

チルドハンバーグステーキ品質表示基準

制定 平成12年12月19日農林水産省告示第1677号  
 改正 平成17年4月18日農林水産省告示第784号

(趣旨)

第1条 チルドハンバーグステーキ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。

用語	定義
チルドハンバーグステーキ	食肉(牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。)をひき肉したものと又はこれに魚肉(鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。)を細切し若しくはすりつぶしたもの(その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。)、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎肉若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの(その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。)若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであって、具を加え又は加えないもの又はこれにソース(動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液(野菜等の固形分を含むものを含む。)をいう。以下同じ。)を加えたものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるもの(食肉の原材料(ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。)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。)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、血液及び脂肪層をいう。
つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に載せるものをいう。

(表示の方法)

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、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。)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、「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と記載すること。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであって、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(ビーフ)」又は「チルドハンバーグ(ビーフ)」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグ(ポーク)」、原材料の食肉として鶏肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(チキン)」又は「チルドハンバーグ(チキン)」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、次のアからウまでの区分により、原材料(ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。)に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまで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(ソースの原材料を除く。)は、次に定めるところにより記載すること。

(ア)「牛肉」、「豚肉」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「アーモンド」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」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、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) 使用した食肉等(食肉並びに臓器及び可食部分をいう。)、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「食肉等」(食肉のみを使用した場合は、「食肉」)、「つなぎ」又は「野菜等」(野菜のみを使用した場合は、「野菜」)の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」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) 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」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。

(エ) 魚肉は、(ア)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。

(オ) 具は、(ア)及び(イ)の規定にかかわらず、「具」の文字の次に、括弧を付して、「たまねぎ、にんじん」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 ソースを加えた場合における食品添加物以外のソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの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、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。

ウ 食品添加物は、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ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。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、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) 内容量

ソースを加えたものにあつては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第4条 製造業者等は、加工食品品質表示基準第3条に規定する事項のほか、容器又は包装の見やすい箇所に、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(表示可能面積がおおむね150cm<sup>2</sup>以下のものにあつては、6ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた活字で、調理方法を表示しなければならない。

(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チルドハンバーグステーキの日本農林規格(昭和52年10月8日農林省告示第1016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(ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。)であつ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) レトルトパウチ食品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1680号）第2条の表の左欄に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは調理冷凍食品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1676号）第2条の表の左欄に掲げる「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語
- (2) 「上級」又は「標準」の用語
- (3) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語
- (4) 原料食肉を2種類以上使用したものについて、原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語
- (5) 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たん白等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せる用語
- (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

附 則（平成17年農林水産省告示第784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、又は輸入されたチルドハンバーグステーキ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チルドハンバーグステーキ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一年を経過した日までに製造され、加工され、又は輸入されるチルドハンバーグステーキ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チルドハンバーグステーキ品質表示基準の規定の例によることができる。