ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約及び施行規則

公正競争規約	公正競争規約施行規則
（目的） 第１条　この公正競争規約（以下「規約」という。）は、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第36条第１項の規定に基づき、ハム・ソーセージ類の取引について行う表示に関する事項を定めることにより、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保することを目的とする。	
（定義） 第２条　この規約で「ハム・ソーセージ類」とは、ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約施行規則（以下「施行規則」という。）で定めるものであって、容器包装（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第４条第５項に規定する容器包装をいう。以下同じ。）に密封されたものをいう。	（定義） 第１条　ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約（以下「規約」という。）第２条の「ハム・ソーセージ類」とは、別表に掲げるものをいう。ただし、容器包装（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第４条第５項に規定する容器包装をいう。以下同じ。）に密封されたものであっても、食品缶詰の表示に関する公正競争規約の適用を受けるものを除く。
２　この規約で「事業者」とは、食品表示法（平成25年法律第70号）第２条第３項で定める「食品関連事業者等」のうち、ハム・ソーセージ類を製造、加工して販売する者、ハム・ソーセージ類に自己の商標又は名称を表示して販売する者及びハム・ソーセージ類を輸入して販売する者をいう。 ３　この規約で「表示」とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給するハム・ソーセージ類に関する事項について行う広告その他の表示であって、次の各号に掲げるものをいう。 (1)　ハム・ソーセージ類の容器包装による広告その他の表示及びこれらに添付したものによる広告その他の表示 (2)　見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似するものによる広告その他の表示（ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。）及び口頭による広告その他の表示（電話によるものを含む。） (3)　ポスター、看板（プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。）、ネオンサイン、アドバルーンその他これらに	

公正競争規約	公正競争規約施行規則
類似するものによる広告及び陳列物又は実演による広告 (4)　新聞、雑誌その他の出版物、放送（有線電気通信設備又は拡声器による放送を含む。）、映写、演劇又は電光による広告 (5)　情報処理の用に供する機器による広告その他の表示（インターネット、パソコン通信等によるものを含む。）	
（必要表示事項） 第３条　事業者は、ハム・ソーセージ類の容器包装に、次に掲げる事項を、それぞれ施行規則で定めるところにより、見やすい場所に邦文で明瞭に表示しなければならない。	（必要表示事項の基準） 第２条　規約第３条第１項第１号から第12号に規定する必要表示事項は、次の基準により表示するものとする。ただし、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づき定める食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）において表示の基準が定められているものについては、当該基準により表示することとする。
(1)　名称（品名）	(1)　名称（品名）・・・別表に定めるところに従い、当該名称（品名）を「名称」又は「品名」の文字の後に明瞭に表示する。 　ブロック、スライスその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあっては、対象名称（品名）の後に括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示することができる。
(2)　原材料名	(2)　原材料名・・・「原材料名」の文字の後に、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。
(3)　添加物	(3)　添加物・・・「添加物」の文字の後又は原材料名の後に原材料名と明確に区分して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。
(4)　原料原産地名	(4)　原料原産地名・・・食品表示基準第３条第２項の規定に基づき表示する。
(5)　内容量	(5)　内容量・・・「内容量」の文字の後に、グラム（g）又はキログラム（kg）の単位で、単位を明記して表示する。
(6)　賞味期限又は消費期限	(6)　賞味期限又は消費期限・・・「賞味期限」又は「消費期限」の文字の後に、期限を示す日付を表示する。 （表示の例） ア　令和10年４月１日 イ　10．４．１ ウ　2028年４月１日 エ　28．４．１
(7)　保存方法	(7)　保存方法・・・「保存方法」の文字の後に、品質の特性に従って、「１０℃以下で保存す

公正競争規約	公正競争規約施行規則
	ること」、「直射日光を避け常温で保存すること」等と表示する。
(8)　輸入品にあっては、原産国名	(8)　原産国名・・・輸入品にあっては、「原産国名○○」、「○○産」又は「○○製」等と表示する。（○○は国名）
(9)　事業者の氏名又は名称及び住所	(9)　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所・・・食品関連事業者（以下「事業者」という。）のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を、事業者に応じた「製造者」、「加工者」、「輸入者」又は「販売者」のいずれかの文字とともに表示する。
(10)　製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称	(10)　製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称・・・次のアからウまでにより表示する。 ア　製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所の所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称）を表示する。 イ　アの規定にかかわらず、表示内容に責任を有する者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地）又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称）と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。 ウ　アの規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあっては、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号又は販売者の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。 (ｱ) 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先 (ｲ) 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードそ

