

魚肉ハム及び魚肉ソーセージに関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 魚肉ハム及び魚肉ソーセージの個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年10月

消費者庁食品表示課

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				
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
畜産物及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
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	●	●	●	●	—	●	—	—	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
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	●	●	●	●	—	●	—	—	●
調理冷凍食品	●	●	●	●	—	●	●	●	●
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●
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

食品	用語	定義	要望
魚 肉 ハ ム 及 び 魚 肉 ソーセージ	魚肉ハム	次に掲げるもの（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に限る。）をいう。	
		一 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「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、家兎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ぱく（以下この表及び別表第4の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「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（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満であり、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。）	一部 改正
		二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの	削除
	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。	現状 維持
	普 通 魚 肉 ソーセージ	次に掲げるもの（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に限る。）をいう。	
		一 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、粉末状植物性たんぱくその他の結着材料、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（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において単に「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。特種魚肉ソーセージの項において同じ。）	一部 改正
		二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの	削除

※本資料は、現行の制度を記載しているもので、業界団体からの要望を反映させたものではありません。

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義	要望
魚 肉 ハ ム 及 び 魚 肉 ソーセージ	特 種 魚 肉 ソーセージ	次に掲げるもの（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に限る。）をいう。	現状 維持
		一 練合わせ魚肉にチーズ、グリーンピース、たまねぎ、荒びき肉等（以下別表第4の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「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	
		二 一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、荒びき肉及びたま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。	
	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	魚肉をひき肉したもの、魚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、粉末状植物性たんぱく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。	
		一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道	
		二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム	
		三 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	

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法	要望
魚肉ハム 及び魚肉 ソーセージ	名称	次に定めるところにより表示する。	
		一 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」と表示する。	現状 維持
		二 一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、魚肉ハムにあっては「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っては「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っては「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）」と表示する。	削除
		三 一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）」と表示する。	現状 維持
	原材料名	第3条第1項の表の原材料名の項に定めるほか、次に定めるところにより表示する。	
		一 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、「肉片等」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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。	削除
		二 魚肉ハムに使用するつなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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。	
		三 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、「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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。	
		四 特種魚肉ソーセージの種ものは、「種もの」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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。	

○別表第 4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法	要望
魚肉ハム 及び魚肉ソー セージ	添加物	使用した添加物を、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。	削除
	内容量	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、2 個又は 2 枚以上が同一の容器包装に入れられたものであって、個数又は枚数が外側から判別できないものにあつては、個数又は枚数を内容重量の表示の文字に並べて表示する。	削除

○別表第 5：名称規制に係る食品及びその名称

食品		名称	要望
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム	魚肉ハム	現状維持
		フィッシュハム	
	普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージ	魚肉ソーセージ	
		フィッシュソーセージ	

○別表第19：一般加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法	要望
魚 肉 ハ ム 及 び 魚 肉 ソ ー セ ー ジ	でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、魚肉ハムにあっては 9 %、普通魚肉ソーセージにあっては10%、特種魚肉ソーセージにあっては15%を超える場合に限る。）	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）をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。	削除
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）	別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの名称の項に規定する名称の用語を表示する。	

○別表第20：様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール

食品	表示事項	表示の方法	要望
魚肉ハム及び 魚肉ソーセージ	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 でん粉含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 備考 別記様式一の備考の規定による。	第8条各号（第3号を除く。）の規定による。	削除

○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	要望
魚肉ハム及び 魚肉ソーセージ	1 別表第3に掲げる「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」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「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」、「ボロニアソーセージ」、「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」、「レバーペースト」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語 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。）	削除

2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	一部修正	・業界団体として、基本的には現状維持を希望、一部、使用できる原材料の範囲について、修正を希望。
別表4 個別ルール（名称）	一部修正	・業界団体として、基本的には現状維持を希望、スライス、ブロック等については、外見からわかることから義務表示からは削除を希望。
別表4 個別ルール（原材料名）	廃止	・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ることから廃止。
別表4 個別ルール（添加物）	廃止	・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ることから廃止。
別表4 個別ルール（内容量）	廃止	・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ることから廃止。
別表5 名称の規制	現状維持	・魚肉ハム、魚肉ソーセージの範囲については、明確に区分することを希望。
別表19 個別義務表示	廃止	・魚肉ハム・魚肉ソーセージにのみ個別的義務表示を上乗せする特段の理由がないため、懇談会のとりまとめの方向に沿って整理する方向で廃止。
別表20 表示の方法	廃止	・上記の修正の方向に沿って見直すと、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るため廃止。
別表22 表示禁止事項	廃止	・横断的な表示禁止事項や景品表示法を参考に判断できると考えられるため廃止。

※その他、旧JAS法関連事項（品質表示事項）以外の改正要望として、食品衛生法の魚肉ねり製品の規格基準において、常温で流通するための保存基準を満たした魚肉ハム、魚肉ソーセージについては、「殺菌温度及び殺菌時間」や「水素イオン指数又は水分活性」を表示する義務があるが、保存方法等で代替できていると考えられるため廃止を希望。