

第2章 情報伝達と記録保持のモデル（蒲鉾）

このモデルで示す各帳票を作成・記録・保存することにより、食品トレーサビリティの取組みにつながります。これを行うことにより、万が一の食品事故発生時においても、迅速に原因究明及び販売ルートの特特定ができ、最小限の影響にとどめることが期待されます。

以下、**原料原産地表示を中心に説明**しますが、「鯛」や「ぐち」などの特定の魚種を示す表示にも注意が必要です。

安定して調達できるとの見通しをもって決定した産地の原材料に対応して、原産地情報を包材に印刷するのですが、その見通しに反して原産地を変更するときは、特に注意が必要です。

このモデルによる表示の例

【商品名：ぐち入り蒸し蒲鉾】

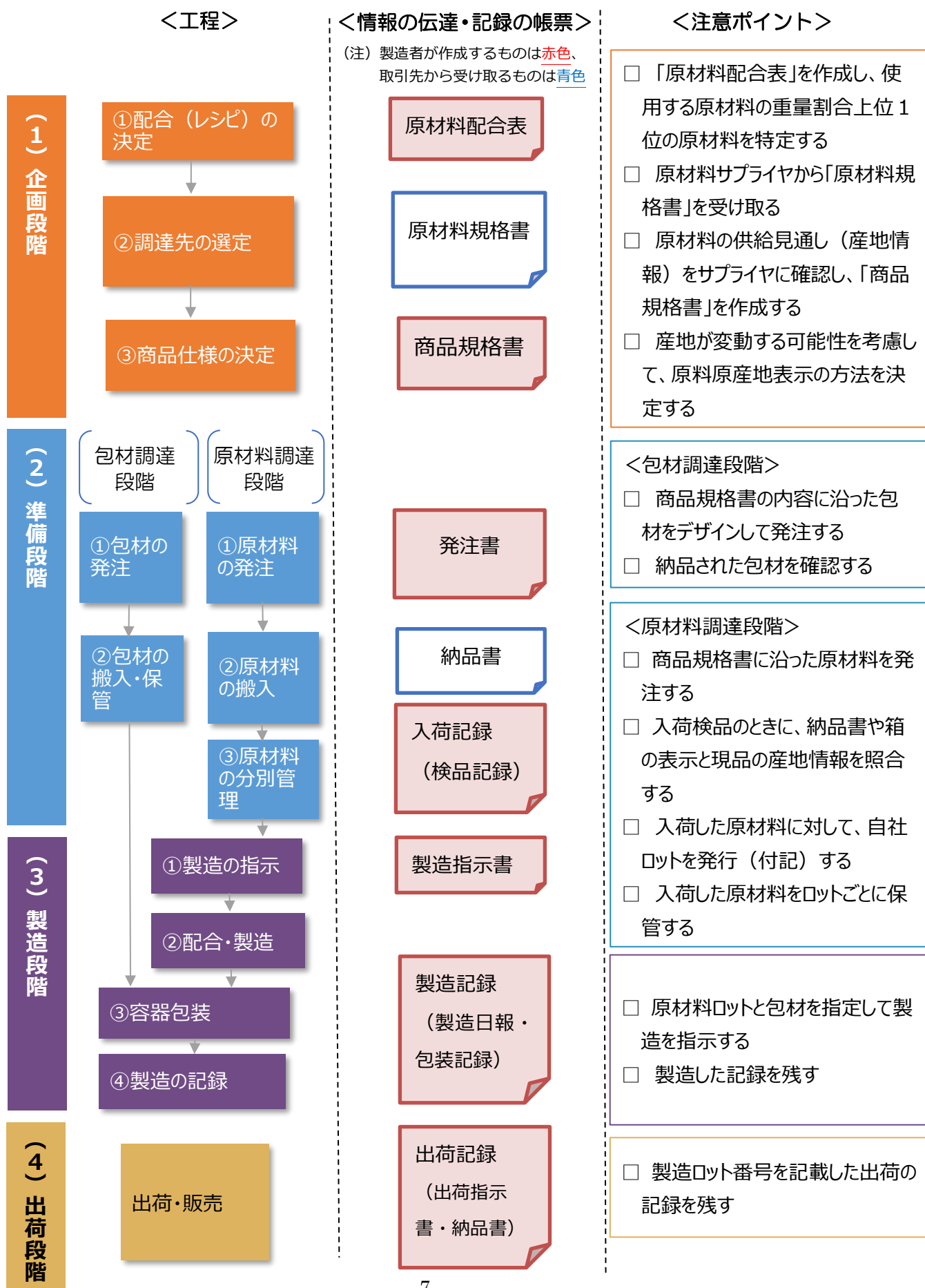


名 称	蒸し蒲鉾
原材料名	魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸 Ca、着色料(コチニール)
内 容 量	120g
賞味期限	枠外表面記載
保存方法	10℃以下で保存
製 造 者	○△蒲鉾(株) ○○県○○市○○2-1

原材料配合割合 ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%

1 製造の流れ

基本的な製造の流れは以下のとおりです。



2 各工程における注意ポイント

(1) 企画段階

① 配合（レシピ）の決定



「原材料配合表」を作成し、使用する原材料の重量割合上位 1 位の原材料を特定する

商品の企画段階で、原材料の重量割合がわかる「原材料配合表」を作ります。

商品に表示する一括表示欄の原材料名の表示順は、この配合比が基になります。