<table>
<tr><th>公正競争規約</th><th>公正競争規約施行規則</th></tr>
<tr><td></td><td>の他のこれに代わるものを含む。）
(ｳ) 当該製品を製造しているすべての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号</td></tr>
<tr><td>(11)　栄養成分の量及び熱量</td><td>(11)　栄養成分の量及び熱量・・・「栄養成分表示」の文字の後に、食品単位当たりの熱量（kcal）並びに、たんぱく質（g)、脂質（g)、炭水化物（g）及びナトリウム（食塩相当量（g）に換算したもの）の量を表示する。</td></tr>
<tr><td>(12)　その他施行規則で定める事項</td><td>(12)　その他施行規則で定める事項
ア　でん粉含有率・・・プレスハム、混合プレスハム及びチョップドハムにあっては、でん粉（加工でん粉を含む。)、小麦粉及びコーンミールを３％を超えて使用した場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあってはでん粉（加工でん粉を含む。)、小麦粉及びコーンミールを５％を超えて使用した場合、「でん粉含有率」の文字の後に、でん粉含有率を％の単位で、単位を明記して表示することができる。
イ　殺菌方法･･･加圧加熱殺菌したソーセージについて、「殺菌方法」の文字の後に、「120℃で４分間加熱」等と表示することができる。
ウ　製品群名
(ｱ) 食品表示基準別表第19の規定に基づき、乾燥食肉製品にあっては「乾燥食肉製品」である旨、非加熱食肉製品にあっては「非加熱食肉製品」である旨、特定加熱食肉製品にあっては「特定加熱食肉製品」である旨を表示する。
(ｲ) 食品表示基準別表第19の規定に基づき、加熱食肉製品にあっては「加熱食肉製品」である旨を表示するとともに、「包装後加熱」又は「加熱後包装」である旨を表示する。
(ｳ) 非加熱食肉製品において水素イオン指数と水分活性を表示する場合及び特定加熱食肉製品において水分活性を表示する場合にあっては、水素イオン指数を表す「pH」等の文字や水分活性を表す文字を付して以下の例に従い表示することができる。
<table>
<tr><th colspan="4">非加熱食肉製品</th></tr>
<tr><th></th><th>pH</th><th>水分活性</th><th>保存方法</th></tr>
<tr><td>表示例１</td><td>－</td><td>0.95以上</td><td>4℃以下</td></tr>
<tr><td>表示例２</td><td>－</td><td>0.95未満</td><td>10℃以下</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

公正競争規約	公正競争規約施行規則
	表示例3 | 5.0未満 | — | 10℃以下 表示例4 | — | 0.91未満 | 10℃以下 表示例5 | 5.3未満 | 0.96未満 | 10℃以下 表示例6 | 4.6未満 | — | ー 表示例7 | 4.6以上 5.1未満 | 0.93未満 | ー 特定加熱食肉製品 表示例1 | | 0.95以上 | 4℃以下 表示例2 | | 0.95未満 | 10℃以下 エ　「食品表示基準について」の（加工食品）1（15）②ア～ウに定めるところにより、次のとおりとする。 (ｱ)「乾燥食肉製品」である旨の表示は、ドライソーセージにあっては「ドライソーセージ」、サラミソーセージにあっては「サラミソーセージ」、ビーフジャーキーにあっては「ビーフジャーキー」、ポークジャーキーにあっては「ポークジャーキー」と表示することにより代えることができる。 (ｲ)「非加熱食肉製品」である旨の表示は、ラックスハムにあっては「ラックスハム」と表示することにより代えることができる。 (ｳ)「加熱食肉製品」である旨の表示は、プレスハムにあっては「プレスハム」、ウインナーソーセージにあっては「ウインナーソーセージ」、フランクフルトソーセージにあっては「フランクフルトソーセージ」と表示することにより代えることができる。 2　規約第３条第１項第１号から第12号までの表示については、容器包装の見やすい箇所に、別記様式１及び別記様式２又は別記様式３により邦文をもって一括して行うものとする。ただし、別記様式１及び別記様式２又は別記様式３により表示される事項が別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りではない。 3　特定原材料に係る表示 規約第３条第２項第１号に掲げるアレルゲンの表示は、食品表示基準の別表第14に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）を原材料に使用している場合及び特定原材料に由来する添加物を含む場合にあっては、食品表示基準第３条第２項の定めるところにより表示しなければならない。
2　次に掲げる事項にあっては、施行規則に定めるところにより表示しなければならない。 (1)　アレルゲン	

公正競争規約	公正競争規約施行規則
(2)　Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨	４　アスパルテームを含む食品については食品表示基準第３条第２項に定めるところにより、Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨を表示すること。
３　前二項に定めるもののほか、食品表示基準(平成27年内閣府令第10号) により表示が必要な事項については食品表示基準に基づいて表示すること。	
(特定事項の表示基準) 第４条　事業者はハム・ソーセージ類について、次の各号に掲げる表示をする場合には、当該各号に定めるところによらなければならない。 (1)　使用した原料肉を強調する表示 ア　原料肉（原料畜肉類又は原料臓器類。以下「原料肉」という。）について、「オール○○肉」、「○○肉100％」等と表示する場合は、施行規則で定める基準により表示するものとする。 イ　原料肉について、特色のあるものである旨を表示する場合は、施行規則で定める基準により表示するものとする。	(特定事項の表示基準) 第３条　規約第４条に規定する表示基準は、次のとおりとする。 (1)　規約第４条第１号アに規定する表示基準 単一の原料肉（原料畜肉類又は原料臓器類。以下「原料肉」という。）を使用し、結着材料(でん粉、植物性たん白等。以下同じ。)及びカゼインナトリウムのいずれも含まない場合にのみ表示することができる。 (2)　規約第４条第１号イに規定する表示基準 ア　原料肉（原料畜肉類又は原料臓器類。以下「原料肉」という。）について、特色のあるものである旨を表示するときは、特色のある原料肉が製品の原材料及び添加物に占める重量の割合で、50％以上の場合に「○○肉使用」等、10％以上の場合に「○○肉入り」等と、次の(ｱ)又は(ｲ)に掲げるいずれかの割合を当該表示に隣接した箇所又は原料肉名の次に括弧を付して表示する。ただし、その割合が100％である場合にあっては、割合の表示を省略することができる。なお、10％未満の場合は特色のあるものである旨を表示することはできない。 (ｱ)　特色のある原料肉の製品の原材料及び添加物に占める重量の割合 (ｲ)　特色のある原料肉の特色のある原料肉及び特色のある原料肉と同一の種類の原料肉を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原料肉の特色のある原料肉及び特色のある原料肉と同一の種類の原料肉を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を表示する。） イ　アに基づき、原料肉について、特色のあるものである旨を表示する際の表示方法は次のとおりとする。

