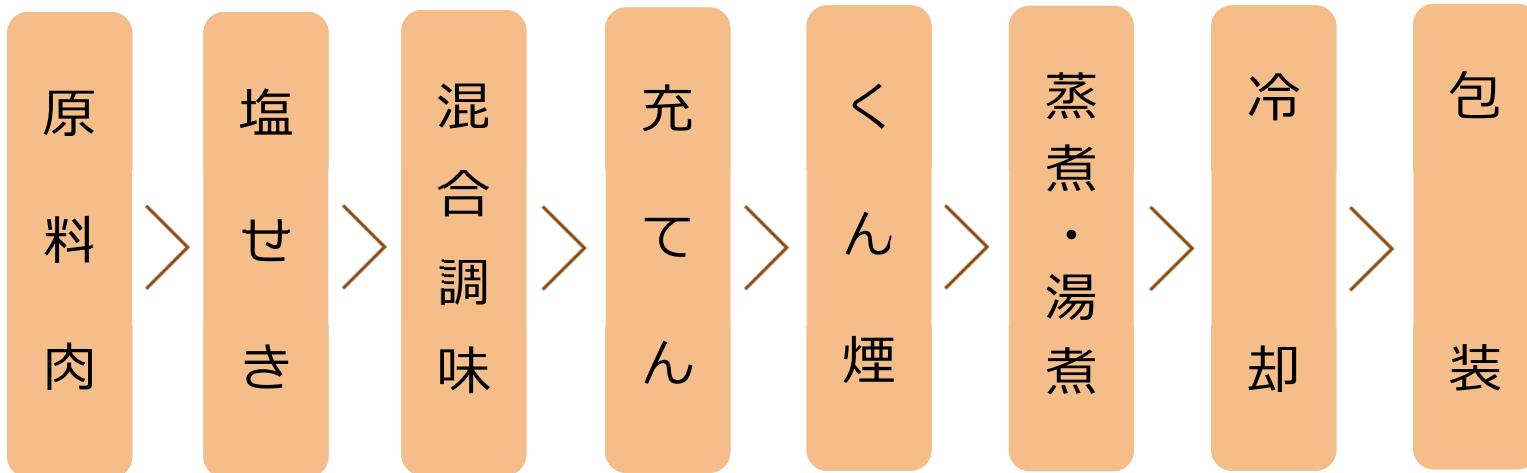
3.混合プレスハムの表示ルール見直しについて

混合プレスハム 生産数量の推移



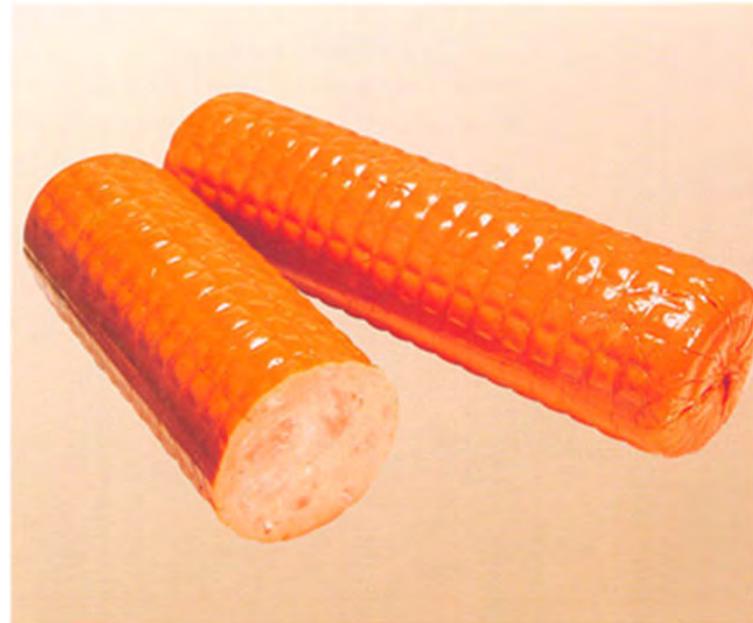
資料:日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ

混合プレスハムの一般的な製法



混合プレスハムは、畜肉(豚肉、牛肉、馬肉、めん羊又は山羊等)、家きん肉及び最大50%までの魚肉(鯨肉を含む)等を主原料とした肉塊を混ぜ合わせ、ケーシングに詰めて製造した日本独特の製品である。ハムやベーコンのようにひとつの塊肉ではないため、味付けや形状を自由に変えられることが特徴である。

混合プレスハム 製品例



混合プレスハム

プレスハムとほとんど同じであるが、原料肉に魚肉(鯨肉を含む)を最大50%まで使用できる。
製法はプレスハムと同様である。
スライスしてそのまま、あるいは焼いて食べる。また料理具材として幅広く使用される。

(公財)伊藤記念財団発行 「ハム・ソーセージ図鑑」引用

混合プレスハム 別表第3 定義

定義 :市場での流通がないため、本品目に係る個別ルールはすべて削除

変更案		現 行	
用 語	定 義	用 語	定 義
削除	削除	混合プレス ハム	<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> <p>一 肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの(つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。)に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、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの(魚肉(鯨肉を含む。以下この項において同じ。)を含まないもの及び魚肉の肉に占める割合が五十パーセントを超えるものを除く。)</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>
削除	削除	肉塊	畜肉(豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。)、家兔肉、家きん肉又は魚肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。
削除	削除	つなぎ	畜肉、家兔肉、家きん肉又は魚肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。

混合プレスハム 別表第4 名称

名 称：削除

変更案		現 行	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
削除	削除	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「混合プレスハム」と表示する。</p> <p>二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあっては、一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>

混合プレスハム 別表第4 原材料名

原材料名：削除

変更案		現 行	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
削除	削除	原材料名	<p>使用した原材料を、次の<u>一から三</u>までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ<u>一から三</u>までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「まぐろ」、「かじき」、「しいいら」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>二 つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「たら」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳たん白」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>三 肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「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>ロ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖」、「水あめ」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>

混合プレスハム 別表第5 名称規制

名称規制:削除

変更案		現 行		
食品	名称	食品	名称	
削除	削除	削除	混合プレスハム	混合プレスハム

混合プレスハム 別表第19 個別的義務表示

個別的義務表示：削除

変更案			現 行		
食品	表示事項	表示の方法	食品	表示事項	表示の方法
削除	削除	削除	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、三パーセントを超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあっては五パーセント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パーセントの単位で、単位を明記して表示する。

混合プレスハム 別表第20 表示の様式・方法

個別的義務表示：削除

変更案			現 行		
食品	様式	表示の方法	食品	様式	表示の方法
削除	削除	削除	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	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	第八条各号(第三号を除く。)の規定による。

