



- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
:食品表示基準Q&Aの改正について
- B【シリーズ】 食品表示案内 第38講 個別
:ハム類・プレスハム・混合プレスハムの表示について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える
:食肉製品の種類と定義について

【最近の法改正等のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

◆食品表示基準の第15次改正に合わせ同日の2026年4月1日に、いわゆる次長通知の「食品表示基準Q & A」(平成27年3月30日付け消食表第140号)が第22次改正(令和8年4月1日消食表第238号)されました。

主に個別食品の原材料名の個別ルール廃止に伴う変更、アレルギーの変更等の改正が行われています。

■主たる改正内容(Q & A)

- (1)「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」において議論された内容について解釈の明確化を行う等の所要の改正が行われました。
- (2)特定原材料への「カシューナッツ」の追加、特定原材料に準ずるものに「ピスタチオ」の追加
- (3)「別添 魚介類の名称のガイドライン」については貝類の名称例の改正等がされました。

改正後(新)

個別食品の原材料名の表記方法の一部廃止に伴い、Q & Aで手当がされています。

(加工-181-2)凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別の表示については、冷凍食品である旨の表示に近接した箇所に表示するとありますが、どのように行えばよいのでしょうか。
(答)凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別の表示については、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別の表示が一括表示枠内に並べて表示されていると、消費者にとって喫食時の加熱の要否が分かりにくいことが考えられます。そのため、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別は、**一括表示枠内ではなく、一括表示枠外に記載することが望ましいです。**

【○ 表示例】

冷凍食品 (凍結直前加熱)

加熱調理の必要性	加熱して召し上がってください

【× 分かりにくい表示例】

(冷凍食品)

凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱して召し上がってください

消費者庁HPの情報から作成

※続きは P a g e 1 - 2 (会員) で記載しています。

第38講 ハム類・プレスハム・混合プレスハムの表示について 【個別】

■概要

ハム類につきましては、別表第3の定義、別表第4の名称と原材料名、別表第5の名称規制、別表第22の表示禁止事項の個別ルールがありました。今回の見直しで、定義と名称は一部削除、名称規制は類似商品と区別するため現状維持、原材料名と禁止事項は横断的な基準に合わせ廃止となりました。

プレスハムは添加物と内容量を除いて個別ルールがありました。今回の見直しで、定義と名称は一部削除、名称規制は類似商品と区別するため現状維持、原材料名と禁止事項は横断的な基準に合わせ廃止、別表19の追加的な表示事項と別表20は上乗せする合理的な理由がないことから廃止されています。

混合プレスハムはプレスハムと同様に添加物と内容量を除いて個別ルールがありました。今回の見直しで、混合プレスハムの流通実態がないため個別ルールは全て廃止されました。

■定義

ハム類ですが、豚肉の単一肉塊を整形・塩漬（えんせき）し、調味料、香辛料等で調味し、結着補強材、酸化防止剤、保存料等を加えて、ケーシング等に包装した後、くん煙し、加熱したものとなります。必須条件は豚肉の単一の肉塊を塩漬し、加熱したものです。骨付きハムは骨の付いた豚もも肉、ボンレスハムは豚もも肉、ロースハムは豚ロース肉、ショルダーハムは豚肩肉、ベリーハムは豚ばら肉を使用します。ラックスハムは豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を使用し低温で乾燥したものと定義されています。骨付きハムの定義のうちベーコン類のサイドベーコンの廃止にあわせ当該箇所が削除されました。市場においてサイドベーコンの流通がなく、サイドベーコンからももを切り取り骨付きハムにしている実態がないためです。

プレスハムは、豚肉の他に、牛肉、鶏肉等の家きん肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉も使用対象であり、単一の肉塊ではなく、10g以上の肉塊を使用したものとなります。今回使用実態のない家兎肉については削除されています。混合プレスハムは、さらに鯨肉を含む魚肉も対象であり、魚肉の割合が50%以下のものとなります。また、プレスハム、混合プレスハム共に、使用するつなぎの割合が20%以下となります。ハム類とプレスハムの定義は他の食品との区別を明確にしているため、現状維持とされました。

※続きはPage 2-2（会員）で記載しています。

▼内容

市場では多く販売されていますが、無塩漬(むえんせき)ハムや無塩漬(むえんせき)ベーコンには食品表示基準上の定義がありません。公正競争規約で無塩漬(むえんせき)ハムについて規定しています。

食品表示基準の定義の中には、無塩漬(むえんせき)ソーセージはあるけれど、無塩漬(むえんせき)ハムや無塩漬(むえんせき)ベーコンがないのは何故ですか？

【解説】

無塩漬(むえんせき)ソーセージについては定義があるのに、ハム類には定義がない理由として、JAS ができた当時は、無塩漬(むえんせき)ソーセージの流通が一部あり、その時代には無塩漬(むえんせき)ハムや無塩漬(むえんせき)ベーコンなどはあまり流通していなかったという経緯があったと思います。ただ、平成 3 年に公正競争規約ができた際に、業界の会員の中でも一部製造されている会員がいるということで、全くルールがない中で作るよりかは、定義があった方がいいということで、業界ルールの公正競争規約の中に定義を規定したという経緯になっております。実際、今ではそういった製品の流通量も大分増えてきているということもありますので、いずれどこかで整理しなくてはならないかもしれませんが、今回の見直しでは間に合わなかったという状況になっております。

＜第14回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(2025年10月22日) 議事録 抜粋＞

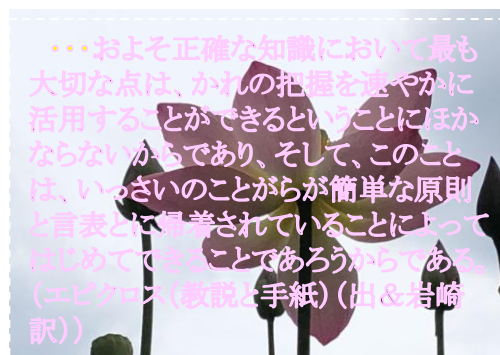
※ 続きは P a g e 3 - 2 (会員) で記載しています。

(編集後記) 年会員の会費で当HPが運用されています。年会員限定のサービスを希望される方は、お手数ですがお問い合わせフォームから、年会員(月にコーヒー1杯の価格相当分です)の登録をお願いいたします。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

会員の皆様には実務に役立つ定期機関紙をお送りしております。また、法令等の実務上のご質問も承ります。また、日頃の疑問点の判断資料として当コンサルをご利用くだされば幸甚です。

2026年(令和8年)も実務に役立つ基本となる情報を発信して参ります。引き続きご覧くだされば幸甚です。

月刊 こう食品法令 【2026年 6号】



著作権法によりこう食品法令の事前の許可なしに複写・引用等の使用は禁止されています。