

品質表示基準の見直しについて

「魚肉ハム及び魚肉ソーセージ」

魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準の見直しについて（案）

平成 21 年 6 月 23 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、魚肉ハム及び魚肉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 1658 号）について、所要の見直しを行う。

2 内容

- （１）原材料名の表示方法について、魚肉の表示を別表の「記載魚種名」の表示から「一般的な名称」の表示とする等、加工食品品質表示基準の規定を適用する
- （２）調理方法を義務表示事項から削除する等の改正を行う。

(参考)

魚肉ハム及び魚肉ソーセージの生産数量の推移

単位：トン

	平成１８年	平成１９年	平成２０年
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	５７，８９９	６１，７５１	６６，６７６
魚肉ハム	３，９３７	４，０１８	３，９５４
魚肉ソーセージ	５３，９６２	５７，７３３	６２，７２２
普通魚肉ソーセージ	４７，８２５	５２，２３２	５６，１７６
特種魚肉ソーセージ	６，１３７	５，５０１	６，５４６
ハンバーグ風	５，０３３	５，０９１	６，２２２
しゅうまい風	—	—	—
その他	１，１０４	４１０	３２４

魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準の改正概要

1 定義

実績がない「しゅうまい風特種魚肉ソーセージ」を削除する。

2 義務表示事項

ハンバーグ風特種魚肉ソーセージ及びしゅうまい風特種魚肉ソーセージに規定されている調理方法を、様々な食べ方や調理方法が考えられることから削除する。

3 原材料名の表示方法

- (1) 魚肉の表示を、別表の「記載魚種名」の表示から「一般的な名称」の表示に変更する。
- (2) (1) に伴い別表を削除する。

魚肉ハム及び魚肉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１６５８号）一部改正新旧対照表

改 正 案		現 行	
(趣旨) 第１条 (略)		(趣旨) 第１条 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ（魚肉ハム並びに普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージであって、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り、かつ、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。		(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。	
用 語	定 義	用 語	定 義
魚 肉 ハ ム	(略)	魚 肉 ハ ム	次に掲げるものをいう。 １ 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たん白（以下「肉様植たん」という。）若しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層にあつては、それぞれ、おおむね５ｇ以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料に占める重量の割合が５０％を超え、魚肉の肉片の原材料に占める重量の割合が２０％以上であり、つなぎの原材料に占める重量の割合が５０％未満であり、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が２０％以下であるものに限る。） ２ １をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの
魚 肉 ソ ー セ ー ジ	(略)	魚 肉 ソ ー セ ー ジ	普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。
普通魚肉ソーセージ	(略)	普通魚肉ソーセージ	次に掲げるものをいう。 １ 魚肉をひき肉したもの若しくは魚肉をすり身にしたもの又はこれに食肉をひき肉したものを加えたものを調味料及び香辛料で調味し、これにでん粉、粉末状植物性たん白その他の結着材料、食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え若しくは加えないで練り合わせたものであつて、脂肪含有量が２％以上のもの（以下単に「練合わせ魚肉」という。）をケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料に占める重量の割合が５０％を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が２０％以下であるものに限る。特種魚肉ソーセージの項におい

					て同じ。) 2 1をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの
特種魚肉ソーセージ	(略)		特種魚肉ソーセージ		次に掲げるものをいう。 1 練合わせ魚肉にチーズ、グリーンピース、玉ねぎ、荒びき肉等（以下「種もの」と総称する。）を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの 2 1をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの
ハンバーグ風特種魚肉ソーセージ	(略)		ハンバーグ風特種魚肉ソーセージ		特種魚肉ソーセージのうち、練合わせ魚肉に、荒びき肉及び玉ねぎを加えたも又はこれににんじんその他の野菜類、パン粉等を加えたものを混ぜ合わせたものであって、油焼き等の調理後、ハンバーグ類の香味及び食感を有するものをいう。
[削る。]	[削る。]		<u>しゅうまい風特種魚肉ソーセージ</u>		<u>特種魚肉ソーセージのうち、練合わせ魚肉（ごま油を含むものに限る。）に、荒びき肉及びグリーンピースを加えたもの又はこれにキャベツその他の野菜類、パン粉等を加えたものを混ぜ合わせたものであって蒸煮等の調理後、しゅうまい類の香味及び食感を有するものをいう。</u>
肉片	(略)		肉片		肉を切断したもの又はこれを肉塊状に加工したもの（肉をすりつぶしたものを肉塊状に加工したものを含む。）であって、おおむね5 g以上のものをいう。
つなぎ	<u>魚肉</u> をひき肉したもの、 <u>魚肉</u> をすり身にしたもの若しくは食肉をひき肉したもの又はこれにでん粉、卵白、粉末状植物性たん白等を加えたものを練り合わせたものをいう。		つなぎ		<u>食肉</u> をひき肉したもの、 <u>食肉</u> をすり身にしたもの若しくは食肉をひき肉したもの又はこれにでん粉、卵白、粉末状植物性たん白等を加えたものを練り合わせたものをいう。
(略)	(略)		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 つなぎ又は結着材料にでん粉、小麦粉、コーンミール等を使用したものにあつては、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、つなぎ又は結着材料に使用したでん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉、コーンミール等の含有率（以下「でん粉含有率」という。）とする。ただし、魚肉ハムにあつてはでん粉含有率が9％以下、普通魚肉ソーセージにあつてはでん粉含有率が10％以下、特種魚肉ソーセージにあつてはでん粉含有率が15％以下である場合は、この限りでない。		
[削る。]			2 <u>ハンバーグ風特種魚肉ソーセージ及びしゅうまい風特種魚肉ソーセージにあつては、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項に規定するもののほか、調理方法とする。</u>		
(表示の方法)			(表示の方法)		
第4条 名称、原材料名、でん粉含有率 <u>及び内容量</u> 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、でん粉含有率、 <u>内容量及び調理方法</u> 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、次に定めるところにより記載すること。