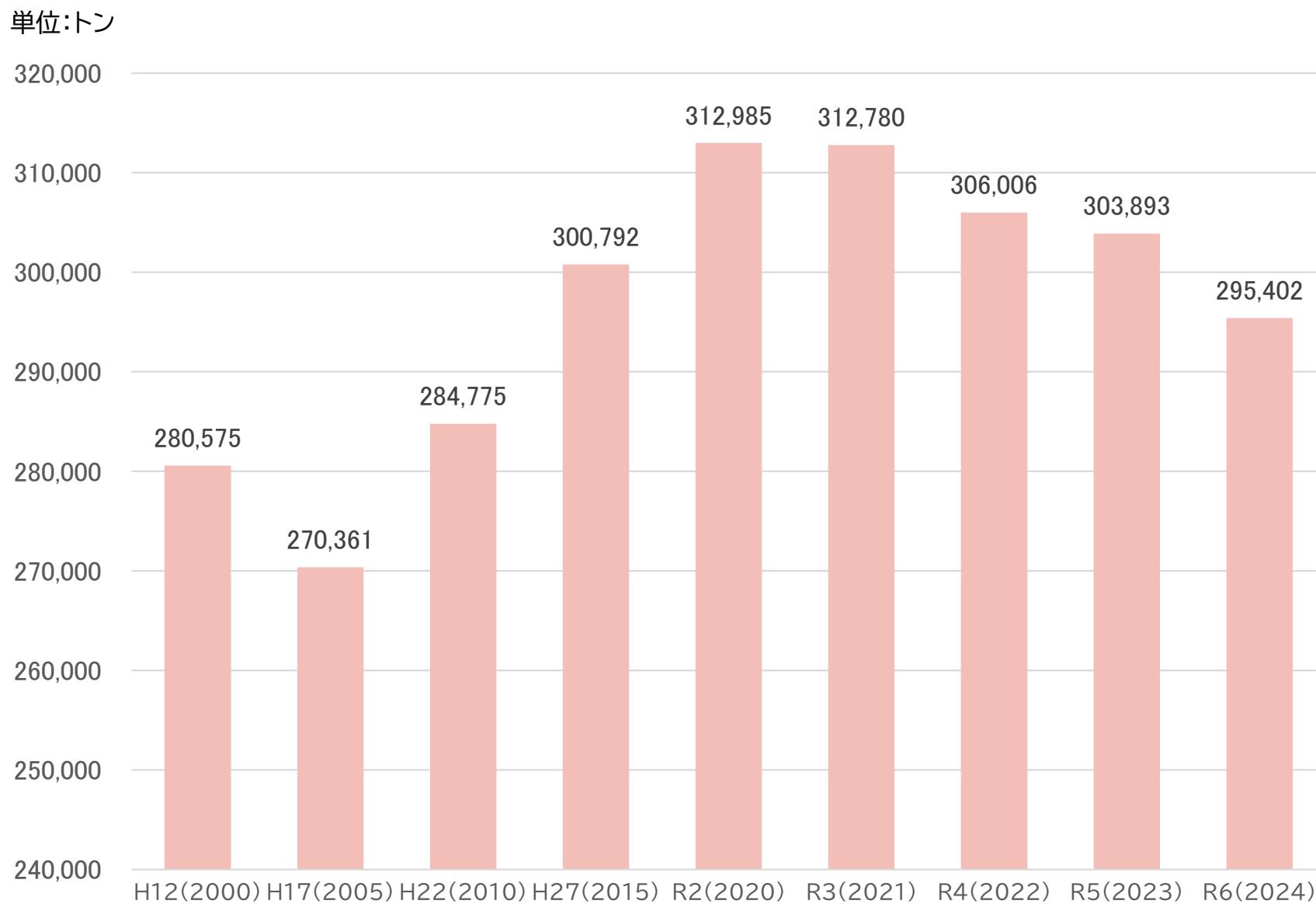
備考
 別記様式一の備考の規定による。

混合プレスハム 別表第22 表示禁止事項

個別的義務表示：削除

変更案		現 行	
食品	表示禁止事項	食品	表示禁止事項
削除	削除	混合プレス ハム	<p>1 別表第三に掲げる「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」若しくは「プレスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語</p> <p>2 でん粉等のつなぎ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</p> <p>3 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との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。</p>

