

食品表示基準にあるハム、ベーコン、ソーセージ等の定義概要について

食品	定義概要	種類
ハム類	使用できる食肉：豚肉（単一の部位であって単一の肉塊） ※もも・ロース・かた・ばら肉 製造方法の概要：食肉を整形し、塩漬し、調味料、香辛料等で調味し（必須ではない）、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて（必須ではない）、ケーシング等で包装した後、くん煙し（必須ではない）、加熱したもの。 ※ラックスハムは非加熱。	骨付きハム
		ボンレスハム
		ロースハム
		ショルダーハム
		ベリーハム
ベーコン類	使用できる食肉：豚肉（単一の部位であって単一の肉塊） ※ばら・ロース・かた肉 製造方法の概要：食肉を整形し、塩漬し、調味料、香辛料等で調味し（必須ではない）、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて（必須ではない）、くん煙したもの。	ラックスハム
		ベーコン
		ロースベーコン
プレスハム	使用できる食肉：豚肉、牛肉、鶏肉等の家きん肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家免肉（つなぎとして） 製造方法の概要：食肉を10g以上に切断した塊を塩漬したもの（これにつなぎを加えることができる）に、調味料、香辛料等で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて（必須ではない）混合し、ケーシング等に充填した後、くん煙し（必須ではない）、加熱したもの。 ※つなぎの割合は20%以下。	ショルダーベーコン
		プレスハム
混合プレスハム	使用できる食肉：豚肉、牛肉、鶏肉等の家きん肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家免肉、魚肉（鯨肉を含む） 製造方法の概要：食肉（魚肉を必ず含む）を10g以上に切断した塊を塩漬したもの（これにつなぎを加えることができる）に、調味料、香辛料等で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて（必須ではない）混合し、ケーシング等に充填した後、くん煙し（必須ではない）、加熱したもの。 ※つなぎの割合は20%以下。魚肉の割合は50%以下。	混合プレスハム
ソーセージ	使用できる食肉：豚肉、牛肉、鶏肉等の家きん肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家免肉、魚肉（鯨肉を含む） 製造方法の概要：食肉をひき肉にしたものを塩漬したもの（これに臓器や脂肪層等の可食部を加えることができる）に調味料、香辛料等で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて（必須ではない）混合し、ケーシング等に充填した後、くん煙し（必須ではない）、加熱又は乾燥したもの。 ※臓器・可食部よりも、食肉の方が重量が多い。魚肉の割合は15%未満。	クックドソーセージ
		加圧加熱ソーセージ
		セミドライソーセージ
		ドライソーセージ
		無塩漬ソーセージ
		ポロニアソーセージ
		フランクフルトソーセージ
		ウインナーソーセージ
		リオナソーセージ
		レバーソーセージ
混合ソーセージ	使用できる食肉：豚肉、牛肉、鶏肉等の家きん肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家免肉、魚肉（鯨肉を含む） 製造方法の概要：食肉（魚肉を必ず含む）をひき肉にしたものを塩漬（必須ではない）したもの（これに臓器や脂肪層等の可食部を加えることができる）に、調味料、香辛料等で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて（必須ではない）混合し、ケーシング等に充填した後、くん煙し（必須ではない）、加熱したもの。 ※魚肉の割合は15%以上50%未満。食肉・臓器・可食部の割合は50%超。	レバーペースト
		混合ソーセージ
		加圧加熱混合ソーセージ

【注意事項】この一覧表は、定義の違いを比べられるように概要を示したものであり、正確な定義については、食品表示基準をご参照ください。