

チルドハンバーグステーキ及び チルドミートボールに関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 チルドハンバーグステーキ及び
チルドミートボールの個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年6月

消費者庁食品表示課

1 チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールの個別ルール

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
調理冷凍食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	—	●
食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	—	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

用語	定義
チルドハンバーグステーキ	<p>次に掲げるいずれかの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をいう。</p> <p>一 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。以下この表、別表第4及び別表第22のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第4及び別表第22のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）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ぱくを加えたものに、たま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（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>二 一にソース（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（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、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。）又は具を加えたもの</p>
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、粉末状植物性たんぱく等で、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、チルドハンバーグステーキの項一に掲げるものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

用語	定義
チルドミートボール	<p>次に掲げるいずれかの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をいう。</p> <p>一 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。以下この表、別表第4及び別表第22のチルドミートボールの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第4及び別表第22のチルドミートボールの項において同じ。）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ぱくを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、かつ植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>二 一にソース（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（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、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いう。）を加えたもの</p>
臓器及び可食部分	<p>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。</p>
つなぎ	<p>パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</p>

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

表示事項	表示の方法
<p>名称</p>	<p>「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と表示する。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ぱく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）」等と表示する。</p>
<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を含む。）を、次の一から三までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 ソース及び具の原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「粒状植物性たんぱく」、「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高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 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、イ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高いものから順に表示する。</p> <p>ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんぱくが2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たんぱく」又は「繊維状・粒状植物性たんぱく」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ニ 魚肉は、イ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高いものから順に表示する。</p> <p>二 ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「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高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>三 具を加えた場合における具の原材料は、「具」、「付け合わせ」等の文字の次に、括弧を付して、「チーズ、ベーコン」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高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

表示事項	表示の方法
<p>添加物</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 使用した添加物を、ソース及び具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及び具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、具の原材料に添加したものにあっては具の原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。 二 一の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したものと及び具の原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。
<p>内容量</p>	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあっては、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、単位を明記して表示する。</p>

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

表示事項	表示の方法
名称	<p>「チルドミートボール」と表示する。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ぱくを使用していないものであって一種類の食肉のみを使用したものにあつては、「チルドミートボール」の次に括弧を付して「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」等の食肉の種類を表示することができる。</p>
原材料名	<p>使用した原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 ソースの原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「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高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、魚肉、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、イ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」）、「魚肉」、「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」、「たら、まぐろ」、「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高いものから順に表示する。</p> <p>ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんぱくが2種類以上である場合は、イ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高いものから順に表示する。</p> <p>二 ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「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高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

表示事項	表示の方法
<p>添加物</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 使用した添加物を、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、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。 二 一の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したもの及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。
<p>内容量</p>	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあっては、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、単位を明記して表示する。</p>

○別表第5：名称規制に係る食品及びその名称

食品	名称
チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ
	チルドハンバーグ
チルドミートボール	チルドミートボール

○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
チルドハンバーグステーキ 及びチルドミートボール	調理方法	食品の特性に応じて表示する

○別表第20：様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール

- ・名称
- ・原材料名
- ・原料原産地名
- ・内容量
- ・賞味期限
- ・保存方法
- ・原産国名
- ・製造者

食品	様式	表示の方式
チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボール	備考 別記様式1の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないで表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、JISZ8305に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150平方cm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文字で表示する。

○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
チルドハンバーグステーキ	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第3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」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」の用語と紛らわしい用語 3 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 4 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ぱく等を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 5 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。ただし、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。
チルドミートボール	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第3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」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」の用語と紛らわしい用語 3 2種類以上の食肉を使用したものについて、当該食肉のうち特定のものを特に強調する用語 4 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ぱく等を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 5 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。ただし、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。

2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	廃止	販売温度帯等による表示方法の違いによる個別ルールが存在が食品表示の複雑さの一因となっており、横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができ、消費者への分かり易さにつながることから、冷凍ハンバーグ等の個別ルールである調理冷凍食品と同様に廃止する方向で見直すこととする。
別表4 個別ルール（名称）	廃止	同上。
別表4 個別ルール（原材料名）	廃止	同上。
別表4 個別ルール（添加物）	廃止	同上。
別表4 個別ルール（内容量）	廃止	同上。
別表5 名称規制	廃止	同上。
別表19 個別義務表示	廃止	同上。
別表20 表示の方法	廃止	同上。
別表22 表示禁止事項	廃止	同上。