公正競争規約	公正競争規約施行規則
	(ｱ) 「黒豚」等の表示・・・「原料畜肉類」と「原料臓器類」の両方を使用 (ｲ) 「黒豚肉」等の表示・・・「原料畜肉類」のみを使用 (ｳ) 「黒豚脂肪」等の表示・・・「原料臓器類」のみを使用 ウ　イに基づき表示する場合において、次に示すような消費者に誤解を与える可能性がある場合には、誤解を招かないために必要な説明を併せて表示する。 (ｱ) 単に「黒豚使用」と表示する場合において、黒豚肉と黒豚脂肪の割合を比較し、黒豚脂肪の割合が多い場合 (ｲ) 特色のあるものである旨を表示する原料肉の銘柄（例：「信州肉牛」、「トキワの豚肉」等）が、「原料畜肉類」と「原料臓器類」のどちらなのか、紛らわしい場合 エ　原料肉について、特色のあるものである旨を表示する際に、使用する原料肉が２種類以上の家畜等の場合は、使用している全ての家畜等の名称を商品の主要部分の近接した場所に表示するものとする。 オ　原料肉について、特色のあるものである旨を表示する際に、原料肉に占める割合が100％の場合には、「○○ウインナー」等、製品名につなげて表示できるものとする。 (3)　規約第４条第１号の規定に基づき原料肉として黒豚を使用している旨を表示する場合は、当該原料肉は、食肉小売品質基準（昭和52年１月26日　52畜Ａ第98号農林水産省畜産局長通達）に定めるバークシャー純粋種の豚の肉でなければならない。
(2)　原産国が誤認されるおそれがある国産品の表示 原産国について誤認されるおそれがある国産品にあっては、施行規則で定める基準により表示するものとする。	(4)　規約第４条第２号に規定する表示基準 国産品であって、商品名、商品説明、事業者名等の表示の全部又は主要部分が外国の文字で示されているもの、外国の国旗、紋章、地図、その他これらに類するものの表示にあっては、事業者は、「日本製」、「日本製造」、「国内製造」等と国内で製造した製品である旨をハム・ソーセージ類の容器包装の主要部分に明瞭に表示しなければならない。
(3)　「手造り」、「手造り風」等の表示 「手造り」、「手造り風」等の表示は、施行規則で定める基準により表示するものとする。	(5)　規約第４条第３号に規定する表示基準 「手造り」、「手造り風」等の表示は、次のすべての条件に合致するものについてのみ表示できるものとする。 ア　良質の原料肉を使用し、食塩等を加えて長期間(発色剤を使用したものにあっては、

公正競争規約	公正競争規約施行規則
	ハム類については７日間以上、ベーコン類については５日間以上、ソーセージ類については３日間以上）低温で漬け込み熟成させたもの イ　自動化された機械又は装置を用いないもの ウ　結着材料を含まないもの エ　調味料、結着補強剤、発色剤、酸化防止剤及び香辛料抽出物以外の食品添加物を含まないもの
(4)　ソーセージの肉片粒子の大きさを表す表示 　ソーセージについて、「あらびき」、「細びき」等肉片粒子の大きさを表示する場合は、施行規則で定める基準により表示するものとする。	(6)　規約第４条第４号に規定する表示基準 　「あらびき」、「細びき」等の肉片粒子の大きさの基準は、次のとおりとする。 ア　「あらびき」等…肉挽機プレート目５㎜以上で１回挽いた肉又はこれと同程度のものを原料としたもの イ　「細びき」等…肉片粒子が残っていないもの
(5)　ある種の原材料又は添加物を使用していない旨の表示 　ハム・ソーセージ類に、ある種の原材料又は添加物を使用していない旨（「無添加」、「不使用」等）を表示する場合は、施行規則で定める基準により表示するものとする。	(7)　規約第４条第５号に規定する表示基準 ア　特定の用途のために製造されたものについて表示することができる。 イ　製品の内容又は品質について特に説明する必要がある場合であって、説明文において強調しない範囲で表示することができる。
(6)　特定の製法又は風味の表示 　ハム・ソーセージ類の製法又は風味について、特定の製法又は風味を表示する場合は、それぞれの特徴を説明文等により表示しなければならない。	
(7)　栄養成分の表示 　栄養成分の表示（第３条第１項第11号に掲げるものを除く。）は、施行規則で定める基準により表示するものとする。	(8)　規約第４条第７号に規定する栄養成分（規約第３条第１項第11号に規定する栄養成分の量及び熱量を除く。）を表示する場合にあっては、以下の規定に従い表示すること。 ア　栄養成分を表示（規約第３条第１項第11号の規定に基づく表示を除く。）する場合には、食品表示基準第７条の規定に基づき表示する。 イ　栄養成分の補給ができる旨を表示する場合には、食品表示基準第７条の規定に基づき表示する。 ウ　栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨を表示する場合には、食品表示基準第７条の規定に基づき表示する。 エ　糖類（単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。）を添加していない旨を表示する場合には、食品表示基準第７条の規定に基づき表示する。