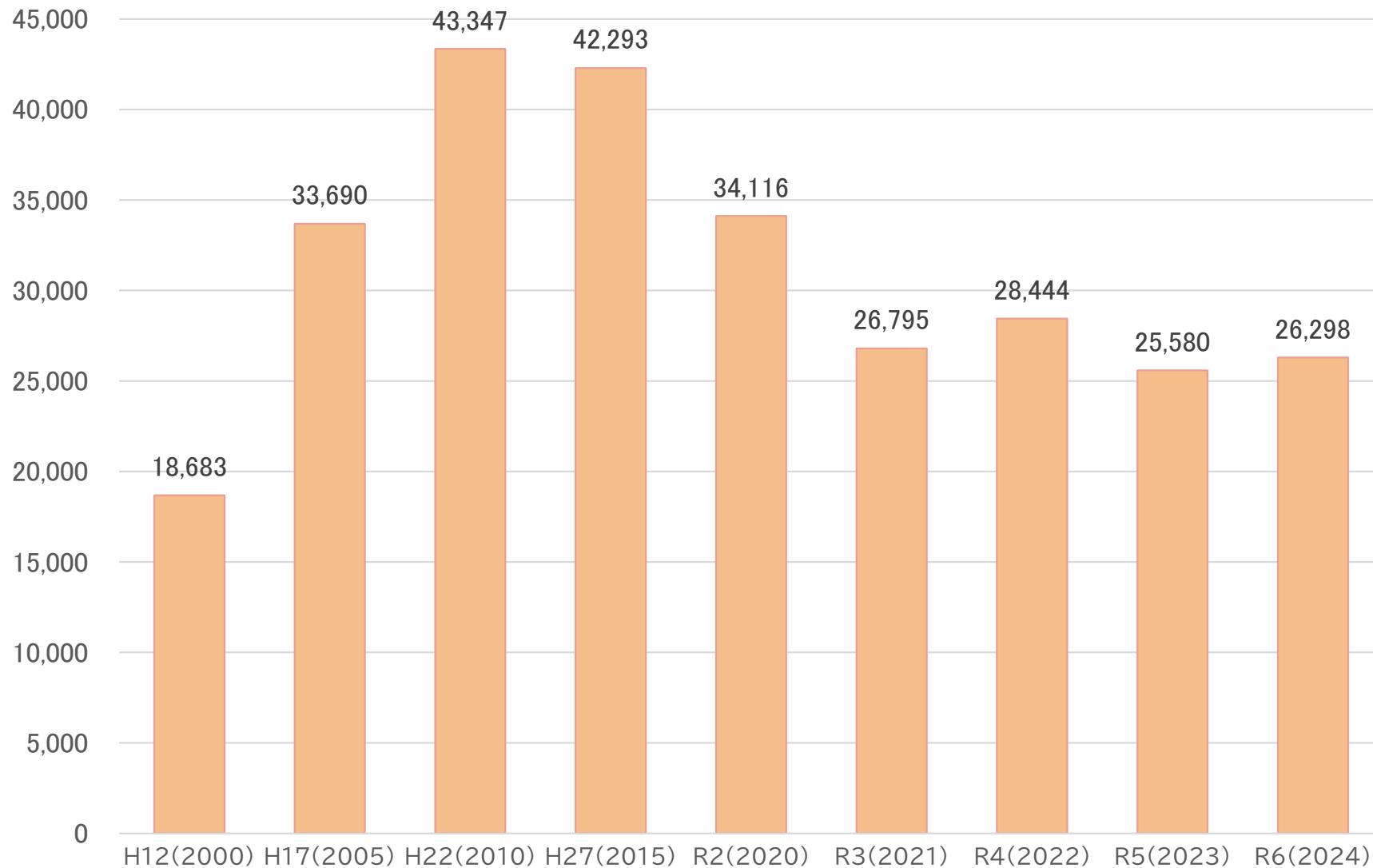
4. ソーセージ の表示ルール見直しについて ソーセージ生産数量の推移



資料:日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ

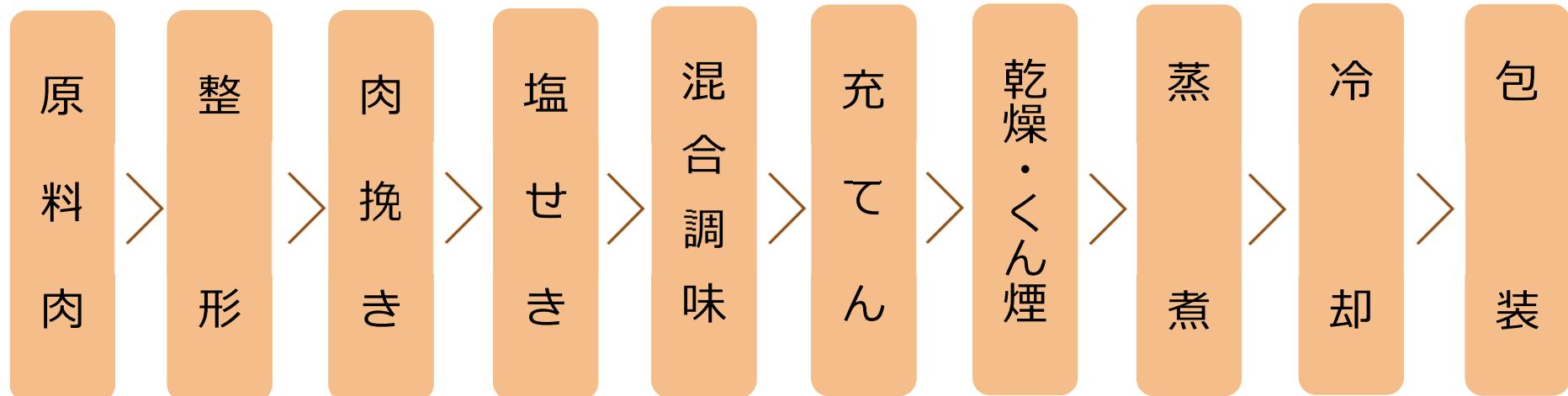
ソーセージ輸入数量の推移

単位:トン



資料:財務省「日本貿易月表」

ソーセージの一般的な製法



ソーセージは、豚などのミンチ肉に調味料、香辛料等を加えて加工した製品であり、使用するケーシングの種類や太さ、原料、製造方法（加熱の有無、乾燥状態、塩漬の有無など）により様々な種類のソーセージが存在する。

主に量販店や食肉専門店で販売されており、消費者に親しまれている製品であるとともに、ホテルやレストラン等の外食産業や学校給食などでも提供されており、国民の食生活に広く浸透している製品である。

ソーセージ 主な製品例

フランクフルトソーセージ

材料や製法はウインナーソーセージと同様。豚腸又は太さが20mm以上36mm未満の人工ケーシングに詰めた製品です。



ウインナーソーセージ

畜肉(豚など)を塩せきした後ひき肉とし、香辛料や食品添加物を加えて混ぜ合わせ、羊腸又は太さ20mm未満の人工ケーシングに詰めてくん煙(又はくん煙しないで)、加熱した製品です。日本で一番多く製造されているソーセージです。



ドライソーセージ

畜肉(豚など)を塩せきした後ひき肉とし、香辛料などの副原材料、食品添加物と混ぜ合わせてケーシングに詰め、水分含量が35%以下になるまで乾燥させた製品(乾燥食肉製品)です。原料肉が豚肉及び牛肉のみを使用した場合、「サラミソーセージ」と表示できます。



リオナソーセージ

グリーンピース、ピーマン、にんじん、キノコなどを種ものとして見た目で明らかにわかるように加えた製品。製法はウインナーソーセージと同様で、太さは問いません。



ボロニアソーセージ

材料や製法はウインナーソーセージと同様。牛腸又は太さが36mm以上の人工ケーシングに詰めた製品です。



(公社)日本食肉協議会発行 「食肉加工品の知識(第4版)」引用

ワインナーソーセージ



加熱食肉製品(加熱後包装)

名 称	ポークソーセージ(ワインナー)		
原 材 料	豚肉(輸入、国産)、豚脂肪、糖類(水あめ、ぶどう糖、砂糖)、食塩、香辛料／リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)		
内 容 量	117g	賞味期限	表面右下に記載
保 存 方 法	10°C以下で保存してください。		
販 売 者	日本ハム株式会社 大阪市北区梅田2-4-9 製造所固有記号は表面 の賞味期限の後に記載		

ボロニアソーセージ



加熱食肉製品(加熱後包装)	
名 称	ボロニアソーセージ(スライス)
原材料名	鶏肉(国産)、豚肉、豚脂肪、結着材料(乳たん白、大豆たん白、卵たん白)、食塩、糖類(水あめ、砂糖、ぶどう糖)、豚コラーゲン、香辛料、酵母エキス、チキンエキス／加工デンプン、調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、カゼインNa、香辛料抽出物、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(アナトー、コチニール)、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
でん粉含有率	6%
内 容 量	122g 賞味期限 表面左下に記載
保存方法	10°C以下で保存してください。
販 売 者	日本ハム株式会社 大阪市北区梅田2-4-9
製 造 者	日本ハムファクトリー株式会社 德島工場 徳島県名西郡石井町高川原字高川原838-1

ソーセージ 別表第3 定義（1）

定義：消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続

家きん肉の範囲を明確にするため定義を新設及び家兎肉は使用実態がないため削除

変更案		現 行	
用語	定義	用語	定義
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> <p>一 家畜若しくは家きん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、別表第四及び別表第五のソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。)に、家畜若しくは家きん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、別表第四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十五パーセント未満であるものに限る。以下この表及び別表第四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(原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。)</p> <p>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</p> <p>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十五パーセント以下であるもの</p>	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> <p>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、別表第四、別表第五及び別表第二十二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、別表第四及び別表第二十二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十五パーセント未満であるものに限る。以下この表及び別表第四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。)</p> <p>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</p> <p>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十五パーセント以下であるもの</p>

ソーセージ 別表第3 定義 (2)

定義：消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続
家きん肉の範囲を明確にするため定義を新設及び家兎肉は使用実態がないため削除

変更案		現 行	
用語	定義	用語	定義
ソーセージ (続き)	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五十パーセントを超えるもの 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	ソーセージ (続き)	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五十パーセントを超えるもの 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
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。	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、摂氏百二十度で四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(以下別表第四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。	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、摂氏百二十度で四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(以下別表第四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。
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下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五十五パーセント以下のもの(ドライソーセージを除く。)をいう。	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下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五十五パーセント以下のもの(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下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三十五パーセント以下のものをいう。	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下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三十五パーセント以下のものをいう。
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。	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。

ソーセージ 別表第3 定義 (3)

定義：消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続

家きん肉の範囲を明確にするため定義を新設及び家兎肉は使用実態がないため削除

変更案		現 行	
用語	定義	用語	定義
ボロニア ソーセージ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下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三十六ミリメートル以上のもの(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 	ボロニア ソーセージ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下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三十六ミリメートル以上のもの(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下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二十ミリメートル以上三十六ミリメートル未満のもの(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。	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下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二十ミリメートル以上三十六ミリメートル未満のもの(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下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二十ミリメートル未満のもの(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。	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下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二十ミリメートル未満のもの(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下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下欄二に規定するものを除く。)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下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下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下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。)として家畜又は家きん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五十パーセント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。	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下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五十パーセント未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
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下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。)として家畜又は家きん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五十パーセント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。	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下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五十パーセント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。

ソーセージ 別表第3 定義（4）

定義：消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続

家きん肉の範囲を明確にするため定義を新設及び家兎肉は使用実態がないため削除

変更案		現 行	
用語	定義	用語	定義
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。	家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。	(新設)	(新設)
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。	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	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

ソーセージ 別表第4 名称 (1)

