

令和4年11月8日

会員各位

ハム・ソーセージ類公正取引協議会  
一般社団法人 日本食肉加工協会

ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約解説書の改正について

日頃より、当協議会の業務につきまして格別なる御理解・御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度、11月8日付で「ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約の解説書を改正致しましたので、ご送付いたします。

今回の改正は、3月30日付で消費者庁から「食品添加物の不使用表示ガイドライン」（以下、「ガイドライン」という。）が公表され、食品表示基準第9条（表示禁止事項）に該当するおそれが高い不使用表示について10の類型が示され、ハム・ソーセージ業界において影響を及ぼす可能性がある類型に限定し、表示検討委員及び表示検討専門委員の意見を踏まえ、現在行っている製品への表示に可能な限り影響が出ないように配慮したものと整理させていただきました。

また、今回の改正内容については、ガイドラインを所管する消費者庁食品表示企画課担当官、並びに公正競争規約を所管する消費者庁食品表示対策課担当官にもご確認していただいております。

なお、今回の解説書の改正は11月8日より施行いたしますが、施行後の内容に合わせた表示の見直し、変更についてはガイドラインに係る経過措置期間である令和6年3月末を目途にご対応していただきますようお願いいたします。

## 記

### 1 8月に実施した「ガイドラインの確認調査」を行った結果の概要について

（確認調査結果の詳細は別紙1参照）

- ① 不使用表示をしているか。  
回答があった33社中19社（58%）が不使用表示をしていた。
- ② 具体的な不使用表示について  
「保存料を使用しておりませんので、開封後はお早めにお召し上がりください」  
又はこれに類する表示が多く企業で採用されていた。
- ③ 類型に対する意見や要望  
類型4、類型9、類型10に関する意見や要望が多かった。業界として何らかの表示ルールが必要との意見が多かった。

### 2 改正に係わる関連事項の取扱いについて

① 「無塩せき」について

「無塩せき」は食肉製品の製法であり、無塩せき製品の「発色剤を使用していないので」という表示は、製品の製法について説明した言葉である。また、無塩せき製品は通常製品より賞味期限が短く、取扱いには注意が必要であるため、従前から「保存料を使用しておりませんので、・・・」という表示がなされてきている。以上のことから、無塩せき製品の発色剤及び保存料の無添加・不使用表示はガイドラインに抵触しないと考えられる。

② 保存効果を有する原材料、添加物について

- ・ 食塩、砂糖は調味目的で使用されるので、類型5の同一機能・類似機能を持つ原材料には該当しない。また、例示として示せる同一機能等を有する原材料がないため、解説書に盛り込まないこととした。
- ・ 発色剤は塩漬する上で必須な添加物であり、主な用途(効果)は「肉色の発色・固定」、「ボツリヌス菌の増殖抑制」である。よって、保存効果を期待しうる同一機能等添加物には該当しないものとして整理する。
- ・ くん液はくん煙方法の1つである液くん法(製法)に使用される添加物であるため、保存効果を期待しうる同一機能等添加物には含めないこととする。

③ リン酸塩について

解説書の「イ 製品の内容又は品質について・・・範囲で表示することができる。」でいう「品質」とは、安全性を重視した添加物等(使用基準がある亜硝酸塩や保存料)を対象にしている。リン酸塩は対象としていない。

④ 過度に強調した表示について

解説書において、従前より「無添加・不使用表示」する場合、強調する表示は認めていない。

「添付資料」

別紙1：ガイドラインの確認調査結果について

別紙2：解説書新旧対照表

別紙3：解説書改正後無添加・不使用表示部分のみ抜粋

以上

【 お問い合わせ等 】

ハム・ソーセージ類公正取引協議会(松永、福岡)

TEL 03-6450-3980、FAX 03-3441-8287

Mail [t.matsunaga@niku-kakou.or.jp](mailto:t.matsunaga@niku-kakou.or.jp)