

参考資料

委員 立石幸一

○食肉と食肉製品の定義について

(現行 JAS 法での分類)

	生鮮食品	加工食品		
	食肉	加工品 (未加熱)	食肉製品 (未加熱)	食肉製品 (加熱)
食 衛 法 上 の 食 肉	部分肉	合挽きミンチ (異種混合)	味付け肉	
	スライス肉		パン粉をつけた生肉	
	ミンチ			ハム
		生ウインナー		
	←	焼肉異種盛合せ		ローストビーフ
	←		ネギ間串 (異種盛付)	

現行、食衛法上においては、パン粉をつけた生肉、味付け肉、生ウインナー、合挽きミンチは、「食肉」(JAS 法上は生鮮)に分類されるが、JAS 法上では加工食品になる。食品衛生法の「食肉」の範囲の方が JAS 法より広く、6月5日に開催された第7回加工食品に関する調査会で示された分類は間違っている。

(現行食品衛生法)

食肉	食肉製品
部分肉	ハム
スライス肉	ローストビーフ
ミンチ	
合挽きミンチ (異種混合)	
味付け肉	
パン粉をつけた生肉	
焼肉異種盛合せ	
ネギ間串 (異種盛付)	
生ウインナー	

(食品表示法)における整理

食肉 (生鮮食品)	食肉製品 (加工食品)
部分肉	ハム
スライス肉	ローストビーフ
ミンチ	合挽きミンチ (異種混合)
焼肉異種盛合せ	味付け肉
ネギ間串 (異種盛付)	パン粉をつけた生肉

※焼肉異種盛合せ、ネギ間串は、食品表示法での整理では、生鮮品に区分される。

加工食品 製造—本質的に異なる新たなものを作り出す
加工—新しい属性の付加
「製造」又は「加工」に該当する行為 —加熱、塩蔵、乾燥（輸送または保存のため除く）、
調味、衣付け、粉碎、混合

生鮮食品 調整—加工には至らない
選別—仕分け、分類
加工に至らない行為—「調整」「選別」—袋詰め、詰め合わせ、切断、輸送又は保存（収穫後の調整の一環）のための乾燥、冷凍、除菌（オゾン、次亜ソー殺菌洗浄）、選別

○生鮮食品と加工食品の表示項目（参考）

	生鮮食品	加工食品
名称	○	○
原産地	○同種盛合せの場合	△（22 食品群+4 品目）
添加物	×容器包装された柑橘類等に防ばい剤使用時のみ（TBZ、OPP など）	○
原材料名	△	○
内容量	△食衛法で規定された	○
賞味期限(消費期限)	別表 1 の 14 品目。一部	○
保存方法	別の記載方法や省略可	○
製造者・加工者・輸入者・販売者	のものがある	○

△一部のみ対象

○生鮮品に関する関係通知

- ・生鮮野菜等に対する着色料、漂白剤等に使用は認めない。（昭和 61 年 6 月 5 日 衛食 101 号・衛化第 32 号）
- ・生鮮野菜へのタール系合成着色料及び亜硫酸塩の使用の禁止（昭和 44 年 7 月厚生省告示第 257 号）
- ・生鮮野菜等への天然着色料及びタール系以外の合成着色料の使用の禁止（昭和 56 年 6 月厚生省告示第 116 号）

・野菜、果実、鮮魚介類等の生鮮食品（細切、乾燥等簡易な調理、加工のみが施された食品を含む）に保存料、酸化防止剤、殺菌剤、防虫剤、皮膜剤等の添加物を食品の保存の目的で使用、添加した場合であっても当該食品は、生鮮食品としての要件を欠くことは考えられないので加工食品とはみなさない。（昭和 45 年 8 月 1 日 環食 330）

・食肉に対する食品添加物の使用について

（平成 16 年 7 月 30 日食安監発第 0730001 号）

食肉に対して発色や変色防止等の目的で食品添加物を使用することは、食肉の品質、鮮度等について消費者の判断を誤らせるおそれのあるものと考えられるので、このような使用がなされることがないように、あらためて、貴管下関係業者に対して指導方よろしく申し上げます。

以 上