ア (略)

イ (略)

ウ アの規定にかかわらず、ハンバーグ風特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ（ハンバーグ風）」又は「特種フィッシュソーセージ（ハンバーグ風）」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号の規定によるもののほか、次のアからオまでに規定するところにより記載すること。

〔削る。〕

〔削る。〕

ア 魚肉ハムに使用する魚肉若しくは食肉（それぞれ肉片として使用するものに限る。）、肉様植たん又は脂肪層は、「肉片等」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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 魚肉ハムに使用するつなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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。

(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 魚肉ハムにあっては「魚肉ハム」又は「フィッシュハム」と、普通魚肉ソーセージにあっては「魚肉ソーセージ」又は「フィッシュソーセージ」と、特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ」又は「特種フィッシュソーセージ」と記載すること。

イ アの規定にかかわらず、ブロックに切断して包装したもののうち、魚肉ハムにあっては「魚肉ハム（ブロック）」又は「フィッシュハム（ブロック）」と、魚肉ソーセージにあっては「魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「フィッシュソーセージ（ブロック）」と、特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「特種フィッシュソーセージ（ブロック）」と、薄切りして包装したもののうち、魚肉ハムにあっては「魚肉ハム（スライス）」又は「フィッシュハム（スライス）」と、魚肉ソーセージにあっては「魚肉ソーセージ（スライス）」又は「フィッシュソーセージ（スライス）」と、特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ（スライス）」又は「特種フィッシュソーセージ（スライス）」と記載すること。

ウ アの規定にかかわらず、ハンバーグ風特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ（ハンバーグ風）」又は「特種フィッシュソーセージ（ハンバーグ風）」と、しゅうまい風特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ（しゅうまい風）」又は「特種フィッシュソーセージ（しゅうまい風）」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、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、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。

(イ) 魚肉のうち別表の右欄に掲げる魚種にあっては同表左欄に掲げる魚種名をもって、同表右欄に掲げる魚種以外のものにあっては同表の区分に準じて区分した魚種名をもって、食肉にあっては「豚肉」、「牛肉」等と、肉様植たん及びその他の植物性たん白にあっては「植物性たん白」と、脂肪層にあっては「豚脂肪」等と、その他のものにあっては「でん粉」、「植物油脂」、「ラード」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「ぶどう酒」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。

(ロ) 魚肉ハムに使用する魚肉若しくは食肉（それぞれ肉片として使用するものに限る。）、肉様植たん又は脂肪層は、(イ)の規定にかかわらず、「肉片等」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ、豚肉、植物性たん白、豚脂肪」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。

(ハ) 魚肉ハムに使用するつなぎは、(イ)の規定にかかわらず、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、魚肉又は食肉にあってはそれぞれ「魚肉（たら、まぐろ）」等又は「食肉（豚肉、牛肉）」等と、その他のものにあっては「でん粉」、「植物性たん白」、「卵白」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。ただし、使用した魚肉又は食肉が