また、原料原産地表示をすべき原材料（重量割合上位 1 位の原材料）が決まります。

※「原材料配合表」は p.40 で解説

この段階で、原材料サプライヤが確定しておらず、原材料の種類、グレードや原産地／製造地が確定していない場合があります。また、仕入れが不安定で頻繁に種類や原産地が変更になる場合もあります。

更新日	2023/10/10		
担当者	イトウ		
管理番号	R05-001		
商品名	ぐち入り蒸し蒲鉾		
商品コード	4912345678911		
原材料名	種類	割合	重量
冷凍すり身	スケトウダラ/SA/アメリカ	60.0%	〇〇kg
	シログチ/AA/インド	15.0%	〇〇kg
卵白	...	4.0%	〇kg
砂糖
食塩
でん粉
...
合計		100.0%	〇〇kg



名称	蒸し蒲鉾
原材料名	魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)
内容量	120g
賞味期限	枠外表面記載
保存方法	10℃以下で保存
製造者	〇△蒲鉾株式会社 〇〇県〇〇市〇〇2-1
原材料配合割合 ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%	

【コラム】内部トレーサビリティの重要性

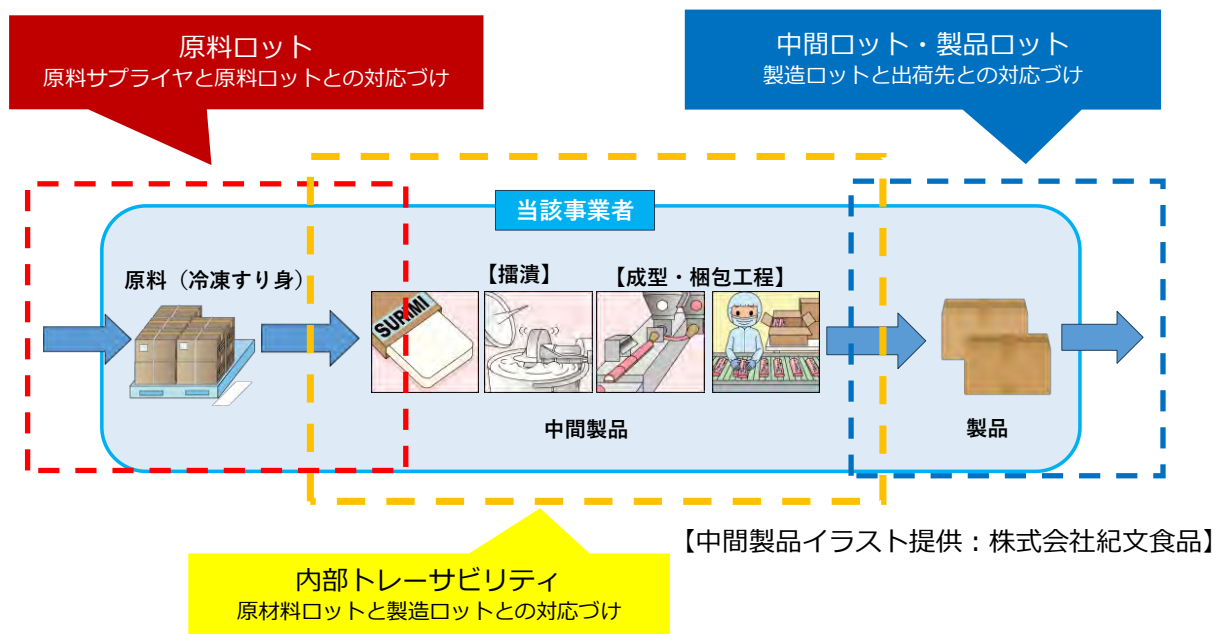
仕入れ先や製造メーカー、部位や規格（グレード）の異なる原材料をブレンドして使用している場合、例えば、ある商品に原材料が原因と思われる事故が発生し、商品を自主回収せざるを得なくなった場合に、**事故のあった商品から、使用した原材料のロットを特定し、同じロットの原材料を別のどの商品に使用したかが特定できなければ、全商品を回収せざるを得なくなります。**

