

「特殊包装かまぼこ類品質表示基準」、「風味かまぼこ品質表示基準」及び
「魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準」の一部改正について（案）

平成16年11月4日
農 林 水 産 省

1 改正の趣旨

特殊包装かまぼこ類の日本農林規格の廃止等に伴い、「特殊包装かまぼこ類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1656号）」、「風味かまぼこ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1657号）」及び「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）」について所要の改正を行う。

2 改正の内容

- (1) 「特殊包装かまぼこ類品質表示基準」について、原料魚肉の魚種名の表示方法で廃止となる特殊包装かまぼこ類の日本農林規格を引用していたことから、直接規定する。
- (2) 「魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準」について、一括表示事項から「殺菌方法」及び「pH又は水分活性」を削除する。
- (3) 食品衛生法施行規則の改正に伴い、引用している条項を改める。

等の改正を行う。

改	正	案	現	行																																
特殊包装かまぼこ類品質表示基準 (趣旨) 第1条 [略] (定義) 第2条 [略]			特殊包装かまぼこ類品質表示基準 (趣旨) 第1条 特殊包装かまぼこ類（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、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。																																	
<table><tr><th>用</th><th>語</th><th>定</th><th>義</th></tr><tr><td>特殊包装かまぼこ類</td><td colspan="3">次に掲げるものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）の肉を加えたもの又はこれに砂糖、でん粉、弾力増強剤、保存料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2%未満のもの（以下「練りつぶし魚肉」という。）をケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの 2 練りつぶし魚肉にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」と総称する。）を加えたものをケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの</td></tr><tr><td>ケーシング詰普通かまぼこ</td><td colspan="3">特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をケーシングに充てんし、密封した後、加熱したものという。</td></tr><tr><td>ケーシング詰特種かまぼこ</td><td colspan="3">特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えたものをケーシングに充てんし、密封した後、加熱したものという。</td></tr><tr><td>リテーナ成形普通かまぼこ</td><td colspan="3">特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものという。</td></tr><tr><td>リテーナ成形特種かまぼこ</td><td colspan="3">特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えてフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものという。</td></tr><tr><td>フイルム</td><td colspan="3">気密性、耐熱性、耐水性、耐油性、熱接着性等の性質を有する合成樹脂の薄膜をいう。</td></tr><tr><td>ケーシング</td><td colspan="3">フィルムでできた筒状包装をいう。</td></tr></table>					用	語	定	義	特殊包装かまぼこ類	次に掲げるものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）の肉を加えたもの又はこれに砂糖、でん粉、弾力増強剤、保存料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2%未満のもの（以下「練りつぶし魚肉」という。）をケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの 2 練りつぶし魚肉にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」と総称する。）を加えたものをケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの			ケーシング詰普通かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をケーシングに充てんし、密封した後、加熱したものという。			ケーシング詰特種かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えたものをケーシングに充てんし、密封した後、加熱したものという。			リテーナ成形普通かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものという。			リテーナ成形特種かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えてフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものという。			フイルム	気密性、耐熱性、耐水性、耐油性、熱接着性等の性質を有する合成樹脂の薄膜をいう。			ケーシング	フィルムでできた筒状包装をいう。		
用	語	定	義																																	
特殊包装かまぼこ類	次に掲げるものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）の肉を加えたもの又はこれに砂糖、でん粉、弾力増強剤、保存料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2%未満のもの（以下「練りつぶし魚肉」という。）をケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの 2 練りつぶし魚肉にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」と総称する。）を加えたものをケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの																																			
ケーシング詰普通かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をケーシングに充てんし、密封した後、加熱したものという。																																			
ケーシング詰特種かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えたものをケーシングに充てんし、密封した後、加熱したものという。																																			
リテーナ成形普通かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものという。																																			
リテーナ成形特種かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えてフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものという。																																			
フイルム	気密性、耐熱性、耐水性、耐油性、熱接着性等の性質を有する合成樹脂の薄膜をいう。																																			
ケーシング	フィルムでできた筒状包装をいう。																																			

（一括表示事項）

第3条 ケーシング詰普通かまぼこ又はリテーナ成形普通かまぼこであってでん粉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という。以下同じ。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、でん粉含有率

（一括表示事項）

第3条 ケーシング詰普通かまぼこ又はリテーナ成形普通かまぼこであつてでん粉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という。以下同じ。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、でん粉含有率とする。

とする。

(表示の方法)
第4条 名称 【略】

(1) 【略】

(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、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからウまでに規定するところにより記載すること。

【削る。】

ア 魚肉は、「魚肉」の文字の次に括弧を付して、別表の右欄に掲げる魚種のもの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、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、記載する魚種名が4種以上となる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は「その他」とし、記載する魚種名が1種である場合にあっては「魚肉」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。

