

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準

制 定 平成12年12月19日農林水産省告示第1653号
最終改正 平成19年11月 6日農林水産省告示第1371号

(趣旨)

第1条 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰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、この基準に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。

用 語	定 義
畜産物缶詰又は畜産物瓶詰	食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。
食肉缶詰又は食肉瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉に調味液を加えたものを詰めたものをいう。
焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。
ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のばら肉、ロース肉若しくは肩肉を整形し、塩漬し、くん煙したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断して詰めたものをいう。
ハム缶詰又はハム瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のもも肉、ロース肉、肩肉又はばら肉を整形し、塩漬したものをケーシング等に包装し、くん煙し又はくん煙しないで、加熱したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを詰めたものをいう。
ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料（調味液の原材料を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料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。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）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、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのまま詰めたものをいう。
コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、煮熟した後、ほぐし又はほぐさないで、食用油脂、調味料、香辛料等を加え又は加えないで詰めたものをいう。
コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰	コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰のうち、原料の食肉として牛肉のみを使用したものをいう。
無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、牛肉を塩漬しないで単に塩漬し、煮熟した後、ほぐして、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。
ランチョンミート缶詰又はランチョンミ	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、ひき肉したものに、家畜、家兎又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、

一ト瓶詰	ひき肉し、又はすりつぶしたものを加え又は加えないで、結着材料、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。
家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの卵を煮熟し、殻を除去して、水及び食塩とともに詰めたものをいう。
その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉缶詰又は食肉瓶詰、焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰、ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰、ハム缶詰又はハム瓶詰、ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰、コールドミート缶詰又はコールドミート瓶詰、無塩漬 ^{せき} コンビーフ缶詰又は無塩漬 ^{せき} コンビーフ瓶詰、ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰及び家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰以外のものをいう。
食肉鳥卵	食肉、食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器及び可食部分並びに卵をいう。
食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。
臓器及び可食部分	肝臓、腎臓、心臓、肺臓、脾臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
塩漬 ^{せき}	食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むことをいう。
家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。
家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。
結着材料	でん粉、小麦粉、コーンミール、パン粉、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、粉乳、ゼラチンその他の結着性を高めるため用いるものをいう。

（義務表示事項）

第3条 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰及びその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰のうち家きん卵を詰めたものにあつては、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。）がその缶又は瓶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、内容個数とする。

2 内面塗装缶以外を使用した缶詰にあつては、製造業者等がその缶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、内容個数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、次に定めるところにより記載すること。

ア 食肉缶詰又は食肉瓶詰

(ア) 使用した食肉に名称の次に、調味液の種類を別表に掲げる表示の方法により記載すること。

(イ) 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって記載すること。

(ウ) 小肉片、ほぐし肉、ひき肉、骨付の食肉又はくし刺しの食肉を詰めたものにあつては、(ア)の調味液の種類を名称の次に括弧を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」、「骨付」又は「くしざし」と記載すること。

イ 焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰

(ア) 「やきとり」と記載すること。ただし、くし刺しのものにあつては、「やきとり（くしざし）」と記載すること。

(イ) 「やきとり」又は「やきとり（くしざし）」の表示の次に、主な特徴となる香味（しょうゆに係る香味を除く。）に係る原材料が明らかとなるように「（塩味）」等と併記すること。

ウ ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰

ばら肉を使用したものにあつては「ベーコン」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースベーコン」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーベーコン」と記載すること。ただし、スライス等したものにあつては、「ベーコン」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と記載すること。

エ ハム缶詰又はハム瓶詰

骨を除いたもも肉を使用したものにあつては「ボンレスハム」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースハム」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーハム」と、ばら肉を使用したものにあつては「ベリーハム」と記載すること。ただし、スライス等したものにあつては、「ボンレスハム」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と記載すること。

オ ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰

ケーシングとして羊腸を使用したもの又は太さが20mm未満のものにあつては「ウインナーソーセージ」と、ケーシングとして豚腸を使用したもの又は太さが20mm以上36mm未満のものにあつては「フランクフルトソーセージ」と、ケーシングとして牛腸を使用したもの又は太さが36mm以上のものにあつては「ポロニアソーセージ」と、食肉に豚の脂肪層を加えたものを使用し、臓器及び可食部分（豚脂肪層を除く。）、魚肉並びに鯨肉を加えていないものであつて水分が35%を超え55%以下のものにあつては「セミドライソーセージ」と、食肉に種ものを加えたものを使用し、臓器及び可食部分、魚肉並びに鯨肉を加えていないものにあつては「リオナソーセージ」と記載すること。ただし、スライス等したものにあつては、「ポロニアソーセージ」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と記載すること。

カ コードミート缶詰又はコードミート瓶詰

コンビーフを詰めたものにあつては「コンビーフ」と、コンビーフ以外のコードミートを詰めたものにあつては「コードミート」と記載すること。ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の20%以上のものに限る。）を詰めたものにあつては、「ニューコードミート」又は「ニューコンミート」と記載することができる。

