



食品表示基準における「食肉製品」について

		現行基準		食品表示基準
		意味する内容	特有の表示義務	
食肉製品	JAS法	<p>加工食品品質表示基準の別表における分類の一つ。加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品及びその他の食肉製品から成る。</p> <p>【「食肉製品」の用語が使用されている例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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)別表1(第2条関係) <ul style="list-style-type: none"> 1～13 (略) 14 食肉製品 <ul style="list-style-type: none"> 加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品 15～25 (略) 	—	<ul style="list-style-type: none"> ●基準内において、一般に、JAS法の「食肉製品」を使用 ●ただし、 <ul style="list-style-type: none"> ・乾燥食肉製品である旨 ・非加熱食肉製品である旨 ・特定加熱食肉製品である旨 ・加熱食肉製品である旨 <p>等の表示については、食品衛生法施行令第1条第1項第4号に規定する食肉製品に限って義務を課す。</p>
	食品衛生法	<p>ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの(食品衛生法施行令第1条第1項第4号)</p> <p>(注) 乾燥食肉製品、非加熱食肉製品、特定加熱食肉製品及び加熱食肉製品から成る。食品衛生法施行令第35条第13号に規定する食肉製品製造業の許可がなければ製造できない。</p> <p>【「食肉製品」の用語が使用されている例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第一条 食品衛生法(以下「法」という。)第十三条第一項の政令で定める食品は、次のとおりとする。 <ul style="list-style-type: none"> 一～三 (略) 四 食肉製品(ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものをいう。)(略) 五・六 (略) 2 (略) 第三十五条 法第五十一条の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は、次のとおりとする。 <ul style="list-style-type: none"> 一～十二 (略) 十三 食肉製品製造業(ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業をいう。) 十四～三十四 (略) ●食品、添加物等の規格基準(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)D 各条 <ul style="list-style-type: none"> 1 食肉製品の成分規格(2) <ul style="list-style-type: none"> 4. 加熱食肉製品(乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。以下同じ。)(略) 	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥食肉製品である旨 ・非加熱食肉製品である旨 ・特定加熱食肉製品である旨 ・加熱食肉製品である旨 <p>等</p>	

【参考】JAS法と食品衛生法の「食肉製品」のイメージ図

JAS法の「食肉製品」

食品衛生法の「食肉製品」

食品表示基準における「食肉」について

		現行基準		食品表示基準		
		意味する内容	特有の表示義務			
食肉	JAS法	<p>「食用に供する肉」一般を示す用語。</p> <p>〔(注) チルドぎょうざ類品質表示基準等の個別品表において、同様の定義があるものがある。〕</p> <p>【「食肉」の用語が使用されている例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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)別表2(第3条関係) <ul style="list-style-type: none"> 1～9 (略) 10 調味した食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。) 11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。) 12 表面をあぶった食肉 13 フライ種として衣をつけた食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。) 14 合挽肉その他異種混合した食肉(肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。) 15～22 (略) ●チルドぎょうざ類品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1679号)(定義) <p>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。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">食肉</td> <td style="width: 50%;">食用に供される獣鳥の肉をいう。</td> </tr> </table> 	食肉	食用に供される獣鳥の肉をいう。	—	<p>●基準内において、一般に、JAS法の「食肉」を使用</p> <p>●ただし、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鳥獣の種類を表示 ・特定の処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の表示 ・リスク表示(生食用の牛の食肉のみ) <p>については、食品衛生法施行令第35条第12号に規定する食肉販売業の許可を必要とする食肉に限って義務を課す。</p>
	食肉	食用に供される獣鳥の肉をいう。				
食品衛生法	<p>鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。)</p> <p>(食品衛生法第20条、第21条及び第36条の規定による営業許可の運営について(昭和24年2月3日衛発第125号))</p> <p>〔(注) 食品衛生法施行令第35条第12号に規定する食肉販売業の許可がなければ販売できない。〕</p> <p>【「食肉」の用語が使用されている例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)(営業の指定) <p>第三十五条 法第五十一条の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は、次のとおりとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一～十一 (略) 十二 食肉販売業 十三～三十四 (略) 	<ul style="list-style-type: none"> ・鳥獣の種類 ・特定の処理を行った旨(※)及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨 ・リスク表示(生食用の牛の食肉のみ) 	<p>※食肉であって、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理(食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年8月31日内閣府令第45号)第1条第2項第19号参照)</p>			

【参考】JAS法と食品衛生法の「食肉」のイメージ図

JAS法の「食肉」

食品衛生法の「食肉」