名 称 :消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続

形状に関する記述は外観からも確認が可能なため削除

無塩漬ソーセージの加圧加熱製品は、他の加圧加熱ソーセージと名称を揃えるため修正

変更案		現 行	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <ul style="list-style-type: none"> — クックドソーセージ 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、リオナーソーセージにあっては「リオナーソーセージ」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、リオナーソーセージ、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、一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「〇〇ソーセージ(ボロニア)」、「〇〇ソーセージ(フランクフルト)」又は「〇〇ソーセージ(ワインナー)」(〇〇は、「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>□ 削除</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <ul style="list-style-type: none"> — クックドソーセージ <p>① 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、リオナーソーセージにあっては「リオナーソーセージ」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、リオナーソーセージ、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、一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「〇〇ソーセージ(ボロニア)」、「〇〇ソーセージ(フランクフルト)」又は「〇〇ソーセージ(ワインナー)」(〇〇は、「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>□ 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>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>□ 削除</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>① 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>□ 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>	

ソーセージ 別表第4 名称 (2)

名 称 :消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続

形状に関する記述は外観からも確認が可能なため削除

無塩漬ソーセージの加圧加熱製品は、他の加圧加熱ソーセージと名称を揃えるため修正

変更案		現 行	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
名称 (続き)	<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><u>ハ 削除</u></p> <p>四 無塩漬<small>えんせき</small>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<small>えんせき</small>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><u>ハ 削除</u></p> <p><u>ハ 無塩漬<small>えんせき</small>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前に、「加圧加熱」と表示する。</u></p>	名称 (続き)	<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><u>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。</u></p> <p>四 無塩漬<small>せき</small>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<small>せき</small>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><u>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。</u></p> <p><u>二 無塩漬<small>せき</small>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。</u></p>

ソーセージ 別表第4 原材料名（1）

原材料名：横断的義務表示で対応が可能なため削除

変更案		現 行	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
削除	削除	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二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、括弧を付して、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、括弧を付して、「豚、牛」等と家畜、家きん及び家兎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、家きん又は家兎の肝臓が一種類の場合は、「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高いものから順に表示する。</p>

ソーセージ 別表第4 原材料名（2）

原材料名：横断的義務表示で対応が可能なため削除

変更案		現 行	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
削除	削除	原材料名 (続き)	<u>五 使用した砂糖類が二種類以上</u> 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付して、「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。

ソーセージ 別表第5 名称規制

名称規制：類似製品と区別するため存続

変更案		現 行		
食品	名称	食品	名称	
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 レバーペースト 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 セミドライソーセージ 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 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 加圧加熱ソーセージ 無塩せきソーセージ	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 レバーペースト クックドソーセージ セミドライソーセージ ドライソーセージ ソフトサラミソーセージ サラミソーセージ 加圧加熱ソーセージ 無塩せきソーセージ	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 レバーペースト 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 セミドライソーセージ 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 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 加圧加熱ソーセージ 無塩せきソーセージ

ソーセージ 別表第19 個別的義務表示

個別的義務表示：品位の指標として測定可能なでん粉含有率だけを表示する理由がないため

変更案			現 行		
食品	表示事項	表示の方法	食品	表示事項	表示の方法
削除	削除	削除	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、三パーセントを超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあっては五パーセント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パーセントの単位で、単位を明記して表示する。

ソーセージ 別表第20 表示の様式・方法

個別的義務表示：上記理由により様式及び方法も削除

変更案			現 行		
食品	様式	表示の方法	食品	様式	表示の方法
削除	削除	削除	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	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	第八条各号(第三号を除く。)の規定による。

備考
別記様式一の備考の規定による。

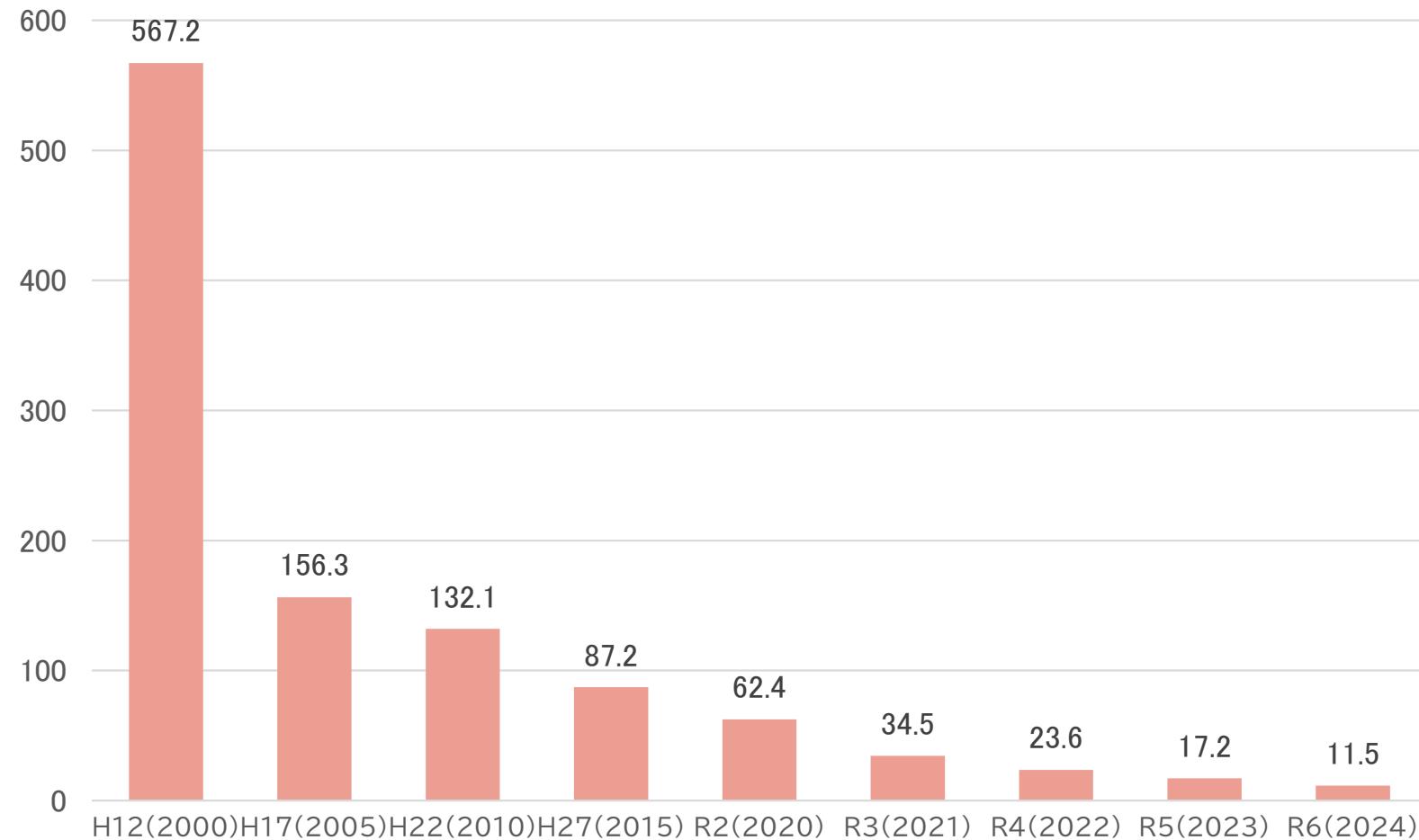
ソーセージ 別表第22 表示禁止事項

個別的義務表示：横断的な表示禁止事項や景品表示法で対応が可能なため削除

変更案		現 行	
食品	表示禁止事項	食品	表示禁止事項
削除	削除	ソーセージ	<p>1 別表第三に掲げる「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</p> <p>2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が二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</p> <p>4 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</p> <p>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との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。</p>