このように、水産加工品の製造に使用する原材料は、同種の原材料であっても、様々な種類があり、さらにそれぞれ、原材料サプライヤ、原産地／製造地、規格（グレード）などによって複数のものを使い分ける場合があります。食品トレーサビリティに取り組むにあたっては、それらの原材料について、分別して管理することが必要です。

そこで、どんな種類の、どのロットの原材料を配合し、どの商品に使用されたかが特定できるように**内部トレーサビリティ**を確立しましょう。

【キーワード解説】内部トレーサビリティの確立について

事業者内部における商品製造にあたり、使用する原材料と製造工程における中間製品、完成商品の対応関係がわかるように記録し、内部トレーサビリティを確立することにより、「原料起因による製品追跡」、「販売商品に起因した原料遡及」が可能になります。



【参考資料】 実践的マニュアル（総論）「6 ステップ 3 識別した食品の対応付け」

（※一部内容を蒲鉾用に変更して記載しています。）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/attach/pdf/index-1.pdf>

②調達先の選定



原材料サプライヤから「原材料規格書」を受け取る

商品製造に必要な原材料を入手するため、原材料サプライヤと協議し、原産地／製造地が記載された「原材料規格書」を入手します。

また、原材料サプライヤは、供給した業務用加工食品や業務用生鮮食品の原材料が最終製品において、原料原産地表示の対象（重量割合上位1位）となっていると認識していない場合があります。そのような原材料は、原産国や原産地／製造地の変更の際の連絡方法などを明確にしておきましょう。

※「原産地／製造地の変更の際の連絡方法など」は p.36 で解説

※「原材料規格書」は p.41 で解説

原材料によっては同じ tara でもアメリカ産／ロシア産のような原産地、SA(特)、AA、といったグレード等仕様の異なる原材料を扱う場合があるので、発注などの際に原材料のサプライヤとの間で間違いが生じないように、固有の番号（原材料コード）を取り決めることで管理しやすくなります。

※ここでは参考情報として2種類の「原材料規格書（様式1、2）」を掲載しています。

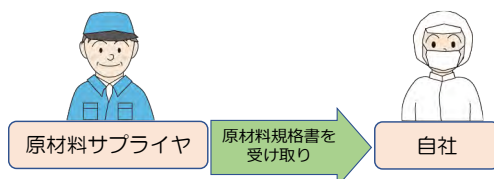
解説では様式1をモデルとして使用しています。

様式1

原材料規格書	
○△蒲鉾株式会社 御中	
株式会社ABC 連絡先(***-****-****)	
更新日	2023/10/10
担当者	サトウ
原材料コード	R05-ABC-001
原材料名	冷凍すり身/スケトウダラ
荷姿	段ボール箱 (10kg/2枚)
グレード	SA
原産国	アメリカ
原料原産地	アメリカ
保管条件	-18℃以下で保存
...	...
その他	...