[削る。] ウ 魚肉ソーセージに使用した結着材料が２種類以上である場合は、「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、<u>使用した原材料を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。</u> エ 特種魚肉ソーセージの種ものは、「種もの」の文字の次に、括弧を付して、<u>使用した原材料を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。</u> オ 栄養強化の目的で使用する食品添加物にあっては、<u>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号ホ括弧書</u>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) (略) (4) (略) [削る。]	<u>１種類の場合にあってはそれぞれ魚肉又は食肉の用語及びこれに付す括弧を省略し、使用した魚種が４種類以上の場合にあっては多いものから順に３種の魚種名を記載してその他の魚種名は「その他」と記載することができる。</u> (ウ) 魚肉ソーセージに使用する魚肉又は食肉は、(イ)の規定にかかわらず、(ウ)に規定する魚肉又は食肉を記載する方法に準じて記載すること。 (エ) 魚肉ソーセージに使用した結着材料が２種類以上である場合は、(イ)の規定にかかわらず、「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、「<u>でん粉、植物性たん白</u>」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。 (オ) 特種魚肉ソーセージの種ものは、(イ)の規定にかかわらず、「種もの」の文字の次に、括弧を付して、「<u>チーズ、グリンピース</u>」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、<u>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</u>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) 内容量 ２個又は２枚以上が同一の容器に入れられ、又は同一の包装をされたものであって、個数又は枚数が外側から判別できないものにあっては、加工食品品質表示基準第４条第１項第３号に規定するもののほか、個数又は枚数を内容重量の表示の文字に並べて記載すること。 (5) <u>調理方法</u> <u>「加熱調理すること」等と記載すること。</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（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第４条第２項の規定によるものとする。この場合において、同項第１号中「別記様式により」とあるのは、「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」と読み替えるものとする。 (その他の表示事項及びその表示の方法) 第５条 (略) (表示禁止事項) 第６条 (略)	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（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第４条第２項の規定によるものとする。この場合において、同項第１号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、<u>調理方法</u>、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。<u>ただし、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。</u> (その他の表示事項及びその表示の方法) 第５条 製造業者等は、義務表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Ｚ8305（1962）に規定する８ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、魚肉ハムにあっては「魚肉ハム」又は「フィッシュハム」の用語、普通魚肉ソーセージにあっては「魚肉ソーセージ」又は「フィッシュソーセージ」の用語、特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ」又は「特種フィッシュソーセージ」の用語を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合は、この限りでない。 (表示禁止事項) 第６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

〔削る。〕

はならない。

- (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」の用語若しくは「混合プレスハム」の用語、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) 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に、当該原材料の一部の含有率をパーセントの単位で、同程度の大きさで付してあるものを除く。）
- (3) 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

別表（第4条関係）

<u>記載魚種名</u>	<u>魚種名</u>
<u>たら</u>	<u>まだら、すけとうたら、メルルーサ</u>
<u>まぐろ</u>	<u>めばちまぐろ、きはだまぐろ、びんながまぐろ、くろまぐろ</u>
<u>かじき</u>	<u>めかじき、まかじき、ばしょうかじき、くろかわかじき</u>
<u>あじ</u>	<u>まあじ、むろあじ</u>
<u>さば</u>	<u>まさば、ごまさば</u>
<u>さめ</u>	<u>ほしざめ、めじろざめ、よしきりざめ、しゅもくざめ</u>
<u>ほっけ</u>	<u>ほっけ</u>
<u>くじら</u>	<u>ながすくじら、いわしくじら、まっこうくじら</u>

魚肉の原材料名の表示例

○魚肉ハム

〔「肉片」として重量の多いものから、「まぐろ」・「ほっけ」を使用し、
「つなぎ」として重量の多いものから、「ほっけ」・「たら」・「いとよりだ
い」・「えそ」を使用した場合〕

改正後の原材料名表示		現行の原材料名表示
A	肉片等（ <u>まぐろ</u> 、豚肉、 <u>ほっけ</u> 、 植物性たん白）、つなぎ（ <u>ほっけ</u> 、 <u>たら</u> 、いとよりだい、 <u>でん粉</u> 、 <u>えそ</u> ）、砂糖、食塩、香辛料、調 味料（アミノ酸等）……	肉片等（ <u>まぐろ</u> 、豚肉、 <u>ほっけ</u> 、植 物性たん白）、つなぎ（ <u>魚肉</u> （ <u>ほっ け</u> 、 <u>たら</u> 、いとよりだい、その他）、 でん粉）、砂糖、食塩、香辛料、調 味料（アミノ酸等）……
B	肉片等（ <u>魚肉</u> 、豚肉、植物性た ん白）、つなぎ（ <u>魚肉</u> 、でん粉）、 砂糖、食塩、香辛料、調味料（ア ミノ酸等）……	

○魚肉ソーセージ

〔重量の多いものから、「たら」・「まぐろ」・「ほっけ」・「いとよりだい」・
「えそ」を使用した場合〕

改正後の原材料名表示		現行の原材料名表示
A	<u>たら</u> 、 <u>まぐろ</u> 、 <u>ほっけ</u> 、いとよ りだい、 <u>結着材料</u> （でん粉、ゼ ラチン）、砂糖、 <u>えそ</u> 、食塩、調 味料（アミノ酸等）……	<u>魚肉</u> （ <u>たら</u> 、 <u>まぐろ</u> 、 <u>ほっけ</u> 、その 他）、 <u>結着材料</u> （でん粉、ゼラチン）、 砂糖、食塩、調味料（アミノ酸等） ……
B	<u>魚肉</u> 、 <u>結着材料</u> （でん粉、ゼラ チン）、砂糖、食塩、調味料（ア ミノ酸等）……	