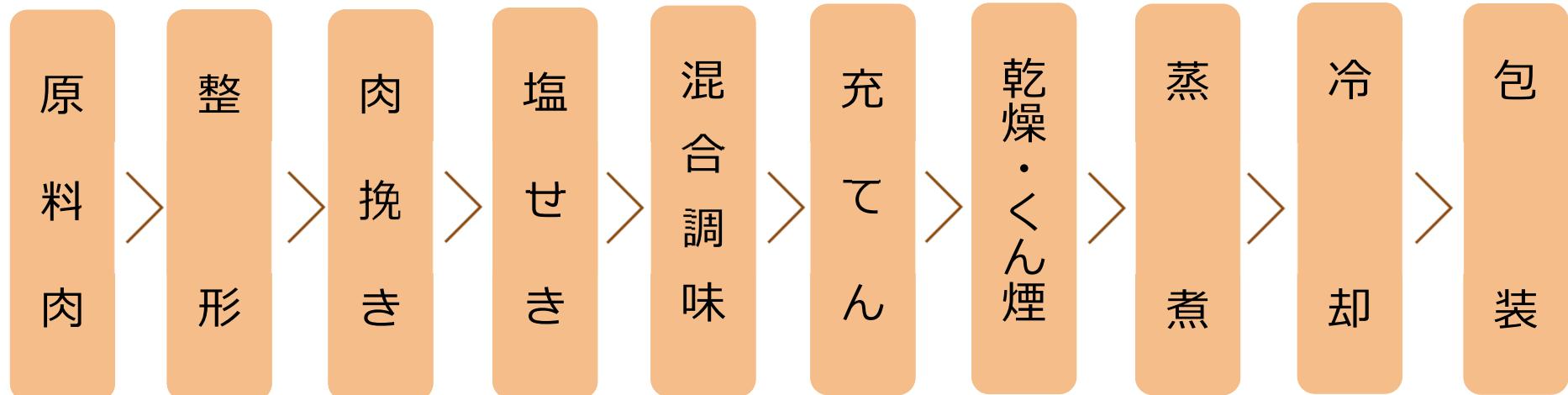
5. 混合ソーセージ の表示ルール見直しについて 混合ソーセージ生産数量の推移

単位:トン



資料:日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ

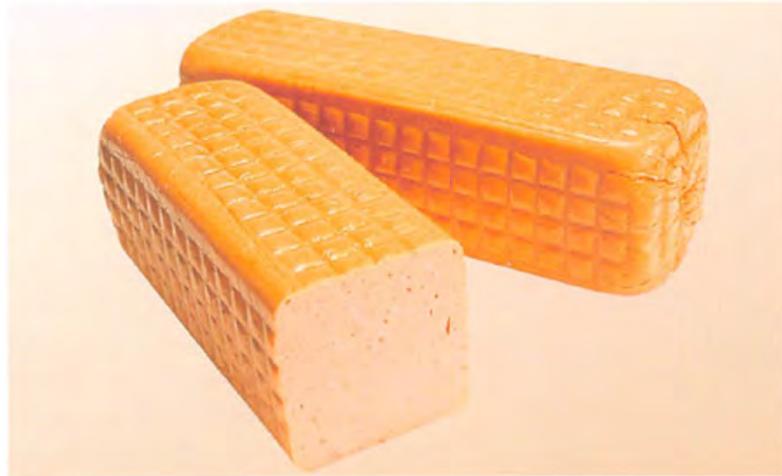
混合ソーセージの一般的な製法



混合ソーセージは、豚などのミンチ肉に原料魚肉類(15%以上50%未満)、調味料、香辛料等を加えて加工した製品であり、製法はソーセージと同様である。

混合ソーセージ 主な製品例

混合ソーセージ



混合ソーセージと120°Cで4分間以上殺菌した加圧加熱混合ソーセージがある。ソーセージのうち、魚肉や鯨肉を15%以上50%未満の範囲で加えてウインナーソーセージと同様に加工したもの。太さは問わない。

(公財)伊藤記念財団発行 「ハム・ソーセージ図鑑」引用

混合ソーセージ 表示例

混合ソーセージ



加熱食肉製品(加熱後包装)

名称	混合ソーセージ		
原材料名	鶏むね肉(九州産)、魚肉(あじ(長崎県産))、豚脂、結着材料(でん粉、海藻粉末、えんどう豆たん白)、玉ねぎ、食塩、コラーゲン(豚肉)、糖類(水あめ、砂糖)、香辛料		
内容量	90 g	賞味期限	2025.9.27
保存方法	10°C以下で保存してください。		
製造者	(有)明治屋商店 長崎市小江町2734-23 (095)843-0920		

混合ソーセージ 別表第3 定義（1）

定義：消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続

家きん肉の範囲を明確にするため定義を新設及び家兎肉は使用実態がないため削除

変更案		現 行	
用語	定義	用語	定義
混合ソーセージ	<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> <p>一 家畜若しくは家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの(以下この表において単に「原料畜肉類」という。)又は家畜若しくは家きん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(以下この表において単に「原料臓器類」という。)に、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十五パーセント以上五十パーセント未満であるものに限る。)を加え、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(原料畜肉類及び原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものに限る。二及び三において同じ。)</p> <p>二 一に、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十五パーセント以下であるもの</p> <p>三 一又は二に、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</p> <p>四 一、二又は三をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの</p>	混合ソーセージ	<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> <p>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(以下この表及び別表第二十二の混合ソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。)又は家畜、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(以下この表及び別表第二十二の混合ソーセージの項において単に「原料臓器類」という。)に、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十五パーセント以上五十パーセント未満であるものに限る。)を加え、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(原料畜肉類及び原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものに限る。二及び三において同じ。)</p> <p>二 一に、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十五パーセント以下であるもの</p> <p>三 一又は二に、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</p> <p>四 一、二又は三をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの</p>
加圧加熱混合ソーセージ	この表の中欄に掲げる混合ソーセージのうち、摂氏百二十度で四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したものをいう。	加圧加熱混合ソーセージ	この表の中欄に掲げる混合ソーセージのうち、摂氏百二十度で四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したものをいう。

混合ソーセージ 別表第3 定義（2）

定義：消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続

家きん肉の範囲を明確にするため定義を新設及び家兎肉は使用実態がないため削除

変更案		現 行	
用語	定義	用語	定義
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。	家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
家きん	<u>鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。</u>	(新設)	(新設)
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。	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	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

混合ソーセージ 別表第4 名称

名 称：消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続
形状に関する記述は外観からも確認が可能なため削除

変更案		現 行	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
名称	「混合ソーセージ」と表示する。ただし、加圧加熱混合ソーセージにあっては、「加圧加熱混合ソーセージ」と表示する。 <u>二 削除</u>	名称	<u>次に定めるところにより表示する。</u> 一 「混合ソーセージ」と表示する。ただし、加圧加熱混合ソーセージにあっては、「加圧加熱混合ソーセージ」と表示する。 <u>二 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、一に定める表示の文字の後に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</u>

混合ソーセージ 別表第4 原材料名

原材料名：横断的義務表示で対応が可能なため削除

変更案		現 行	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
削除	削除	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、次の一から四までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 「豚肉」、「鯨肉」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「グリンピース」、「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二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、括弧を付して、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 魚肉は、一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高いものから順に表示する。</p> <p>四 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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付して、「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>

混合ソーセージ 別表第5 名称規制

名称規制：類似製品と区別するため存続

変更案		現 行		
食品	名称	食品	名称	
混合ソーセージ	混合ソーセージ	混合ソーセージ	混合ソーセージ	混合ソーセージ
	加圧加熱混合ソーセージ	加圧加熱混合ソーセージ		加圧加熱混合ソーセージ