キ 無塩漬^{せき}コンビーフ缶詰又は無塩漬^{せき}コンビーフ瓶詰

「無塩せきコンビーフ」と記載すること。

ク ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰

「ランチョンミート」と記載すること。

ケ 家さん卵水煮缶詰又は家さん卵水煮瓶詰

使用した卵の名称の次に、「水煮」と記載すること。

コ その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰

(ア) 「豚肉しょうが焼」、「鶏そぼろ」、「牛もつ味噌煮」、「うずら卵味付」等と、その内容を表す最も一般的な名称をもって記載すること。

(イ) 食肉及びその加工品（調味、ばい焼又は塩漬^{せき}したものに限る。）（以下、「食肉等」という。）の小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものを詰めたものにあつては、(ア)の名称の次に括弧を付して、それぞれ「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と記載すること。ただし、(ア)の名称から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものであることが明らかである場合はその限りでない。

(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、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にあつては、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。

(ア) 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「トマトピューレー」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「植物油脂」、「全粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「こしょう」、「しょうが」、「グリーンピース」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つては、「香辛料」と記載することができる。

(イ) ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰及びハム缶詰又はハム瓶詰にあつては、(ア)の規定にかかわ

らず、使用した豚肉について、「豚ばら肉」、「豚もも肉」等とその部位の名称をもって記載すること。

- (ウ) 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって記載し、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」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」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。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、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。
- (エ) 使用した砂糖類が2種類以上の場合、(ウ)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」等と使用量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にあつては「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にあつては「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にあつては「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つては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。
- (オ) (ウ)及び(エ)の規定にかかわらず、使用する砂糖類が2種類以上であつて、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たない場合は、「砂糖類」又は「糖類」と記載することができる。
- (カ) 使用した食肉、結着材料、種もの又は薬味がそれぞれ2種類以上の組合せである場合は、(ア)の規定にかかわらず、「食肉」、「結着材料」、「種もの」又は「薬味」の文字の次に括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「小麦粉、コーンミール」、「グリーンピース、パプリカ」又は「ねぎ、しょうが」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。
- (キ) 食酢にあつては、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により記載すること。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、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。

(3) 内容個数

「○○個」又は「○○○個～○○○個」（下限の個数は上限の個数の80%以上であること。）と記載すること。

(4) 使用上の注意

「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と記載すること。

- 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(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、内容個数、固形量、内容総量、内容量、賞味期限、保存方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。ただし、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意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。

(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、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。

- (1) 食肉缶詰又は食肉瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰及び食肉等を詰めたその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰にあつては、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、商品名の高さの2分の1以上の高さであつて、かつ、日本工業規格Z8305（1962）に規定する9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、使用した食肉の名称を記載すること。ただし、商品名に、使用した食肉の名称を記載している場合は、この限りでない。
- (2) 食肉缶詰又は食肉瓶詰及び食肉等を詰めたその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であつて

、小肉片を使用したものについては「小肉片」の用語を、ほぐし肉を使用したものについては「ほぐし肉」の用語を、ひき肉を使用したものについては「ひき肉」の用語を、骨付の食肉を使用したものについては「骨付」の用語を、いずれも商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、第1号に規定する方法により記載すること。ただし、商品名から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付きのものを使用したことが明らかでない場合は、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、これを表示してはならない。ただし、(4)に掲げる事項については、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格(昭和60年4月20日農林水産省告示第531号)第6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は、この限りでない。

- (1) 食肉缶詰又は食肉瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰及びランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰であって、食肉を2種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語
- (2) その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であって、食肉、臓器及び可食部分並びにこれらの加工品を2種類以上使用したものについて、特定の食肉を特に強調する用語
- (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
- (4) 「上級」及び「標準」の用語
- (5) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語

附 則 (平成12年農林水産省告示第1653号)

この告示は、公布の日から施行する。

附 則 (平成16年農林水産省告示第896号)

(施行期日)

- 1 この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。
(経過措置)
- 2 この告示の施行の日以前に製造され、加工され、又は輸入された畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の品質に関する表示については、この告示による改正前の畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準の規定の例によることができる。
- 3 この告示の施行の日から起算して2年を経過した日までに製造され、加工され、又は輸入される畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の品質に関する表示については、この告示による改正前の畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準の規定の例によることができる。

附 則 (平成16年農林水産省告示第1821号)

この告示は、公布の日から施行する。

附 則 (平成18年農林水産省告示第665号)

(施行期日)

- 1 この告示は、平成18年5月6日から施行する。
(経過措置)
- 2 この告示の施行の日から起算して1年を経過した日までに製造され、加工され、又は輸入される畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の品質に関する表示については、この告示による改正前の畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準の規定の例によることができる。

附 則 (平成19年農林水産省告示第1371号)

この告示は、公布の日から施行する。

別表（第4条関係）

調味液の種類	調味液の種類を表示の方法
1 水又は水に食塩等（しょうゆ、食酢及び食用油脂を除く。）を加えたもの	「水煮」と記載すること。
2 水にしょうゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料若しくは香辛料等を加えたもの	「味付」と記載すること。
3 食酢又は食酢に香辛料等を加えたもの	「酢漬」と記載すること。
4 食用油脂又は食用油脂に香辛料等を加えたもの	「油漬」と記載すること。
5 トマトソース等の調味液	「調味液漬」と記載すること。ただし、「トマトソース漬」、「クリームソース漬」等と記載することができる。