

品質表示基準の見直しについて

「ソーセージ」

ソーセージ品質表示基準の見直しについて（案）

平成 20 年 10 月 22 日

農 林 水 産 省

1 趣旨

「JAS 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成 17 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、ソーセージ品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1650 号）について、所要の見直しを行う。

2 内容

ソーセージ品質表示基準について、

- （1）家きん肉を主原料とする製品についてもソーセージの定義に含める
- （2）無塩漬^{せき}ソーセージの義務表示事項から「使用上の注意」を削除する
- （3）1 種類の家畜若しくは家きんの肉またはこれに同種類の原料臓器類を使用したボロニアソーセージ等にあつては、名称に「〇〇ソーセージ（ボロニア）」（〇〇は「ポーク」「ビーフ」「チキン」等食肉の種類）等と記載できることとする
- （4）2 種類以上の家畜等の臓器及び可食部分を使用した場合のまとめ書きの規定を廃止する
- （5）2 種類以上の砂糖類を使用した場合の表示の方法を規定する等の改正を行う。

ソーセージ品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６５０号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行												
ソーセージ品質表示基準 (趣旨) 第１条 (略) (定義) 第２条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ソーセージ</td><td> 次に掲げるものをいう。 １ 家畜、家きん若しくは家兎^との肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉したものの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎^との臓器及び可食部分を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}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に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下単に「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^との肉の重量を超え、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。） ２ (略) ３ (略) ４ (略) ５ (略) </td></tr> <tr> <td>クックドソーセ</td><td>(略)</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	ソーセージ	次に掲げるものをいう。 １ 家畜、家きん若しくは家兎^との肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉したものの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎^との臓器及び可食部分を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}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に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下単に「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^との肉の重量を超え、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。） ２ (略) ３ (略) ４ (略) ５ (略)	クックドソーセ	(略)	ソーセージ品質表示基準 (趣旨) 第１条 ソーセージ（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であって、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年３月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 (定義) 第２条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ソーセージ</td><td> 次に掲げるものをいう。 １ 家畜、家きん若しくは家兎^との肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉したものの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎^との臓器若しくは可食部分を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}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に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下単に「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（原料畜肉類中家畜の肉の重量が家きん及び家兎^との肉の重量を超え、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。） ２ 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 ３ １又は２に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの ４ １、２又は３に、グリーンピース、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に占める重量の割合が50%を超えるもの ５ １、２、３又は４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 </td></tr> <tr> <td>クックドソーセ</td><td>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</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	ソーセージ	次に掲げるものをいう。 １ 家畜、家きん若しくは家兎^との肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉したものの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎^との臓器若しくは可食部分を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}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に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下単に「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（原料畜肉類中家畜の肉の重量が家きん及び家兎^との肉の重量を超え、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。） ２ 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 ３ １又は２に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの ４ １、２又は３に、グリーンピース、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に占める重量の割合が50%を超えるもの ５ １、２、３又は４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	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
用 語	定 義												
ソーセージ	次に掲げるものをいう。 １ 家畜、家きん若しくは家兎^との肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉したものの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎^との臓器及び可食部分を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}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に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下単に「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^との肉の重量を超え、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。） ２ (略) ３ (略) ４ (略) ５ (略)												
クックドソーセ	(略)												
用 語	定 義												
ソーセージ	次に掲げるものをいう。 １ 家畜、家きん若しくは家兎^との肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉したものの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎^との臓器若しくは可食部分を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}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に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下単に「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（原料畜肉類中家畜の肉の重量が家きん及び家兎^との肉の重量を超え、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。） ２ 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 ３ １又は２に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの ４ １、２又は３に、グリーンピース、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に占める重量の割合が50%を超えるもの ５ １、２、３又は４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	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												

ージ	
加圧加熱ソーセージ	(略)
セミドライソーセージ	(略)
ドライソーセージ	(略)
無塩漬ソーセージ	(略)
ボロニアソーセージ	ソーセージの項1又は3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。)をいう。
フランクフルトソーセージ	ソーセージの項1又は3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。
ウインナーソーセージ	ソーセージの項1又は3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	(略)
レバーソーセージ	ソーセージの項1又は3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。
レバーペースト	ソーセージの項2又は3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	(略)
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	(略)

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	ソーセージのうち、120℃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「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	ソーセージの項1又は3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(豚の脂肪を除く。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	ソーセージの項1又は3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	ソーセージのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類及び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	ソーセージの項1又は3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以上のものをいう。
フランクフルトソーセージ	ソーセージの項1又は3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未満のものをいう。
ウインナーソーセージ	ソーセージの項1又は3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未満のものをいう。
リオナソーセージ	ソーセージの項4に規定するもののうち、原料臓器類(豚の脂肪層を除く。)及び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	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、原料臓器類として家畜、家きん又は家兎の肝臓を使用し、豚の脂肪層を使用し又は使用しないものであって、その原材料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。
レバーペースト	ソーセージの項2又は3に規定するもののうち、原料臓器類として家畜、家きん又は家兎の肝臓を使用し、豚の脂肪層を使用し又は使用しないものであって、その原材料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	肝臓、じん臓、心臓、肺臓又はひ臓をいう。
可食部分	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。 1 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 2 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 3 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