混合ソーセージ 別表第19 個別的義務表示

個別的義務表示：品位の指標として測定可能なでん粉含有率だけを表示する理由がないため

変更案			現 行		
食品	表示事項	表示の方法	食品	表示事項	表示の方法
削除	削除	削除	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、三パーセントを超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあっては五パーセント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パーセントの単位で、単位を明記して表示する。

混合ソーセージ 別表第20 表示の様式・方法

個別的義務表示：上記理由により様式及び方法も削除

変更案			現 行		
食品	様式	表示の方法	食品	様式	表示の方法
削除	削除	削除	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	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	第八条各号(第三号を除く。)の規定による。

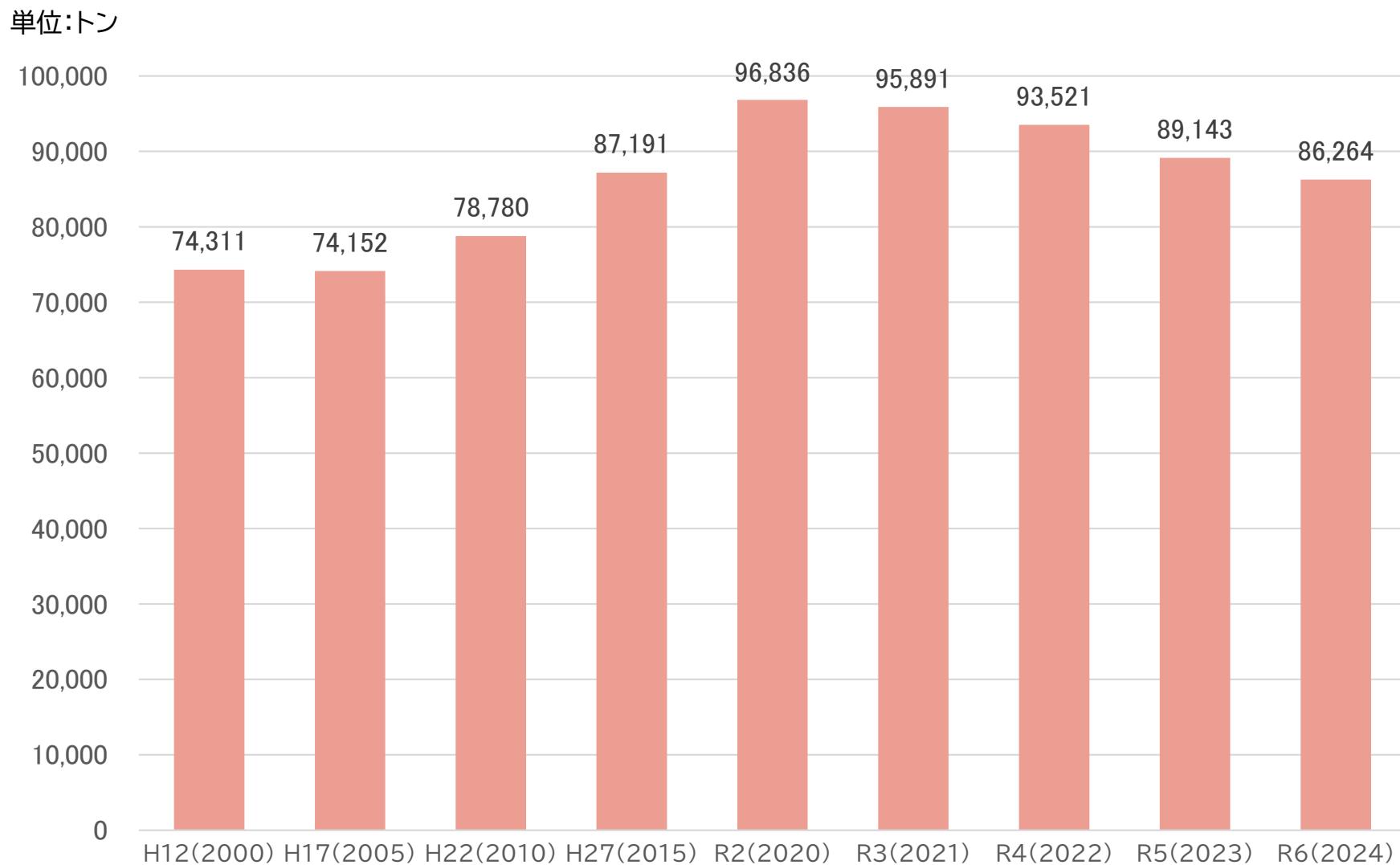
混合ソーセージ 別表第22 表示禁止事項

個別的義務表示：横断的な表示禁止事項や景品表示法で対応が可能なため削除

変更案		現 行	
食品	表示禁止事項	食品	表示禁止事項
削除	削除	混合ソーセージ	<p>1 別表第三に掲げる「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」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬ソーセージ」、「ボロニアソーセージ」、「フランクフルトソーセージ」、「ウ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」若しくは「レバーペースト」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語</p> <p>2 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が二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</p> <p>3 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との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。</p>

