

魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準

制 定 平成12年12月19日農林水産省告示第1658号  
 改 正 平成17年5月13日農林水産省告示第884号  
 改 正 平成19年11月6日農林水産省告示第1371号  
 最終改正 平成20年8月29日農林水産省告示第1368号

(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。

用 語	定 義
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っては、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	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	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って、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	次に掲げるものをいう。 1 練合わせ魚肉にチーズ、グリンピース、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	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の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

セージ	ものであって、油焼き等の調理後、ハンバーグ類似の香味及び食感を有するものをいう。
しゅうまい風 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（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、しゅうまい類似の香味及び食感を有するものをいう。
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5g以上のものをいう。
つなぎ	食肉をひき肉したもの、食肉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。
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 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。

2 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。

（表示の方法）

第4条 名称、原材料名、でん粉含有率、内容及び調理方法の表示に際しては、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 魚肉ハムにあつては「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つては「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つては「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、魚肉ハムにあつては「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つては「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つては「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、魚肉ハムにあつては「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つては「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つては「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つては「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つては「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。

(ア) 魚肉のうち別表の右欄に掲げる魚種にあつ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つては同表の区分に準じて区分した魚種名をもって、食肉にあつては「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つては「植物性たん白」と、脂肪層にあつては「豚脂肪」等と、その他のものにあつては「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つては、「香辛料」と記載することができる。

(イ) 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、(ア)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。

(ウ) 魚肉ハムに使用するつなぎは、(ア)の規定にかかわらず、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、魚肉又は食肉にあつてはそれぞれ「魚肉（たら、まぐろ）」等又は「食肉（豚肉、牛肉）」等と、その他のものにあつては「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1種類の場合にあつ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つ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。

(エ) 魚肉ソーセージに使用する魚肉又は食肉は、(ア)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。

(オ) 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、(ア)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、「でん粉、植物性たん白」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。

(カ) 特種魚肉ソーセージの種ものは、(ア)の規定にかかわらず、「種もの」の文字の次に、括弧を付して、「チーズ、グリンピース」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) 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つて、個数又は枚数が外側から判別できないものにあつては、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) 調理方法

「加熱調理すること」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、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。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。

（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Z 8 3 0 5（1 9 6 2）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

附 則（平成12年12月19日農林水産省告示第1658号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成17年5月13日農林水産省告示第884号）

（施行期日）

1 この告示は、公布の日から施行する。

（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、又は輸入された魚肉ハム及び魚肉ソーセージ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魚肉ハム及び魚肉ソーセージ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、又は輸入される魚肉ハム及び魚肉ソーセージ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魚肉ハム及び魚肉ソーセージ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1月6日農林水産省告示第1371号）

この告示は、公布の日から施行する。

（最終改正の施行期日）

平成20年8月29日農林水産省告示第1368号については、平成20年10月1日から施行する。

別表（第4条関係）

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