イ 魚肉及び食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。

(7) 「食塩」、「砂糖」、「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」、「卵白」、「酒」、「種もの」等とその最も一般的な名称をもって、使用重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。

(1) 記載する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、(7)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、ぶどう糖」等と使用重量の割合の多いものから順に記載すること。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は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。

(2) 「種もの」と記載したものにあっては、「種もの」の表示の次に、種ものとして使用した食品の名称を、その最も一般的な名称をもって、使用重量の割合の多いものから順に、括弧を付して記載すること。

ウ 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っては、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。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、でん粉含有率及び内容量の表示に際しては、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、ケーシング語普通かまぼこにあっては「ケーシング語かまぼこ」と、ケーシング語特種かまぼこにあっては「ケーシング語特種かまぼこ」と、リテーナ成形普通かまぼこにあっては「リテーナ成形かまぼこ」と、リテーナ成形特種かまぼこにあっては「リテーナ成形特種かまぼこ」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、次のアからエまでの順に、それぞれアからエまでに規定するところにより記載すること。

ア 原料魚肉は、「魚肉」と記載すること。

イ 「魚肉」の表示の次に、次に定めるところにより魚種名を括弧を付して記載すること。

(7) 魚種名は、特殊包装かまぼこ類の日本農林規格(昭和49年10月31日農林省告示第1008号)別表の左欄に掲げる魚種名を仮名文字をもって記載すること。ただし、同表の右欄に掲げる魚種以外の魚種を使用した場合には、同表の区分に準じて区分した魚種名を記載すること。

(1) 使用したすべての魚種の魚種名を多いものから順に記載すること。ただし、記載する魚種名が4種以上となる場合は、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。

ウ 魚肉及び食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。

(7) 「食塩」、「砂糖」、「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」、「卵白」、「酒」、「種もの」等とその最も一般的な名称をもって、使用重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。

(1) 記載する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、(7)の規定にかかわらず、「砂糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と使用重量の割合の多いものから順に記載すること。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は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。

(2) 「種もの」と記載したものにあっては、「種もの」の表示の次に、種ものとして使用した食品の名称を、その最も一般的な名称をもって、使用重量の割合の多いものから順に、括弧を付して記載すること。

エ 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5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っては、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
加工食品品質表示基準第4条第3号の規定にかかわらず、内容重量をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。ただし、2個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る場合、個数が外側から判別できないものにあつては、個数を内容重量の表示の文字に並べて記載すること。
- 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「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、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記載しなければならない。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

(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、一括表示事項のほか、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16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、ケーシング語普通かまぼこにあっては「ケーシング語普通かまぼこ」の用語、ケーシング語特種かまぼこにあっては「ケーシング語特種かまぼこ」の用語、リテーナ成形普通かまぼこにあっては「リテーナ成形かまぼこ」の用語、リテーナ成形特種かまぼこにあっては「リテーナ成形特種かまぼこ」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)

(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) 原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて誇大に表示する用語（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。）
- (2) 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
- (3) 官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
- (4) 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）

記載魚種名	魚種名
たら	まだら、すけとうたら、メルルーサ
ぐち	しろぐち、きぐち、くろぐち
えそ	まえそ、わにえそ
はも	はも、すずはも
ほうぼう	ほうぼう、かながしら
かれい	からすがれい、あぶらがれい、そうはちがれい、うしのした
とびうお	とびうお