様式2

原材料規格書	
○△蒲鉾株式会社 御中	
株式会社ABC 連絡先(***-****-****)	
更新日	2023/10/10
担当者	サトウ
商品名	冷凍助宗たらすり身/SA
原材料名	助宗たら(アメリカ産).....
内容量	○○kg
賞味期限	○○.○○.○○
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
原産国名	アメリカ
輸入者
アレルギー(義務8品目+推奨20品目): なし	



③商品仕様の決定



原材料の供給見通し（産地情報）を原材料サプライヤに確認し、「商品規格書」を作成する

規格にあった原材料が安定して調達できることを原材料サプライヤに確かめたうえで、使用する原材料の原産地／製造地を定め、「商品規格書」に記載します。

※「商品規格書」は p.42 で解説

一括表示等で表示内容に迷った際は、業界団体や保健所、関連省庁（消費者庁、農林水産省等）の HP 等で関連する規定やマニュアル等を確認し、食品表示基準や品目によっては公正競争規約等に合致した表示を作成しましょう。

商品規格書			
商品名	ぐち入り蒸し蒲鉾	適用日	2023/10/10
商品コード	4912345678911	担当者	イトウ



商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限
賞味・消費期限	10日間
製造年月日の表示	なし
賞味・消費期限の表示	あり
保存時温度帯区分	冷蔵
商品特徴	魚の旨味がしっかり、職人が丹精込めてぷりぷりとした食感を実現しました。
召し上がり方 利用方法	そのままお召し上がりください。

栄養成分情報			
分析単位	1本当たり（推定値）		
エネルギー	100 kcal	たんぱく質	15.0 g
脂質	0.8 g	炭水化物	9.0 g
食塩相当量	1.5 g		

表示情報	
名称	蒸し蒲鉾
原材料名	魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)
内容量	120 g
賞味期限	枠外表面記載
保存方法	10℃以下で保存
製造者	○△蒲鉾株式会社 ○○県○○市○○2-1
原材料配合割合 ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%	

アレルギー物質表示	あわび	ｷﾞｲﾙｰﾌ	大豆	もも
えび	卵 ●	いか	牛肉	鶏肉
かに	乳	いくら	ごま	バナナ
小麦	落花生	オレンジ	さけ	豚肉
そば	くるみ	ｶｼﾞｰﾅｯｸﾞ	さば	まつたけ
				アーモンド

アレルゲンコンタミ注意喚起	
原材料に使用している魚種にえび・かにを捕食しているものがあります。	

【コラム①】自治体条例（東京都の例：かまぼこ類品質表示基準実施要領（抜粋））

URL : <https://www.hokeniryu.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouji/jorei.html>

1 表示すべき商品

かまぼこ類

2 表示すべき事項

かまぼこ類（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、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）に基づく食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号。以下「基準」という。）等、他の法令に定めるもののほか、東京都消費生活条例（平成 6 年東京都条例第 110 号。以下「条例」という。）の定めるところにより、次の事項を表示する。

（1）でん粉含有率

（2）原材料配合割合

3 表示方法等

表示すべき事項の表示方法等は次のとおりとする。

（1）適用範囲

① 条例の適用範囲

「かまぼこ類」の適用範囲は、蒸しかまぼこ類（蒸しちくわを除く）、焼抜きかまぼこ類（焼きちくわ及び卵黄焼きかまぼこを除く。）とする。ただし、特殊包装かまぼこ類及び風味かまぼこは除く。