6.ベーコン類の表示ルール見直しについて

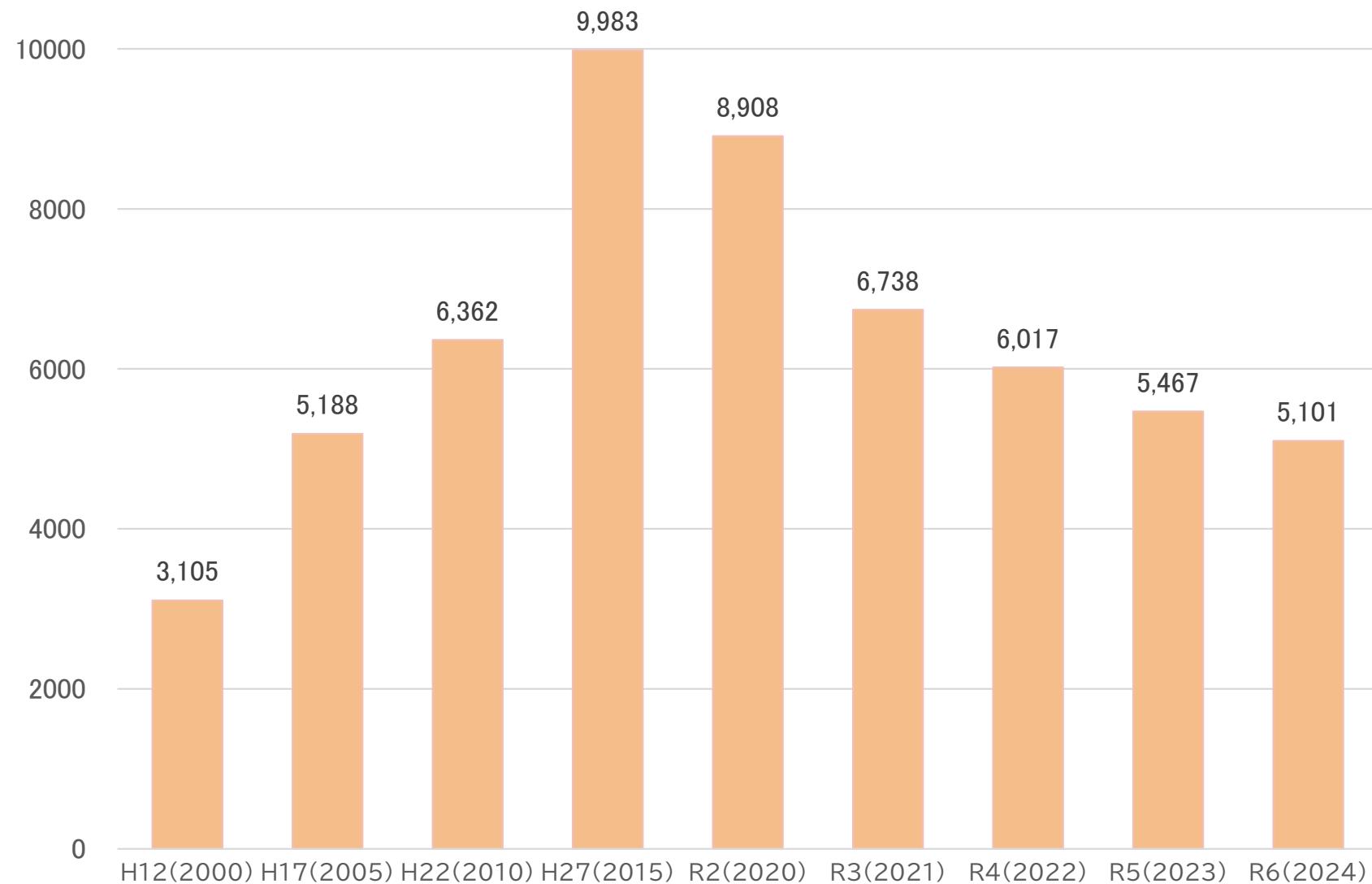
ベーコン類生産数量の推移



資料:日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ

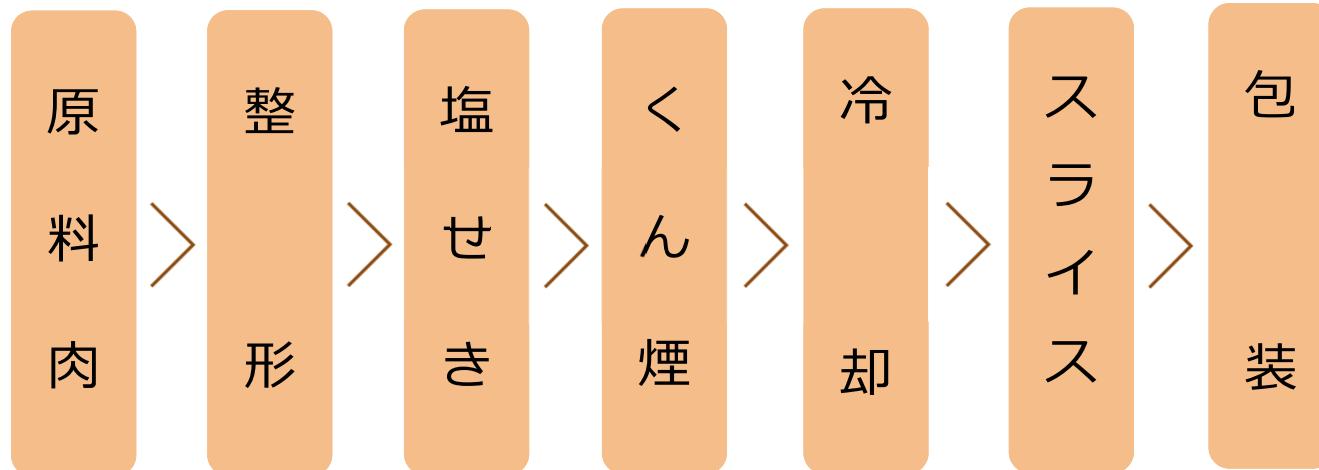
ハム・ベーコン類輸入数量の推移

単位:トン



資料:財務省「日本貿易月表」

ベーコンの一般的な製法



ベーコン類は、豚の塊肉を加工した製品であり、使用する豚肉の部位の違いによって、ばら肉を使用した場合はベーコン、ロース肉を使用した場合はロースベーコン、肩肉を使用した場合はショルダーベーコンに分けられる。

主に量販店や食肉専門店で販売されており、消費者に親しまれている製品であるとともに、ホテルやレストラン等の外食産業や学校給食などでも提供されており、国民の食生活に広く浸透している製品である。

ベーコン類 製品例

ベーコン

骨を抜いた豚のわき腹肉を整形し、塩せきした後、くん煙した製品。日本で製造しているベーコンの大半はこのタイプです。



ショルダーベーコン

豚のかた肉を整形し、塩せきした後、くん煙した製品です。



ロースベーコン

豚のロース肉を整形し、塩せきした後、くん煙した製品です。



(公社)日本食肉協議会発行 「食肉加工品の知識(第4版)」引用

ベーコン類 表示例

ベーコン



D488

熟成乾塩ベーコン 加熱食肉製品（加熱後包装）		要冷蔵
名称	熟成ベーコン（スライス）	
原材料名	豚ばら肉（輸入）、食塩、香辛料／酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亞硝酸Na）、（一部に豚肉を含む）	
内容量(g)	50	
賞味期限	反対面下部に記載	
保存方法	10°C以下で保存してください	
販売者	エア・ウォーターアグリ&フーズ株式会社 東京都品川区東品川4丁目13番1号	
製造所	大山春雪さぶる株式会社 米子工場 鳥取県米子市夜見町3018	
栄養成分表示 (1パック (50g) 当たり) 熱量192kcal たんぱく質8.1g 脂質17.8g 炭水化物0.0g 食塩相当量1.1g (推定値)		4 975739 033574
●アレルゲンは特定原材料とそれに準ずるものに対するアレルギー反応としています。 ●品質保持のため、防腐剤を封入しております。食品ではありませんので召し上がりください。 ●賞味期限は未開封の状態で、表示されている方法で保存したときに品質が保たれる期限です。 ●開封後は賞味期限にかかるまで召し上がりください。 ●そのままでも召し上がれます。 ●お問い合わせ先：エア・ウォーターアグリ&フーズ株式会社営業課相談室0120-414-326		 熟成 食肉科学技術研究所 印刷工場 第3号

ベーコン類 表示例

ロースベーコン



加熱食肉製品(加熱後包装)		110607A
名称 熟成ロースベーコン		
原 豚ロース肉(北海道産)、食塩、糖類(砂糖、ぶどう糖)/調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)		
保存方法 10°C以下で保存してください。		
販 売 者 日本ハム株式会社 大阪市北区梅田2-4-9		
製 造 者 日本ハム北海道ファクトリー株式会社 北海道旭川市工業団地1条3丁目1番37号		
賞味期限	内容量(g)	要冷蔵 10°C以下
	800	
 熟成 食肉科学技術研究所 印刷工場 第326号	 4 902115 415792	栄養成分表示(100g当たり)
本品に含まれるアレルギー物質 (特定原材料これに準ずるもの) 豚肉	熱 量 400kcal たんぱく質 14.9 g 脂 質 37.5 g 炭 水 化 物 0.6 g 食塩相当量 1.8 g	〈サンプル品分析による推定値〉
本品製造工場では卵、乳、小麦を含む製品を製造しています。 ◎賞味期限は、記載の保存方法にて未開封で保存した場合の期限です。開封後はお早めに召し上がりください。 * 加熱済みです。そのままで召し上がれます。	日本ハムお客様サービス室 0120-175955 土・日・祝日を除く9時~17時	

ベーコン類 別表第3 定義 (1)

定 義 : 消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続
生産量の少ない「ミドルベーコン」「サイドベーコン」、用語の定義「半丸枝肉」「胴肉」を削除