公正競争規約	公正競争規約施行規則
(8)　栄養機能食品である旨の表示 　栄養機能食品である旨を表示する場合は、施行規則で定める基準により表示するものとする。	(9)　規約第４条第８号に規定する栄養機能食品である旨を表示する場合にあっては、食品表示基準第７条の表の「栄養機能食品にかかる栄養成分の機能」に基づき表示する。
(9)　特定保健用食品である旨の表示 　特定保健用食品である旨を表示する場合は、施行規則で定める基準により表示するものとする。	(10)　規約第４条第９号に規定する特定保健用食品である旨を表示する場合にあっては、食品表示基準第３条第２項の表の「特定保健用食品」に基づき表示する。
(10)　機能性表示食品である旨の表示 　機能性表示食品である旨を表示する場合は、施行規則で定める基準により表示するものとする。	(11)　規約第４条第10号に規定する機能性表示食品である旨を表示する場合にあっては、食品表示基準第３条第２項の表の「機能性表示食品」に基づき表示する。
(11)　原料由来の異物混入の可能性等の説明表示 　食品衛生法違反ではない原料由来の異物混入の可能性及び製造上起こり得る現象等についての説明を表示する場合は、施行規則で定める基準により表示するものとする。	(12)　規約第４条第11号に規定する原料由来の異物混入の可能性がある旨及び製造上起こり得る現象等について表示するときは、「原料由来の骨や毛等が残る可能性がありますので、お召し上がりの際にはご注意ください。」、「品質には万全を期しておりますが、製造工程上、まれにソーセージが折れている場合があります。」、「製品断面に赤い部分がある場合がありますが、十分に加熱されていますので、安心してお召し上がりください。」等と分かりやすい表現で表示する。
（不当表示の禁止） 第５条　事業者は、ハム・ソーセージ類の取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。	（不当表示の禁止） 第４条　規約第５条各号の規定による不当表示に当たるものを例示すると、次のとおりである。
(1)　第２条第１項に基づき施行規則で規定する定義に合致しない内容の製品について、あたかも定義に合致する製品であるかのように誤認されるおそれがある表示	
(2)　前条第３号で定める基準に合致しない内容の製品について、手造り、手造り風であると誤認されるおそれがある表示	
(3)　客観的な根拠に基づかないで当該製品の品質が他の製品よりも特に優良であると誤認されるおそれがある表示	(1)　規約第５条第３号 ア　客観的な根拠に基づかない「特級」、「特選」、「最高級」、「熟成」等の用語 イ　「天然」、「自然」、「純」、「純粋」、「ピュアー」等の用語 ただし、次の表示はできるものとする。 (ｱ)　家畜の腸等を使用した場合の「天然腸」、「天然ケーシング」等 (ｲ)　自然環境で熟成させた場合の「天然熟成」、「自然熟成」等 (ｳ)　純粋種を用いた場合の「純粋○○」等
(4)　ハム・ソーセージ類又はその原材料について、種類、産地を誤認されるおそれがある	(2)　規約第５条第４号 ア　他の原料肉を使用しているにもかかわら

公正競争規約	公正競争規約施行規則
表示	ず、特定の原料肉のみを使用していると誤認されるおそれがある「原料肉○○肉」、「○○肉と○○肉」等の用語 イ　「食肉小売品質基準」に定めるバークシャー純粋種の豚の肉を原料肉として使用していないにもかかわらず、当該原料肉に「黒豚」を使用していると誤認されるおそれがある表示 ウ　客観的な根拠に基づかない「名産」、「特産」等の用語
(5)　伝統、歴史、製造技術、生産規模、生産設備、販売量、販売比率その他事業者の実態について、実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも著しく優位であるかのように誤認されるおそれがある表示	
(6)　品評会等で受賞したものであるかのように又は官公庁が推奨しているかのように誤認させる表示	(3)　規約第５条第６号 「○○賞受賞」等、品評会等で受賞したものであるかのように又は「○○県推奨」等、官公庁が推奨しているかのように誤認させる表示 ただし、品評会等で受賞したもの又は官公庁が推奨したもの等と同一仕様によって製造された製品であって、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。
(7)　自己の取り扱う他の商品又は自己の他の事業について受けた賞、推奨等を当該商品について受けたものであるかのように誤認されるおそれがある表示	
(8)　他の事業者又はその製品を中傷し、誹謗し又はこれらの信用を毀損するような表示	
(9)　客観的な根拠に基づかないでハム・ソーセージ類が健康や美容等について効能又は効果があるかのように誤認されるおそれがある表示	
(10)　事業者が自己の供給するハム・ソーセージ類の取引について行う表示であって、一般消費者が当該表示であることを判別することが困難であるもの(ステルスマーケティング)	(4)　規約第５条第10号 「一般消費者が事業者の表示であることを判別することが困難である表示」の運用基準（令和５年３月28日消費者庁長官決定）に基づき、一般消費者が事業者の表示であることを判別することが困難であると認められる表示（ステルスマーケティング）
(11)　前各号に掲げるもののほか、自己の製造又は販売するハム・ソーセージ類の内容又は取引条件について、実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも著しく優良又は有利であるかのように誤認され	