改	正	案	現	行												
風味かまぼこ品質表示基準 (趣旨) 第1条 [略] (定義) 第2条 [略]	風味かまぼこ品質表示基準 (趣旨) 第1条 風味かまぼこ（脱気して密封包装した後、加熱殺菌したものに限る。）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。		風味かまぼこ品質表示基準 (趣旨) 第1条 風味かまぼこ（脱気して密封包装した後、加熱殺菌したものに限る。）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。													
			<table><tr><th>用</th><th>語</th><th>定</th><th>義</th></tr><tr><td>風味かまぼこ</td><td></td><td>次に掲げるものであって、その形状、香味及び食感がかに肉、ほたて貝柱等に類似したものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）に食塩及び風味原料を加えたもの又はこれに卵、卵の加工品、でん粉、調味料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2％未満のものを成形し、加熱してたん白を凝固させ、細断して繊維状にしたもの又はこれを棒状等に成形し、加熱してたん白を凝固させたもの 2 1にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」と総称する。）を加えたものであって、原材料に占める種ものの重量の割合が50％を超えないもの</td><td></td></tr><tr><td>風味原料</td><td></td><td>次に掲げるものをいう。 1 かに、ほたて貝等又はこれらの抽出濃縮物 2 アミノ酸、有機酸等の食品添加物であって、かに肉、ほたて貝柱等の風味を付与するもの</td><td></td></tr></table>	用	語	定	義	風味かまぼこ		次に掲げるものであって、その形状、香味及び食感がかに肉、ほたて貝柱等に類似したものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）に食塩及び風味原料を加えたもの又はこれに卵、卵の加工品、でん粉、調味料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2％未満のものを成形し、加熱してたん白を凝固させ、細断して繊維状にしたもの又はこれを棒状等に成形し、加熱してたん白を凝固させたもの 2 1にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」と総称する。）を加えたものであって、原材料に占める種ものの重量の割合が50％を超えないもの		風味原料		次に掲げるものをいう。 1 かに、ほたて貝等又はこれらの抽出濃縮物 2 アミノ酸、有機酸等の食品添加物であって、かに肉、ほたて貝柱等の風味を付与するもの		
用	語	定	義													
風味かまぼこ		次に掲げるものであって、その形状、香味及び食感がかに肉、ほたて貝柱等に類似したものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）に食塩及び風味原料を加えたもの又はこれに卵、卵の加工品、でん粉、調味料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2％未満のものを成形し、加熱してたん白を凝固させ、細断して繊維状にしたもの又はこれを棒状等に成形し、加熱してたん白を凝固させたもの 2 1にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」と総称する。）を加えたものであって、原材料に占める種ものの重量の割合が50％を超えないもの														
風味原料		次に掲げるものをいう。 1 かに、ほたて貝等又はこれらの抽出濃縮物 2 アミノ酸、有機酸等の食品添加物であって、かに肉、ほたて貝柱等の風味を付与するもの														
(一括表示事項) 第3条 でん粉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一括して表示すべき事項は、 <u>同条第1項及び第6項に規定するもののほか、でん粉含有率とする。</u>	(一括表示事項) 第3条 でん粉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一括して表示すべき事項は、 <u>同条第1項及び第6項に規定するもののほか、でん粉含有率とする。</u>		(一括表示事項) 第3条 でん粉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一括して表示すべき事項は、 <u>同項各号に掲げるもののほか、でん粉含有率とする。</u>													
(表示の方法) 第4条 [略] (1) [略]	(表示の方法) 第4条 名称、原材料名、でん粉含有率及び内容量の表示に際しては、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、「風味かまぼこ」と記載すること		(表示の方法) 第4条 名称、原材料名、でん粉含有率及び内容量の表示に際しては、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、「風味かまぼこ」と記載すること													

65

(2) 原材料名 [略] ア [略] イ [略] ウ [略] エ [略] オ 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）<u>第21条第1項第1号</u>および第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っては、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し、風味原料に使用した食品添加物にあっては、「風味原料」の文字の次に括弧を付して風味原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。 (3) [略] (4) [略] 2 [略] (その他の表示事項及びその表示の方法) 第5条 [略]	と。ただし、「風味かまぼこ」の文字の次に括弧を付して「かに風味」、「ほたて風味」等と製品の特徴を示す用語を記載することができる。 (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、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、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。 ア 魚肉は、「魚肉」の文字の次に括弧を付して、別表の右欄に掲げる魚種のものにあつては同表左欄に掲げる魚種名をもつて、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つて、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、記載する魚種名が4種以上となる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は「その他」とし、記載する魚種名が1種である場合にあっては「魚肉」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。 イ 風味原料は、「風味原料」の文字の次に括弧を付して「かに肉、ほたてエキス、えび粉末」等とその最も一般的な名称をもつて、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。 ウ 種ものは、「種もの」の文字の次に括弧を付して「チーズ、グリーンピース」等とその最も一般的な名称をもつて、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。 エ 魚肉、風味原料、種もの及び食品添加物以外の原材料は、「卵白」、「でん粉」、「植物性たん白」、「食塩」、「砂糖」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。 オ 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）<u>第5条第1項第1号</u>および第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っては、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し、風味原料に使用した食品添加物にあっては、「風味原料」の文字の次に括弧を付して風味原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。 (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 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。 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「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、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記載しなければならない。 (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、一括表示事項のほか、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12ポイント（内容重量の表示が50g以下のものにあつては、8ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に掲げる事項を表示しなければならない。ただし、(1)に掲げる事項については、商品名に「風味かまぼこ」の用語を使用している場合は、この限りでない。 (1) 「風味かまぼこ」の用語 (2) 冷凍した風味かまぼこを解凍したものにあつては、解凍である旨
---	---

(表示禁止事項)
第6条 [略]

(3) 輸入した風味かまぼこを国内で一般消費者向けに包装したものにあっては、「製造地・○○」(「○○」は当該輸出国の国名)の用語

(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) 原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて誇大に表示する用語(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。)