② でん粉含有率の適用範囲

原材料として、でん粉（加工でん粉を含む。）を使用したものに適用する。ただし、種ものを加えた製品にあつては、その表示を省略することができる。

③ 原材料配合割合の適用範囲

原材料の一部の名称を特に付して商品名又は名称（以下「商品名等」という。）としている製品（例えば、鯛入りかまぼこ、えび入りかまぼこ等）に適用する。

（2）表示方法

① でん粉含有率

でん粉含有率（練りつぶし魚肉に対する割合をいう。）をパーセントの単位で表示すること。

《表示例》 ・でん粉含有率 ○%

② 原材料配合割合

商品名等に付された原材料の仕込み時（前処理を施し混入直前の時点をいう。）の配合比（可食に値する原材料の配合割合をいう。）をパーセントの単位で表示すること。

《表示例》 ・原材料配合割合 鯛 ○%（仕込み時）

※「かまぼこ類」等に関する東京都以外の自治体条例は下記を参照

神奈川県 【神奈川県消費生活条例第 10 条に規定する事業者が遵守すべき表示基準】

URL : <https://www.pref.kanagawa.jp/docs/r7b/cnt/f370229/index.html>

川崎市 【川崎市商品等の提供に関する基準実施要領】

URL : <https://www.city.kawasaki.jp/280/page/0000149991.html>

名古屋市 【名古屋市消費生活条例施行細則】

URL : <https://kri502.legal-square.com/HAS-Shohin/page/SJSrbLogin.jsf>

大阪市 【消費者保護条例に基づく商品の品質表示基準】

URL : <https://www.city.osaka.lg.jp/lnet/page/0000002392.html>

【コラム②】コンタミネーションの注意喚起

コンタミネーションの注意喚起について、食品表示基準 Q&A（別添 アレルゲンを含む食品に関する表示）では以下の様に示されています。

（G-2）原材料としては使用していないにも関わらず、採取方法による混獲、原材料として使用する魚がえび、かにを捕食している、原材料の加工方法等の理由から最終製品に特定原材料のえび、かにがコンタミネーションしてしまう場合にも表示が必要ですか。

（答）

えび、かにが最終製品に必ず混入するというのであれば、最終製品ではえび、かにが原材料の一部を構成していると考えられますので表示が必要です。

一方、混入する可能性が完全に否定できない場合であっても、えび、かにが原材料の一部を構成していないと判断される場合には、表示の義務はありません。

なお、魚肉すり身などには、様々な段階でえび、かにがコンタミネーションすることが考えられます。しかし、このような場合、原材料中の意図しないえび、かにの混入頻度と混入量が低いものについては、患者の食品選択の幅を過度に狭める結果になることから注意喚起表示の必要はないものと考えています。

（参考）しらす・ちりめんじゃこ類や形態により消化管の除去が困難な魚を原材料とする一部のすり身類等については、厚生労働省において実施した混入検査により、特定原材料であるえび、かにを含む甲殻類が混入している食品も確認されています。

混入検査の結果 → https://doi.org/10.18891/jjfc.15.1_12

（G-3）コンタミネーションをどのように注意喚起すればよいですか。

（答）

コンタミネーションしてしまう場合には、原材料表示欄外にその旨注意喚起をすることが望ましいです。

ただし、一括表示枠外であっても、特定原材料等に関して「入っているかもしれない」などの可能性表示は認められませんので（H-1参照）、同一製造ラインを使用することや原材料の採取方法等により、ときにある特定原材料等が入ってしまうことが想定できる場合には、明確に注意喚起をしてください。

【注意喚起例】

○えび、かにを捕食していることによるコンタミネーション

・「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび（特定原材料等の名称）を食べています。」（注意喚起例は食品表示基準 Q&A より一部抜粋）

（H-1）特定原材料等が「入っているかもしれませんが。」「入っているおそれがあります。」などの可能性表示（入っているかもしれませんが）について、何か規制がありますか。

（答）

「可能性表示」（入っているかもしれませんが。）は認められません。



産地が変動する可能性を考慮して、原料原産地表示の方法を決定する

重量割合上位1位の原材料において、複数の産地（原産地／製造地）を使用した場合には、原料原産地を①あらかじめ印刷した包材を使用する場合（以下「複数産地の場合」といいます。）と②使用した産地を随時印刷する場合があります。

①の場合は、**今後調達し利用する原材料の産地を予測・計画し、「国別重量順表示」「又は表示」「大括り表示」といった表示方法の中から実態に合ったものを選択し、表示する産地名などを定めることが必要です。**

なお、「又は表示」や「大括り表示」をする場合には、過去の産地別の使用量をまとめた「産地別使用実績」や、今後の産地別調達見込みを基に「産地別使用計画」を作成し、保管することが条件になります。

併せて、「又は表示」の場合は、商品の包材等に「産地別使用実績」や「産地別使用計画」に基づく使用割合の高いものから順に表示した旨の注意書きが必要となります。

例：「〇〇（原材料）の産地は、昨年度の使用実績順によるものです。」
又は
「〇〇（原材料）の産地は、今年度の使用計画順によるものです。」

②の場合は、製造日に使用する原材料の産地の内容に応じて、原料原産地表示を行う方法には、次の2つがあります。

- ・包材に直接印刷する方法
- ・ラベルシールに印字して貼付する方法

原産地の変更頻度や自社の設備能力を考慮して、適切な表示（印字）方法を選択する必要があります。

原材料サプライヤから、原材料の産地に関する今後の調達見込みについて聞いておきましょう。産地の数や変更の頻度を予測して、表示の切り替えに速やかに対応できるように準備しておく必要があります。