公正競争規約	公正競争規約施行規則
るおそれがある表示	
	（公正マーク） 第５条　公正取引協議会に加入している事業者が販売する施行規則第１条に規定するハム・ソーセージ類の容器包装には「公正」マークを表示することができる。ただし「公正」マークは通い箱その他反復して使用する容器包装に表示してはならない。 ２　「公正」マークの使用方法等については、公正取引協議会が別に定めるところによるものとする。
（公正取引協議会の設置） 第６条　この規約の目的を達成するため、ハム・ソーセージ類公正取引協議会（以下「公正取引協議会」という。）を設置する。 ２　公正取引協議会は、この規約に参加する事業者及び事業者の団体をもって構成する。	
（公正取引協議会の事業） 第７条　公正取引協議会は、次の事業を行う。 (1)　この規約の内容の周知徹底に関すること。 (2)　この規約についての相談及び指導に関すること。 (3)　この規約の遵守情況の調査に関すること。 (4)　この規約の規定に違反する疑いがある事実の調査に関すること。 (5)　この規約の規定に違反する事業者に対する措置に関すること。 (6)　一般消費者からの苦情処理に関すること。 (7)　不当景品類及び不当表示防止法その他公正取引に関する法令の普及及び違反の防止に関すること。 (8)　関係官公庁との連絡に関すること。 (9)　会員に対する情報提供に関すること。 (10)　その他この規約の施行に関すること。	
（違反に対する調査） 第８条　公正取引協議会は、第３条から第５条までの規定に違反する事実があると思料するときは、関係者を招致して、事情を聴取し、関係者に対し必要な事項を照会し、参考人から意見を求め、その他その事実について必要な調査を行うことができる。 ２　事業者は、前項の規定に基づく公正取引協議会の調査に協力しなければならない。	

公正競争規約	公正競争規約施行規則
3　公正取引協議会は、前項の規定に違反して調査に協力しない事業者に対し、その調査に協力すべき旨を文書をもって警告し、これに従わないときは５万円以下の違約金を課し、又は除名処分をすることができる。 （違反に対する措置） 第９条　公正取引協議会は、第３条から第５条までの規定に違反する行為があると認めるときは、この違反行為を行った事業者に対し、その違反行為を排除するために必要な措置を採るべき旨、その違反行為と同種又は類似の違反行為を再び行ってはならない旨、その他これらに関連する事項を実施すべき旨を、文書をもって警告することができる。 2　公正取引協議会は、前項の規定による警告を受けた事業者が、これに従っていないと認めるときは、当該事業者に対し、50万円以下の違約金を課し、若しくは除名処分をし、又は消費者庁長官に対して必要な措置を講ずるよう求めることができる。 3　公正取引協議会は、前条第３項又は前二項の規定により警告し、違約金を課し、又は除名処分をしたときは、その旨を遅滞なく文書をもって消費者庁長官に報告するものとする。 （違反に対する決定） 第10条　公正取引協議会は、第８条第３項又は前条第２項の規定による措置（警告を除く。）を採ろうとする場合には、採るべき措置の案（以下「決定案」という。）を作成し、これを当該事業者に送付するものとする。 2　前項の事業者は、決定案の送付を受けた日から10日以内に公正取引協議会に対して文書をもって異議の申立てをすることができる。 3　公正取引協議会は、前項の異議の申立てがあった場合には、当該事業者に追加の主張及び立証の機会を与え、これらの資料に基づいて更に審理を行い、これに基づいて措置の決定を行うものとする。 4　公正取引協議会は、第２項に規定する期間内に異議申立てがなかった場合には、速やかに決定案の内容と同趣旨の決定を行うものとする。 （施行規則の制定） 第11条　公正取引協議会は、この規約の実施及び運営に関する事項について規則を定めることが	（細則等の制定） 第６条　公正取引協議会は、規約及び施行規則を実施するため、細則又は運用基準を定めること

公正競争規約	公正競争規約施行規則
できる。 2　前項の規則を定め、又は変更しようとするときは、事前に公正取引委員会及び消費者庁長官の承認を受けるものとする。	ができる。 2　前項の細則又は運用基準を定め、変更し、又は廃止しようとするときは、事前に公正取引委員会及び消費者庁長官に届け出るものとする。
(附 則) 1　この規約は、公正取引委員会の認定の告示があった日（平成４年９月11日）から施行する。 2　この規約の施行の日から６か月以内に販売されるハム・ソーセージ類の表示については、なお従前の例によることができる。	(附 則) 1　この施行規則は、規約施行の日（平成４年９月11日）から施行する。 2　この施行規則の施行の日から６か月以内に販売されるハム・ソーセージ類の表示については、なお従前の例によることができる。
	(附 則) この施行規則の変更は、公正取引委員会の承認を受けた日（平成６年７月２０日）から施行する。
(附 則) 1　この規約の変更は、公正取引委員会の認定の告示があった日（平成７年６月２日）から施行する。 2　平成９年３月３１日までに製造され、又は輸入されるハム・ソーセージ類の表示については、変更後の第３条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。	(附 則) 1　この施行規則の変更は、規約施行の日（平成７年６月２日）から施行する。 2　平成９年３月３１日までに製造され、又は輸入されるハム・ソーセージ類の表示については、変更後の第２条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。
(附 則) この規約の変更は、公正取引委員会の認定の告示があった日（平成１０年６月12日）から施行する。	(附 則) この施行規則の変更は、規約変更の認定告示があった日（平成１０年６月１２日）から施行する。
	(附 則) この施行規則の変更は、公正取引委員会の承認を受けた日（平成１１年５月３１日）から施行する。
	(附則) この施行規則の変更は、公正取引委員会の承認を受けた日（平成１２年２月２４日）から施行する。
(附 則) この規約の変更は、公正取引委員会の認定の告示があった日（平成１２年８月１１日）から施行する。	