(2) 「かに」、「はたて」等その形状、香味及び食感から認識させるおそれのある用語を用いた商品名

(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)
[略]

別表 (第4条関係)

記載魚種名	魚種名
たら	すけとうたら、まだら、みなみだら、ホキ、メルルーサ
ぐち	しろぐち (いしもち)、きぐち、くろぐち
えそ	まえそ、わにえそ
いか	するめいか、もんごういか

改	正	案	現	行																				
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準 (趣旨) 第1条 [略]	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準 (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つて、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。	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準 (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。	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準 (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つて、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。																					
第2条 [略]	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。	<table><tr><th>用</th><th>語</th><th>定</th><th>義</th></tr><tr><td>魚</td><td>肉</td><td>ハ</td><td>ム</td></tr><tr><td colspan="4">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</td></tr><tr><td>魚</td><td>肉</td><td>ソーセージ</td><td>普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。</td></tr><tr><td colspan="4">次の掲げるものをいう。 1 魚肉をひき肉に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。）</td></tr></table>			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。	次の掲げるものをいう。 1 魚肉をひき肉に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。）			
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。																					
次の掲げるものをいう。 1 魚肉をひき肉に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。）																								

特殊魚肉ソーセージ	2 1をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの 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
ハンバーグ風特殊魚肉ソーセージ	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。
しゅうまい風特殊魚肉ソーセージ	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	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。
つま	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

(一括表示事項)

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っては、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一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、つなぎ又は結着材料に使用したでん粉、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、魚肉ハムにあってはでん粉含有率が9%以下、普通魚肉ソーセージにあってはでん粉含有率が10%以下、特種魚肉ソーセージにあっ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 気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による殺菌をしたものにあっては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項各号に掲げるもののほか、殺菌方法とする。

3 pH5.5以下又は水分活性0.94以下の調整をしたものにあっては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項各号に掲げるもののほか、pH又は水分活性とする。

4 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っては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項各号に掲げるもののほか、調理方法とする。

(一括表示事項)

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っては、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一括して表示すべき事項は、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、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、魚肉ハムにあってはでん粉含有率が9%以下、普通魚肉ソーセージにあってはでん粉含有率が10%以下、特種魚肉ソーセージにあっ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。]

[削る。]

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っては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、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、調理方法とする。

[削る。]

(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) [略]

(2) [略]

5 プロックに切断し、又は薄切りして包装したものにあっては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項第6号に掲げる事項に代えて、製造業者（販売者が表示を行う場合にあっては、販売業者）及び加工包装業者の氏名又は名称及び住所（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称及び住所）とする。ただし、加工包装が製造と一貫して行われる場合は、この限りでない。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、でん粉含有率、殺菌方法、pH又は水分活性、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、プ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（プロック）」又は「フィッシュハム（プロック）」と、魚肉ソーセージにあっては「魚肉ソーセージ（プロック）」又は「フィッシュソーセージ（プロック）」と、特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ（プロック）」又は「特種フィッシュソーセージ（プロック）」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。

(7) 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。

(4) 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、(7)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。

(4) 魚肉ハムに使用するつなぎは、(7)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。

(4) 魚肉ソーセージに使用する魚肉又は食肉は、(7)の規定にかかわらず、(6)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。

(4) 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、(7)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。

(4) 特種魚肉ソーセージの種ものは、(7)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、グリーンピース」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っては、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) [略]

[削る。]

[削る。]

(4) 内容量 [略]

(5) 調理方法 [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「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、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記載しなければならない。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 [略]

又は脂肪層は、(7)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。

(4) 魚肉ハムに使用するつなぎは、(7)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。

(4) 魚肉ソーセージに使用する魚肉又は食肉は、(7)の規定にかかわらず、(6)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。

(4) 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、(7)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。

(4) 特種魚肉ソーセージの種ものは、(7)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、グリーンピース」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5条第1項第1号及び第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っては、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) 殺菌方法 「120℃で4分間加熱」等と記載すること。

(5) pH又は水分活性 「pH5.5以下」又は「水分活性0.94以下」等と記載すること。

(6) 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おいては、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。

(7) 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「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、でん粉含有率、殺菌方法、pH又は水分活性、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名、製造者及び加工包装者の順に記載しなければならない。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、一括表示事項のほか、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

25

(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) [略]

(3) [略]

別表（第4条関係）

[略]

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、魚肉ハムにあつては「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つては「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」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) ハム類の日本農林規格（昭和56年8月21日農林水産省告示第1260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、ソーセージの日本農林規格（昭和52年4月25日農林省告示第411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）

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、ばしよかじき、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	