原材料を「魚肉」等と括って表示している場合の原産地表示例

<国別重量順表示（原則）>

名 称	蒸し蒲鉾
原材料名	魚肉（アメリカ、日本）、でん粉、食塩、・・・

<又は表示>

名 称	蒸し蒲鉾
原材料名	魚肉（アメリカ又は日本）、でん粉、食塩、・・・

魚肉の産地は、過去 1 年間の使用実績順。

<大括り表示>

名 称	蒸し蒲鉾
原材料名	魚肉（輸入）、でん粉、食塩、・・・

<大括り表示+又は表示>

名 称	蒸し蒲鉾
原材料名	魚肉（輸入又は日本）、でん粉、食塩、・・・

魚肉の産地は、製造年の使用計画順によるものです。

**【コラム】「又は表示」や「大括り表示」をする場合の「産地別使用実績」
や「使用計画」の作成等について**

「又は表示」や「大括り表示」を行う場合に、重量割合上位1位の原材料の産地別使用実績（または使用計画）を把握します。

- ・今後の1年間で国別の重量順位の変動や産地切替えが行われる見込みがあり、国別重量順表示が困難な場合

- ① 過去3年以内の産地別使用実績を把握した結果、過去実績からみて、今後の1年間に使用される予定の産地について、傾向が同じである
→表示をする時点（製造日）を含む1年間（製造年、製造年度等）からさかのぼって3年以内の中での任意の1年以上の実績を作成することが求められます。
- ② 過去3年以内の産地別使用実績を把握した結果、過去実績と同様の傾向とならない
→製造開始日から1年間以内の産地別使用計画を作成することが求められます。
- ③ 新製品である（既存の製品と原材料の管理を共通化していない）
→製造開始日から1年間以内の産地別使用計画を作成することが求められます。

*** 産地別使用実績に関する資料の一例**

（※以下の資料は「原料原産地マニュアル」p18から抜粋し、蒸し蒲鉾用に内容を一部変更して記載しています。）

（2022年使用実績）															
【蒸し蒲鉾】															
■製造の部	内 訳	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計	
■製造出来高 (梱/100ヶ-ス)	A工場	60	60	60	90	90	90	90	90	60	60	60	60	870	
	B工場	30	30	30	45	45	45	45	45	30	30	30	30	435	
■ 魚肉使用量 (ト)															
原 材 料	スケトウダラ	アメリカ産	20	20	20	20	20	10	10	10	-	-	-	-	130
	シログチ	インド産	-	-	-	10	10	20	20	20	10	-	-	-	90
	イトヨリ	タイ産	-	-	-	-	-	-	-	-	10	20	20	20	70
	・・・	・・・													

根拠資料としては、「産地別の原材料の仕入実績」及び「産地別の原材料の使用実績」を客観的・合理的に裏付けることが必要となります。

※保管すべき資料についてはp.67~68 参照

【参考資料】 原料原産地マニュアル

https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html

(2) 準備段階 (包材調達)

① 包材の発注



商品規格書の内容に沿った包材をデザインして発注する

包材を発注するときは、原材料名の順番や原産地／製造地を商品規格書で定めたとおりデザインし、発注します。

包材印刷会社から、包材発注書に基づき版下が示された場合は、発注した内容と相異がないか確認しましょう。**複数人で照合**することでチェック漏れを防ぐことが期待できます。

※「包材発注書」は p.43 で解説

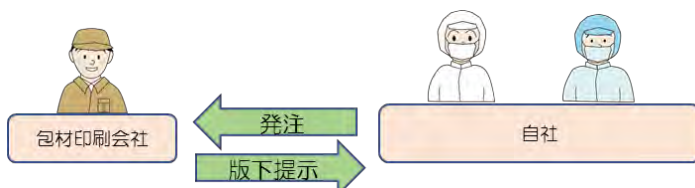
包材発注書			
株式会社DEF 御中			
発注日	2023/10/10	○△蒲鉾株式会社	
納品希望日	2023/11/1	連絡先(****-**-****)	
管理番号	R05-001	担当者	スズキ
商品名	ぐち入り蒸し蒲鉾	荷姿規格	120g
商品コード	4912345678911	発注数	1,000枚
包材デザイン (表面)		包材の種類	
ぐち入り蒸し蒲鉾		フィルムの種類	...
		材質	...
		サイズ	...
包材デザイン (裏面)		表示画像	
		名称	蒸し蒲鉾
		原材料名	魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)
		内容量	120g
		賞味期限	枠外表面記載
		保存方法	10℃以下で保存
		製造者	○△蒲鉾株式会社 ○○県○○市○○2-1
		原材料配合割合	ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%