(義務表示事項)

第3条 (略)

[削る。]

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名及びでん粉含有率の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、それぞれ次に定めるところにより記載すること。

ア クックドソーセージ

(7) 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、ウインナーソーセージにあっては「ウ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、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」と記載すること。ただし、1種類の家畜若しくは家さ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ウ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（ウインナー）」（〇〇は、「ソー」

ーク」、「ビーフ」又は「チキン」等の食肉の種類とする。）と記載することができる。

(4) (略)

イ セミドライソーセージ及びドライソーセージ

(7) 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」と記載すること。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」と記載すること。

(4) (略)

ウ (略)

(義務表示事項)

第3条 でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料を使用したものにあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉、コーンミール等の結着材料の含有率（以下「でん粉含有率」という。）とする。ただし、でん粉含有率が5%以下である場合は、この限りでない。

2 無塩漬ソーセージにあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、でん粉含有率及び使用上の注意の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、それぞれ次に定めるところにより記載すること。

ア クックドソーセージ

(7) 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、ウインナーソーセージにあっては「ウ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、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」と記載すること。ただし、原料畜肉類として豚肉のみを使用したボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウ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（ウインナー）」と記載すること。

(4) 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、(7)に規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。ただし、(7)ただし書に規定する場合は、「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」等と記載すること。

イ セミドライソーセージ及びドライソーセージ

(7) 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」と記載すること。ただし、原料畜肉類として豚肉及び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」と記載すること。

(4) 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、(7)に規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。

ウ 加圧加熱ソーセージ

(7) 「加圧加熱ソーセージ」と記載すること。

(4) 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、ウイン

エ (略)

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、ア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、次の定めるところにより記載すること。

(ア) 「豚肉」、「グリーンピース」、「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多いものから順に記載すること。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つては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「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つては「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つては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

(イ) (略)

(ウ) (略)

[削る。]

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つては、(ア)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」、「加圧加熱ウインナーソーセージ」又は「加圧加熱リオナソーセージ」と記載することができる。

(ウ) 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、(ア)及び(イ)に規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。

エ 無塩漬ソーセージ

(ア) 「無塩せきソーセージ」と記載すること。

(イ) 無塩漬ソーセージであつて、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージに該当するものにあつては、(ア)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「無塩せきウインナーソーセージ」と記載することができる。

(ウ) 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、(ア)及び(イ)に規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。

(エ) 無塩漬ソーセージであつて、加圧加熱殺菌したものにあっては、(ア)及び(イ)に規定す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)と記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、ア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、次の定めるところにより記載すること。

(ア) 「豚肉」、「グリーンピース」、「豚脂肪」、「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多いものから順に記載すること。

(イ) 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、(ア)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」、「グリーンピース、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多いものから順に記載すること。

(ウ) 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、(ア)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多いものから順に記載すること。ただし、家畜、家きん又は家兎の肝臓が1種類の場合は、「豚肝臓」等と記載するものとする。

(エ) レバーソーセージ及びレバーペーストに使用する肝臓以外の臓器及び可食部分は、(ア)及び

(エ) (略) (イ) <u>使用した砂糖類が2種類以上の場合は、(7)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多いものから順に記載し、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」と記載すること。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」と記載することができる。</u> イ (略)	<u>(ウ)の規定にかかわらず、「臓器」又は「可食部分」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚、牛」等と、家畜、家さ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多いものから順に記載すること。ただし、臓器又は可食部分が1種類の家畜、家さん又は家兎のものである場合は、「豚肝臓」又は「豚可食部分」等と記載するものとする。</u> (ウ) 魚肉は、(7)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多いものから順に記載すること。
(3) (略) [削る。] 2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、同項第1号中「表示は別記様式により記載すること。」とあるのは、「表示は、名称、原材料名、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。」と読み替えるものとする (表示禁止事項) 第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項についてはソーセージの日本農林規格(昭和52年4月25日農林省告示第411号)第3条、<u>第4条及び第6条</u>に規定する規格による格付が行われたものに<u>当該等級</u>を表示する場合、(6)に掲げる事項(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限る。)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。 (1) (略) (2) (略)	イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。 (3) でん粉含有率 パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。 (4) <u>使用上の注意</u> <u>加熱してから食べることが望ましい旨を記載すること。</u> 2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、同項第1号中「表示は別記様式により記載すること。」とあるのは、「表示は、名称、原材料名、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、<u>使用上の注意</u>、原産国名及び製造者の順に記載すること。」と読み替えるものとする。 (表示禁止事項) 第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項についてはソーセージの日本農林規格(昭和52年4月25日農林省告示第411号)第3条に規定する規格による格付が行われたものに表示する場合、(6)に掲げる事項(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限る。)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。 (1) ハム類品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1647号)第2条の表の左欄に掲げる用語、「プレスハム」の用語、「混合プレスハム」の用語若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらと紛らわしい用語 (2) 「特級」、「上級」又は「標準」の用語

(3) (略)	(3) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語
(4) (略)	(4) 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
(5) (略)	(5) でん粉等の結着材料を使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認される用語
(6) (略)	(6) 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
(7) (略)	(7) 第３条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語