変更案		現 行	
用 語	定 義	用 語	定 義
ベーコン	<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"> 一 豚のばら肉(骨付のものを含む。)を整形し、<u>塩漬</u>し、及びくん煙したもの <u>二 削除</u> <u>三</u> 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの 	ベーコン	<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"> 一 豚のばら肉(骨付のものを含む。)を整形し、<u>塩漬</u>し、及びくん煙したもの <u>二 ミドルベーコン又はサイドベーコンのばら肉(骨付のものを含む。)を切り取り、整形したもの</u> <u>三 一又は二</u>をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ロースベーコン	<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"> 一 豚のロース肉(骨付のものを含む。)を整形し、<u>塩漬</u>し、及びくん煙したもの <u>二 削除</u> <u>三</u> 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの 	ロースベーコン	<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"> 一 豚のロース肉(骨付のものを含む。)を整形し、<u>塩漬</u>し、及びくん煙したもの <u>二 ミドルベーコン又はサイドベーコンのロース肉(骨付のものを含む。)を切り取り、整形したもの</u> <u>三 一又は二</u>をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ショルダーベーコン	<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"> 一 豚の肩肉(骨付のものを含む。)を整形し、<u>塩漬</u>し、及びくん煙したもの <u>二 削除</u> <u>三</u> 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの 	ショルダーベーコン	<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"> 一 豚の肩肉(骨付のものを含む。)を整形し、<u>塩漬</u>し、及びくん煙したもの <u>二 サイドベーコンの肩肉(骨付のものを含む。)を切り取り、整形したもの</u> <u>三 一又は二</u>をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
削除	<u>削除</u>	<u>ミドルベーコン</u>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <u>一 豚の胴肉を塩漬し、及びくん煙したもの</u> <u>二 サイドベーコンの胴肉を切り取り、整形したもの</u>

ベーコン類 別表第3 定義 (2)

定 義 : 消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続
生産量の少ない「ミドルベーコン」「サイドベーコン」、用語の定義「半丸枝肉」「胴肉」を削除

変更案		現 行	
用 語	定 義	用 語	定 義
削除	削除	サイドベーコン	豚の半丸枝肉を塩漬し、及びくん煙したものをいう。
削除	削除	半丸枝肉	豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及び端を除去し、これをせきついに沿って二分したものという。
削除	削除	胴肉	半丸枝肉から肩及びももの部分を除いたもの又はこれを除骨したものをいう。

ベーコン類 別表第4 名称

名 称：消費者に認知され、商品選択に役立っているため存続
形状に関する記述は外観からも確認が可能なため削除

変更案		現 行	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <ul style="list-style-type: none">— ベーコンにあっては「ベーコン」と、ロースベーコンにあっては「ロースベーコン」と、ショルダーベーコンにあっては「ショルダーべーコン」と表示する。 <p><u>二 削除</u></p>	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <ul style="list-style-type: none">— ベーコンにあっては「ベーコン」と、ロースベーコンにあっては「ロースベーコン」と、ショルダーベーコンにあっては「ショルダーべーコン」と表示する。 <p><u>ニ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあっては、一に定める表示の文字の次に、括弧をして、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</u></p>

ベーコン類 別表第4 原材料名

原材料名：横断的義務表示で対応が可能なため削除

変更案		現 行	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
削除	削除	原材料名	<p>使用した原材料を、次の<u>一及び二</u>の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ<u>一及び二</u>に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原料肉は、ベーコンにあっては「豚ばら肉」と、ロースベーコンにあっては「豚ロース肉」と、ショルダーベーコンにあっては「豚肩肉」と表示する。</p> <p>二 原料肉以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「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>□ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」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>

ベーコン類 別表第5 名称規制

名称規制：類似製品と区別するため存続

変更案		現 行		
食品	名称	食品	名称	
ベーコン類	ベーコン	ベーコン	ベーコン類	ベーコン
	ロースベーコン	ロースベーコン		ロースベーコン
	ショルダーベーコン	ショルダーベーコン		ショルダーベーコン

ベーコン類 別表第22 表示禁止事項

個別的義務表示：横断的な表示禁止事項や景品表示法で対応が可能なため削除

変更案		現 行	
食品	表示禁止事項	食品	表示禁止事項
削除	削除	ベーコン類	<p>1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>2 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。</p>

7.業界からの要望

別表第19 衛生事項に関する表示

衛生事項:削除を要望する。ただし、行政として表示を残すようであれば、今までの表示の方法の変更がないようお願いしたい。

現 行		
食品	表示事項	表示の方法
食肉製品(食品衛生法施行令第一条第一項第四号に掲げるものに限る。以下この表において同じ。)	原料肉名	配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料については「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。 殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
	殺菌方法(気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間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したもの(缶詰又は瓶詰のものを除く。)に限る。)	
	乾燥食肉製品である旨(乾燥食肉製品(乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。)に限る。)	「乾燥食肉製品」の文字等乾燥食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	非加熱食肉製品である旨(非加熱食肉製品(食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間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る加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。)に限る。)	「非加熱食肉製品」の文字等非加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	水素イオン指数及び水分活性(非加熱食肉製品に限る。)	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
	特定加熱食肉製品である旨(特定加熱食肉製品(その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。)に限る。)	「特定加熱食肉製品」の文字等特定加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	水分活性(特定加熱食肉製品に限る。)	水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
	加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品(乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。)に限る。)	「加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものの別の(加熱食肉製品に限る。)	「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものの別の別を表示する。

別表第19 衛生事項に関する表示例

ベーコン

非加熱食肉製品	
名 称	ベーコン(スライス)
原 材 料 名	豚ばら肉(輸入)、食塩、還元水あめ、ぶどう糖、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亞硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
内 容 量	80g
賞味期限	2023年6月 4日
水分活性	0.95未満
保存方法	0°C以下で保存して下さい。
販 売 者	

ラックスハム

非加熱食肉製品	
名 称	ラックスハム(スライス)
原 材 料 名	豚ロース肉(輸入)、食塩、還元水あめ、ぶどう糖、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亞硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
内 容 量	60g(20g×3パック)
賞味期限	表面左下に記載
水分活性	0.95未満
保存方法	10°C以下で保存してください。
販 売 者	
製 造 者	

ワインナーソーセージ

加熱食肉製品(包装後加熱)					
名 称	加圧加熱ワインナーソーセージ	内 容 量	48g	賞味期限	表面上部に記載
原 材 料 名	豚肉(輸入、国産)、豚脂肪、鶏肉、還元水あめ、砂糖、食塩、香辛料、乳たん白/加工でん粉、炭酸Ca、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、着色料(クチナシ、トマトリコピン)、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、発色剤(亞硝酸Na)、香辛料抽出物、(一部に乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	保存方法	直射日光を避け、なるべく低温で保存してください。		
でん粉含有率	9%	殺菌方法	120°Cで4分間加熱	販 売 者	
				製 造 者	

ケーシングの表示について

1. 表示対応

ソーセージの可食性ケーシングについては、今後表示をする。

2. 表示に関する要望

天然腸等は幾つかの要素でばらつきがあり、重量順による表示が難しいため、可食性ケーシングの表示は、「原則重量順表示とするが、困難な場合は、重量順によらず最後(添加物名の前)に表示する」ことを要望する。

また、不可食性ケーシングについてはこれまで通り表示しない。

【表示のイメージ】

- 例1):豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、ケーシング(羊腸)／リン酸塩、…
- 例2):豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、皮(牛コラーゲン)／リン酸塩、…
- 例3):豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、豚腸／リン酸塩、…

3. 表示の切替に関する要望

今回の見直しの経過措置期間(4年間)での対応をお願いしたい。

◆天然腸のばらつき

太め、短め



細め、長め

