

品質表示基準の見直しについて

「混合ソーセージ」

混合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

「J A S 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、混合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 1651 号）について、所要の見直しを行う。

2 内容

混合ソーセージ品質表示基準について、

- （１）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
- （２）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。

混合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1651号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																										
混合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>混合ソーセージ</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（以下単に「原料畜肉類」という。）又は家畜、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。）に、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%以上50%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に占める重量の割合が50%を超えるものに限る。2及び3において同じ。） 2 (略) 3 (略) 4 (略)</td></tr> <tr> <td>加圧加熱混合ソーセージ</td><td>(略)</td></tr> <tr> <td>家畜</td><td>(略)</td></tr> <tr> <td>臓器及び可食部分</td><td>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。</td></tr> <tr> <td>ケーシング</td><td>(略)</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	混合ソーセージ	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（以下単に「原料畜肉類」という。）又は家畜、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。）に、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%以上50%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に占める重量の割合が50%を超えるものに限る。2及び3において同じ。） 2 (略) 3 (略) 4 (略)	加圧加熱混合ソーセージ	(略)	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)	混合ソーセージ品質表示基準 (趣旨) 第1条 混合ソーセージ（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>混合ソーセージ</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（以下単に「原料畜肉類」という。）又は家畜、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。）に、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%以上50%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に占める重量の割合が50%を超えるものに限る。2及び3において同じ。） 2 1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 3 1又は2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 4 1、2又は3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>加圧加熱混合ソーセージ</td><td>混合ソーセージのうち、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したものをいう。</td></tr> <tr> <td>家畜</td><td>豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。</td></tr> <tr> <td>臓器</td><td>肝臓、じん臓、心臓、肺臓又はひ臓をいう。</td></tr> <tr> <td>可食部分</td><td>胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。</td></tr> <tr> <td>ケーシング</td><td>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</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	混合ソーセージ	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（以下単に「原料畜肉類」という。）又は家畜、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。）に、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%以上50%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に占める重量の割合が50%を超えるものに限る。2及び3において同じ。） 2 1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 3 1又は2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 4 1、2又は3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	加圧加熱混合ソーセージ	混合ソーセージのうち、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したものをいう。	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
用 語	定 義																										
混合ソーセージ	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（以下単に「原料畜肉類」という。）又は家畜、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。）に、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%以上50%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に占める重量の割合が50%を超えるものに限る。2及び3において同じ。） 2 (略) 3 (略) 4 (略)																										
加圧加熱混合ソーセージ	(略)																										
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)																										
用 語	定 義																										
混合ソーセージ	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（以下単に「原料畜肉類」という。）又は家畜、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。）に、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%以上50%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に占める重量の割合が50%を超えるものに限る。2及び3において同じ。） 2 1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 3 1又は2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 4 1、2又は3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																										
加圧加熱混合ソーセージ	混合ソーセージのうち、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したものをいう。																										
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)	(義務表示事項)
第3条 (略)	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。
	(表示の方法)
第4条 名称、原材料名、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。	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) (略)	(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、次に定めるところにより記載すること。
	ア 「混合ソーセージ」と記載すること。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」と記載すること
	イ 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。
(2) 原材料名	(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、次の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。	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、次の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 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。
(7) 「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」と記載することができる。	(7) 「豚肉」、「鯨肉」、「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多いものから順に記載すること。
(i) (略)	(i) 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、(7)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多いものから順に記載すること。
[削る。]	(v) 臓器及び可食部分は、(7)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、「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、臓器または可食部分が1種類の家畜、家きん又は家兎のものである場合は、「豚臓器」または「豚可食部分」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。
(v) (略)	(e) 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

(エ) <u>使用した砂糖類が２種類以上の場合は、(ア)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) (3) (略) 2 (略) (表示禁止事項) 第5条 (略)	」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 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 사용되는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。 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、(3)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）第２条の表の左欄に掲げる用語又はこれらと紛らわしい用語 (2) 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 (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 (4) 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
---	---