公正競争規約	公正競争規約施行規則
（附 則） １　この規約の変更は、公正取引委員会の認定の告示があった日（平成１６年１１月２５日）から施行する。 ２　平成１７年７月３１日までに製造され、加工され、又は輸入されるハム･ソーセージ類の表示については、変更後の第３条第１項第４号の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。	（附 則） １　この施行規則の変更は、規約の変更について公正取引委員会の認定の告示があった日（平成１６年１１月２５日）から施行する。 ２　平成１７年７月３１日までに製造され、加工され、又は輸入されるハム･ソーセージ類の表示については、変更後の第２条第１項第４号の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。 ３　平成１７年８月１２日までに製造され、加工され、又は輸入されるハム･ソーセージ類の表示については、変更後の第２条第１項第８号ウ及び別表の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。
（附 則） この規約の変更は、平成１８年１月４日から施行する。	
（附 則） この規約の変更は、消費者庁長官及び公正取引委員会の承認の告示があった日（平成２３年２月１０日）から施行する。	（附 則） １　この施行規則の変更は、規約の変更について消費者庁長官及び公正取引委員会の認定の告示があった日（平成２３年２月１０日）から施行する。 ２　平成２３年４月１日までに製造され、加工され、又は輸入されるハム･ソーセージ類の表示については、変更後の第２条第１項第８号の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。
	（附 則） １　この施行規則の変更は、規約の変更について消費者庁長官及び公正取引委員会の認定の告示があった日（平成２４年１０月４日）から施行する。
（附 則） １　この規約の変更は、規約の変更について公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日（平成２９年１月３０日）から施行する。 ２　この規約の変更の施行の日から平成３２年３月３１日までに製造され、加工され、又は輸入されるハム・ソーセージ類の表示については、この規約の変更にかかわらず、なお従前の例によることができる。	（附 則） １　この規則の変更は、規約の変更について公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日（平成２９年１月３０日）から施行する。 ２　この規則の変更の施行の日から平成３２年３月３１日までに製造され、加工され、又は輸入されるハム・ソーセージ類の表示については、この規則の変更にかかわらず、なお従前の例によることができる。

公正競争規約	公正競争規約施行規則
（附 則） 1　この規約の変更は、規約の変更について公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日から施行する。 2　この規約の変更の施行の日（以下「施行日」という。）前に事業者が行った表示については、なお従前の例による。 3　原料原産地名に関する事項及び第４条第１号イに規定する事項のうち、施行日から令和４年３月31日までに製造され、又は加工されるハム・ソーセージ類に係る表示については、なお従前の例によることができる。	（附 則） 1　この規則の変更は、規約の変更について公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日から施行する。 2　この規則の変更の施行の日（以下「施行日」という。）前に事業者が行った表示については、なお従前の例による。 3　原料原産地名に関する事項及び第３条第２号規定する事項のうち、施行日から令和４年３月31日までに製造され、又は加工されるハム・ソーセージ類に係る表示については、なお従前の例によることができる。
（附 則） この規約の変更は、この規約の変更について公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日から施行し、令和６年１０月１日から適用する。	（附　則） 1　この規則の変更は、規約の変更について公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日から施行する。 2　この規則の変更の施行の日前に事業者が行った表示については、なお従前の例による。
（附 則） 1　この規約の変更は、この規約の変更について公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日（令和8年10月19日）から施行する。 2　この規約の変更の施行の日前に事業者が行った表示については、なお従前の例による。	（附 則） 1　この規則の変更は、規約の変更について公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日（令和8年10月19日）から施行する。 2　この規則の変更の施行の日前に事業者が行った表示については、なお従前の例による。

【 施 行 規 則 】

別記様式１

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

（備考）

１　表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。

２　表示に用いる文字は、日本産業規格Z8305（1962）に規定する８ポイントの活字以上の大きさの文字とする。ただし、表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものにあっては5.5ポイントの活字以上の大きさとすることができる。

３　添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。

４　原料原産地名については、事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示することができる。

５　でん粉含有率については、プレスハム、混合プレスハム、チョップドハム、ソーセージ及び混合ソーセージに限り第２条第１項第12号アの規定に基づき表示することができる。

６　加圧加熱殺菌ソーセージについては、殺菌方法を第２条第１項第12号イの規定に基づき表示することができる。

７　非加熱食肉製品において水素イオン指数と水分活性を表示する場合及び特定加熱食肉製品において水分活性を表示する場合にあっては第２条第１項第12号ウ(ｳ)の規定に基づき表示することができる。

８　内容量及び賞味期限を他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。

９　輸入品にあっては、原産国名を表示する。

10　食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とする。

11　この様式は縦書きとすることができる。

12　この様式の枠を記載することが困難な場合は、枠を省略することができる。

13　規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項（備考５から備考７までに掲げる事項等）は、枠内に表示することができる。

別記様式２

栄養成分表示
食品単位当たり

熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

（備考）

1　食品単位は、100g、100ml、１食分、１包装その他の１単位のいずれかを表示する。この場合において、１食分である場合は、１食分の量を併記して表示する。

2　この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。

3　栄養成分の量及び熱量であって一定の値を０とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。

4　この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

別記様式３

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
－飽和脂肪酸	g
－ｎ－３系脂肪酸	g
－ｎ－６系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
－糖質	g
－糖類	g
－食物繊維	g
食塩相当量	g
たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、ｎ－３系脂肪酸、ｎ－６系脂肪酸コレステロール、炭水化物、糖質糖類、食物繊維及びナトリウム以外の栄養成分	mg

（備考）

1　食品単位は、100g、100ml、１食分、１包装その他の１単位のいずれかを表示する。この場合において、１食分である場合は、１食分の量を併記して表示する。

2　この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。

3　栄養成分の量及び熱量であって一定の値を０とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。

4　糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合にあっては、糖質及び食物繊維の量の両方を表示する。