○△蒲鉾株式会社 御中		2023年10月15日																
株式会社DEF																		
「ぐち入り蒸し蒲鉾」版下																		
受注日：2023年10月10日																		
表面	裏面																	
ぐち入り蒸し蒲鉾	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">表示画像</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>名称</td> <td>蒸し蒲鉾</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>120g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外表面記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>10℃以下で保存</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>○△蒲鉾株式会社 ○○県○○市○○2-1</td> </tr> <tr> <td>原材料配合割合</td> <td>ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%</td> </tr> </tbody> </table>		表示画像		名称	蒸し蒲鉾	原材料名	魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)	内容量	120g	賞味期限	枠外表面記載	保存方法	10℃以下で保存	製造者	○△蒲鉾株式会社 ○○県○○市○○2-1	原材料配合割合	ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%
表示画像																		
名称	蒸し蒲鉾																	
原材料名	魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)																	
内容量	120g																	
賞味期限	枠外表面記載																	
保存方法	10℃以下で保存																	
製造者	○△蒲鉾株式会社 ○○県○○市○○2-1																	
原材料配合割合	ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%																	
	担当者	責任者																
	スズキ	2023.10.15																

品質管理担当者など
複数人で照合！

名称	蒸し蒲鉾
原材料名	魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)
内容量	120g
賞味期限	枠外表面記載
保存方法	10℃以下で保存
製造者	○△蒲鉾株式会社 ○○県○○市○○2-1

原材料配合割合 ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%



【コラム】魚肉練り製品の表示ルール

食品表示基準第3条、原材料名欄の3において、「魚又は魚肉」と表示できるのは、「特定の種類の魚類を表示していない場合に限る。」としています。(例1)

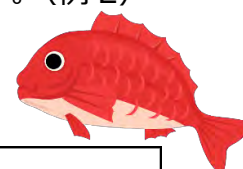
例1 商品名「かまぼこ」

名 称	蒸し蒲鉾
原材料名	魚肉(アメリカ、日本)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)
内容量	100g
賞味期限	枠外表面記載
保存方法	10℃以下で保存
製造者	○△蒲鉾(株) ○○県○○市○○2-1

でん粉含有率2%

「鯛かまぼこ」、「鯛入りかまぼこ」と表示した場合、「鯛」という特定の種類の魚類を表示することになるため、原材料名欄に単に「魚」又は「魚肉」と表示することはできません。しかしながら、使用した全ての魚種を表示した上で、食品表示基準同欄2の一の規定により、原材料の総称を表す一般的な名称を「魚肉」とし、「魚肉(たら、ぐち、たい)」等と表示することは可能です。(例2)

例2 商品名「鯛入りかまぼこ」



名 称	蒸し蒲鉾
原材料名	魚肉(たら(アメリカ)、ぐち、たい)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)
内容量	100g
賞味期限	枠外表面記載
保存方法	10℃以下で保存
製造者	○△蒲鉾(株) ○○県○○市○○2-1

原材料配合割合 鯛 3% (仕込み時) でん粉含有率2%

魚肉練り製品の表示に関連する「食品表示基準 Q&A」

(加工-61) 原材料名の表示で、次のように表示することは可能ですか。

① 数種類の魚を一括して「魚」、「魚肉」

* (加工-61) に関しては①のみ抜粋して記載しています。

(答)

- ① 複数種類の魚肉をミンチにしたものなど、魚の種類ごとに重量順に表示することが困難な場合、又は、商品特性上原材料を魚種ごとに表示することが困難な場合には、数種類の魚を一括して「魚」又は「魚肉」と表示することが可能です。ただし、この場合、特定の種類の魚類の名称を抜き出して表示することはできません。

(加工-68) 魚肉練り製品に複数の魚類の魚肉を使用した場合、全ての魚類名を表示する必要があるのですか。

(答)

