

別紙 食品衛生法による食肉製品の分類(平成5年、厚生省資料より)

(注:法、政令等の条項については現行の条号)

食肉		食肉製品		その他食肉を含む加工品
食肉	食肉加工品 (半製品)	ハム、ソーセージ、ベーコン、その他これらに類するもの		
鳥獣の肉及び内臓等 (枝肉 カット肉 スライス肉 ひき肉)	食肉(鳥獣の肉及び内臓等)の含有率が50%を超える半製品 (トンカツ材料 味付生肉 つけもの 生ハンバーグ等) ※食品衛生法上、食肉として取り扱う。	1 非加熱食肉製品として販売するもの。 2 乾燥食肉製品として販売するもの。 3 特定加熱食肉製品として販売するもの。 4 加熱食肉製品として販売するもの。		1 食肉含有率50%未満の半製品 例)生シュウマイ、生ギョウザ等 2 食肉含有率50%未満の製品 例)ハンバーグ、ミートボール 3 食肉含有率にこだわらず、社会通念上そうざいとして流通するもの。 例)トンカツ、大和煮、甘露煮、焼き鳥、シュウマイ、コロッケ、ギョウザ等
1	他の食品と一緒に単に食品の素材として寄せ集めたものは、その量の如何を問わず、当該食肉の部分は食肉として取り扱う。	1 食肉製品を更に細切、乾燥等簡易な加工を施したのもも食肉製品とする。 2 食肉製品に他の食品を単に寄せ集めたものは、当該食肉製品の部分は食肉製品とする。 3 ただし、食肉製品を更に調理、加工し、他の食品としたものは食肉製品とはいわない。 (ハムサラダ、ハムサンド、弁当等)		
食衛法第52条に規定する許可 政令第35条第11号(食肉処理業) 政令第35条第12号(食肉販売業)		政令第35条第13号(食肉製品製造業)	※昭和55年12月26日付け環乳第82号の通知の、飲食店営業許可を受けている食肉販売業の施設における食肉製品の調理に関して、製造業の許可及び食品衛生管理者の設置は必要ない。	政令第35条第32号(そうざい製造業、半製品を除く)
		食衛法第48条に規定する食品衛生管理者の設置 政令第13条(食肉製品)	※昭和55年12月26日付け環乳第82号の通知の、飲食店営業許可を受けている食肉販売業の施設における食肉製品の調理に関して、製造業の許可及び食品衛生管理者の設置は必要ない。	
表示は食品表示法に基づく食品表示基準				
添加物 告示 (着色料の使用基準)		添加物 告示 (ソルビン酸の使用基準適用)、告示(亜硝酸Na、硝酸K、Naの使用基準適用)		
冷凍した場合 冷凍食肉		冷凍食肉製品		冷凍食品