5　義務表示となっている栄養成分以外で表示しないものについては、この様式中当該成分を省略する。

6　表示の単位は、この様式中の単位にかかわらず、食品表示基準別表第９の第１欄の区分に応じ、同表の第２欄によって表示する。

7　この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

【 施 行 規 則 】

別　表

この定義は食品表示基準別表第３に掲げる食品の定義との整合をとった上で、製造工程をより詳細に定めるものである。

１．ハム類

名称(品名)	定　　義
骨付きハム	次に掲げるものをいう。 １　豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬（えんせき）し、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、くん煙し又はくん煙しないで乾燥したもの ２　１を湯煮し、又は蒸煮したもの ３　サイドベーコンのももを切り取り、骨付きのまま整形したもの ４　１、２又は３をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	塩漬（えんせき）　食肉に食塩、発色剤等を加え、低温で漬け込みを行うこと。以下同じ。
ボンレスハム	次に掲げるものをいう。 １　豚のももを整形し、塩漬（えんせき）し、骨を抜き、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ２　豚のもも肉を分割して整形し、塩漬（えんせき）し、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ３　１又は２をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ロースハム	次に掲げるものをいう。 １ 豚のロース肉を整形し、塩漬（えんせき）し、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ２　１をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ショルダーハム	次に掲げるものをいう。 １ 豚の肩肉を整形し、塩漬（えんせき）し、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ２　１をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ベリーハム	次に掲げるものをいう。 １ 豚のばら肉を整形し、塩漬（えんせき）し、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ２　１をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ラックスハム	次に掲げるものをいう。

	1 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬(えんせき)し、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、ケーシング等で包装し又は包装しないで、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	
無塩せきハム	1 豚のもも肉（骨付のものを除く。）、ロース肉、肩肉又はばら肉を整形し、発色効果を有する物質を含む原材料又は添加物を使用しないで低温で塩漬(しおづ)けし、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	
	無塩せき	発色剤等（発色効果を有する物質を含む原材料又は添加物）を使用しないで、低温で塩漬(しおづ)けを行うこと。無塩せきソーセージ及び無塩せきベーコンにおいても同じ。

（備考）

1 無塩せきハムのうち、原料肉が、豚のもも肉（骨付のものを除く。）のものにあっては「無塩せきボンレスハム」、豚のロース肉のものにあっては「無塩せきロースハム」、豚の肩肉のものにあっては「無塩せきショルダーハム」、豚のばら肉のものにあっては「無塩せきベリーハム」と表示することができる。

2 「無塩せき」の文字を「無えんせき」に代えて表示することができる。

2．プレスハム類

名称(品名)	定　　義	
プレスハム	次に掲げるものをいう。 1 肉塊を塩漬(えんせき)したもの又はこれにつなぎを加えたもの(つなぎの占める割合が20%を超えるものを除く。)に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	
	肉塊	家畜又は家きんの肉を切断したもので、10ｇ以上のものをいう。
	つなぎ	家畜若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白等を加えたものを練り合わせたものをいう。
	家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
	家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。
混合プレスハム	次に掲げるものをいう。 1 肉塊を塩漬(えんせき)したもの又はこれにつなぎを加えたもの(つなぎの占める割合が20%を超えるものを除く。)に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの（魚肉（鯨肉を含む。以下同じ。）を含まないもの及び魚肉の肉に占める割合が50%を超えるものを除く。） 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	
	肉塊	家畜、家きんの肉又は魚肉を切断したもので、10ｇ以上のものをいう。
	つなぎ	家畜、家きんの肉若しくは魚肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、

		小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白等を加えたものを練り合わせたものをいう。
チョップドハム	家畜若しくは家きんの肉の肉片を塩漬（えんせき）したものにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が50%を超えるものを除く。）を調味料、香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び蒸煮（又は湯煮）したもの又はくん煙しないで蒸煮（又は湯煮）したもので、家畜、家きん肉の占める割合が50%以上のもの（プレスハム、混合プレスハムを除く。）をいう。	
	肉片	家畜又は家きんの肉を切断したもので、１ｇ以上のものをいう。
	つなぎ	家畜、家きんの肉若しくは魚肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白等を加えたものを練り合わせたものをいう。

３．ソーセージ類

名称(品名)	定　　義
ソーセージ	次に掲げるものをいう。 １　家畜若しくは家きんの肉を塩漬（えんせき）し又は塩漬（えんせき）しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬（えんせき）し又は塩漬（えんせき）しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬（えんせき）し又は塩漬（えんせき）しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） ２　原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの ３　１又は２に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの ４　１、２又は３に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超えるもの ５　１、２、３又は４をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
	家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。以下同じ。
	家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。
	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、血液又は脂肪層をいう。
	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
クックドソーセージ	ソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセージ、ドライソーセージ及び無塩せきソーセージを除く。）をいう。
加圧加熱ソーセージ	ソーセージのうち、120℃で４分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（無塩せきソーセージを除く。）をいう。
セミドライソーセージ	ソーセージ１又は３のうち、塩漬（えんせき）した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。ドライソーセージにおいて同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が55%以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
ドライソーセージ	ソーセージ１又は３のうち、塩漬（えんせき）した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱し又は加熱しないで乾燥したものであって水分が35%以下のものをいう。
無塩せきソーセージ	ソーセージのうち、発色効果を有する物質を含む原材料又は添加物を使用しないで低温で塩漬（しおづ）けしたものをいう。
ボロニアソーセージ	次に掲げるものをいう。 １　ソーセージ１又は３のうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のものをいう。（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。） ２　「Mortadella Bologna」（モルタデッラボローニャ（その他これの翻訳又はこれを意味するものを含む。））と表示されたものをいう。
フランクフルトソーセージ	ソーセージ１又は３のうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のものをいう。（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）
ウインナーソーセージ	ソーセージ１又は３のうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のものをいう。（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）
リオナソーセージ	ソーセージ４のうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないもの（この表に掲げるボロニアソーセージの２に規定するものを除く。）をいう。
レバーソーセージ	ソーセージ１又は３のうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜又は家きんの肝臓のみを使用したものであって、その原材料に占める重量の割合が 50%未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
レバーペースト	ソーセージ２又は３のうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜又は家きんの肝臓をのみを使用したものであって、その原材料に占める重量の割合が50%を超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
混合ソーセージ	次に掲げるものをいう。 １　原料畜肉類又は原料臓器類に、原料魚肉類を加え、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの（原料畜肉類及び原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるものに限る。２及び３において同じ。） ２　１に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの ３　１又は２に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたもの ４　１、２又は３をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
加圧加熱混合ソーセージ	混合ソーセージのうち、120℃で４分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものをいう。