- 1 原材料には、使用した全ての原材料を最も一般的な名称で表示することとなっています。魚肉練り製品に使用した魚肉については、使用した魚類の名称を全て表示することが基本です。しかし、漁獲時の混獲等の理由により、使用した全ての魚類の名称が分からない場合、原材料を魚類ごとに表示することが困難な場合などがあり得ることから、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の規定において、特定の種類の魚類の名称を表示していない場合に限り、複数種類の魚類を一括して「魚」又は「魚肉」の名称をもって表示することが認められています。
- 2 この場合、特定の種類の魚類の名称だけを抜き出して表示することはできませんが、複数の魚類を使用した際に、「魚肉(いとよりだい、れんこだい、たら、はも)」のように使用した全ての魚類をまとめて表示することはできます。
- 3 しかしながら、魚肉練り製品(蒸し・焼き・揚げ・ゆでかまぼこ類、魚肉ソーセージ、魚肉ハムのつなぎ)に使用する魚類については、特定の魚類の名称が分からない場合があり得ること、及び消費者の誤認を招かない範囲で名称がわかる魚類について表示することにより原材料名に表示する情報が増えるため、使用する魚類が4種以上の場合にあつては、「魚肉」の文字に括弧を付して重量割合の高いものから順に3種の魚類名を表示し、その他の魚類は「その他」と表示しても差し支えありません。

(原原－13) 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の3の規定に基づき、
 原材料を「魚肉」等と括って表示している場合、原産地表示はどのようにするの
 ですか。

(答) *2～4の表示例は名称・原材料名・原料原産地名を抜粋して記載しています。

1 魚肉練り製品等は、冷凍魚肉すり身や鮮魚を主原材料として製造されます。冷凍
 魚肉すり身や鮮魚を使用し、「魚肉」等と表示した場合の表示方法は以下のとおり
 です。

2 鮮魚のみで製造した魚肉練り製品等の場合

《例1：原料原産地名の事項欄を設けて表示する場合》

(魚肉が全て国産の場合)

名 称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉、でん粉、食塩、・・・
原料原産地名	国産(魚肉)

《例2：原材料名に併記して表示する場合》

(魚肉が全て国産の場合)

名 称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉(国産)、でん粉、食塩、・・・

《例3：魚種を明記した場合》

名 称	ケーシング詰特種かまぼこ
原材料名	魚肉(たら(国産)、ぐち、えそ)、種もの(チーズ)、 でん粉、食塩、・・・

《例4：明記している魚種の全てが国産の場合》

名 称	蒸しかまぼこ
原材料名	魚肉((国産)(たら、ぐち、えそ))、でん粉、食塩、・・・

3 冷凍魚肉すり身のみで製造した魚肉練り製品等の場合

《例5：魚肉すり身の製造地を表示する場合》

(一定期間において重量割合の順番が入れ替わる3以上の外国製造の魚肉すり身>国内製造の魚肉すり身の場合)

名 称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉、でん粉、食塩、・・・
原料原産地名	外国製造、国内製造（魚肉すり身）

《例6：魚肉すり身に使用した鮮魚の産地を表示する場合》

(一定期間において重量割合の順番が入れ替わる3以上の外国産の魚類を原料とした魚肉すり身>国産の魚類を原料とした魚肉すり身の場合)

名 称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉（輸入、国産）、でん粉、食塩、・・・

《例7：「魚肉」ではなく、「魚肉すり身」と原材料名表示する場合》

(一定期間において重量割合の順番が入れ替わる3以上の外国製造の魚肉すり身を使用する場合)

名 称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉すり身（外国製造）、でん粉、食塩、・・・

《例8：魚肉すり身に使用した鮮魚の産地を表示する場合》

(例7の場合で、鮮魚まで遡った産地を表示する場合)

名 称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉すり身（魚肉（輸入））、でん粉、食塩、・・・

4 冷凍魚肉すり身と鮮魚を混合して製造した魚肉練り製品等の場合

《例 9：魚肉すり身の製造地と鮮魚の産地を表示する場合》

(アメリカ製造の魚肉すり身> 国産の鮮魚の場合)

名 称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉、でん粉、食塩、・・・
原料原産地名	アメリカ製造 (魚肉すり身)、国産 (たら)

《例 10：鮮魚まで遡って産地を表示する場合》

(例 9 の場合で、鮮魚まで遡った産地を表示する場合)

名 称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉 (アメリカ、日本)、でん粉、食塩、・・・