（備考）

1　無塩せきソーセージであって、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージに該当するものにあっては、「無塩せきボロニアソーセージ」、「無塩せきフランクフルトソーセージ」又は「無塩せきウインナーソーセージ」と表示することができる。
2　クックドソーセージにあって、一種類の家畜若しくは家きん又はこれに同種類の原料臓器類を使用し、原料魚肉類を加えていない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にあっては、それぞれ「○○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）」、（○○は、「ポーク」、「ビーフ」、「チキン」等の食肉の種類とする。）と表示することができる。
3　「無塩せき」の文字を「無えんせき」に代えて表示することができる。

4．ベーコン類

<table>
<tr><th>名称(品名)</th><th colspan="2">定　　義</th></tr>
<tr><td>ベーコン</td><td colspan="2">次に掲げるものをいう。
1　豚のばら肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬（えんせき）し、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、くん煙したもの
2 ミドルベーコン又はサイドベーコンのばら肉(骨付のものを含む。)を切り取り、整形したもの
3　1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</td></tr>
<tr><td>ロースベーコン</td><td colspan="2">次に掲げるものをいう。
1 豚のロース肉（骨付のものを含む。)を整形し、塩漬（えんせき）し、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、くん煙したもの
2 ミドルベーコン又はサイドベーコンのロース肉（骨付のものを含む。)を切り取り、整形したもの
3　1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</td></tr>
<tr><td>ショルダーベーコン</td><td colspan="2">次に掲げるものをいう。
1 豚の肩肉（骨付のものを含む。)を整形し、塩漬（えんせき）し、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、くん煙したもの
2 サイドベーコンの肩肉（骨付のものを含む。)を切り取り、整形したもの
3　1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</td></tr>
<tr><td rowspan="2">ミドルベーコン</td><td colspan="2">次に掲げるものをいう。
1 豚の胴肉を塩漬（えんせき）し、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、くん煙したもの
2 サイドベーコンの胴肉を切り取り、整形したもの</td></tr>
<tr><td>胴肉</td><td>半丸枝肉から肩及びももの部分を除いたもの又はこれを除骨したものをいう。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">サイドベーコン</td><td colspan="2">豚の半丸枝肉を塩漬（えんせき）し、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、くん煙したものをいう。</td></tr>
<tr><td>半丸枝肉</td><td>豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及びし端を除去し、これをせきついに沿って二分したものをいう。</td></tr>
<tr><td>無塩せきベーコン</td><td colspan="2">1　豚のばら肉、ロース肉又は肩肉（いずれも骨付のものを含む。）を整形し、発色効果を有する物質を含む原材料又は添加物を使用しないで低温で塩漬（しおづ）けし、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加</td></tr>
</table>

	え又は加えないで、くん煙したもの 2　1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの

（備考）

1　無塩せきベーコンのうち、原料肉が、豚のロース肉（骨付のものを含む。）のものにあっては「無塩せきロースベーコン」、豚の肩肉（骨付のものを含む。）のものにあっては「無塩せきショルダベーコン」と表示することができる。

2　「無塩せき」の文字を「無えんせき」に代えて表示することができる。

５．その他の食肉製品

名称(品名)	定　　義
焼豚（やきぶた）	豚肉を整形し、塩漬（えんせき）し又は塩漬（えんせき）しないで、つなぎを加え又は加えないで、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、ケーシング等で成型し又は成型しないで、焼いたものをいう。
煮豚	豚肉を整形し、塩漬（えんせき）し又は塩漬（えんせき）しないで、つなぎを加え又は加えないで、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、ケーシング等で成型し又は成型しないで、煮たものをいう。
むし豚	豚肉を整形し、塩漬（えんせき）し又は塩漬（えんせき）しないで、つなぎを加え又は加えないで、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、ケーシング等で成型し又は成型しないで、蒸したものをいう。
ジャーキー	家畜、家きんの肉塊若しくは家畜、家きんの臓器及び可食部分を薄切りにし若しくはひき肉にし又はしないで、塩漬（えんせき）し又は塩漬（えんせき）しないで調味料、香辛料等で調味し又はしないで、加熱し又は加熱しないで乾燥したものをいう。

（備考）

1　焼豚（やきぶた）、煮豚、むし豚において、豚肉がひとつの肉塊でない場合には、名称の後に（成型）と表示する。