

# 食鶏小売規格

平成5年3月10日

5畜A第435号

農林水産省畜産局長通達

最終改正：平成23年1月6日

## 第1章 総則

### 1 目的

この小売規格は、小売段階における食鶏の種類、部位及び品質標準並びにそれらの表示について定めることを目的とする。

### 2 適用範囲

この小売規格は、小売段階における食鶏の「若どり」及び「親」について適用するものとする。ただし、肥育鶏及び地鶏については、「3定義」及び「5表示」の(4)(5)に限り適用し、輸入食鶏については、「5表示」の(5)及び(7)に限り適用するものとする。

### 3 定義

- (1) この小売規格において「食鶏」とは食用に供する健康鶏又はその部分をいい、「と体」とは食鶏を放血・脱羽したものをいい、「中ぬき」とは、と体から内臓（腎臓を除く。）、総排泄腔、気管及び食道を除去したものをいい、「解体品」とはと体又は中ぬきから分割又は採取したもの（胸腺、甲状腺及び尾腺を除去したものに限る。）をいう。ただし、中ぬきについては、尾部の有無は任意とする。
- (2) この小売規格において「生鮮品」とは鮮度が良く凍結していない解体品をいい、「凍結品」とは生鮮品を速やかに凍結し、その中心温度をマイナス15度C以下に下げ、以後平均品温をマイナス18度C以下に保持するように凍結貯蔵したものをいい、また、「解凍品」とは凍結品を解凍したもので、その品質は、第4章の2の解凍品の品質標準を満足するものとする。
- (3) この小売規格において、「若どり」とは3ヵ月齢未満の食鶏をいい、「肥育鶏」とは3ヵ月齢以上5ヵ月齢未満の食鶏をいい、また、「親」とは5ヵ月齢以上の食鶏をいう。
- (4) この小売規格において、「骨つき肉」とは解体品で骨つきのものをいい、「正肉類」とは解体品で骨を除去した皮つきのもの（「ささみ」、「こにく」及び「あぶら」を除く。）をいう。
- (5) この小売規格において「主品目」とは解体品のうち「丸どり」、骨つき肉及び正肉類をいい、「副品目」とは主品目以外のもので「二次品目」を除いたものをいい、「二次品目」とは主品目又は副品目を分割し、ぶつ切りし、細切し、又は挽いたものをいう。

### 4 品質標準

食鶏の品質標準は、若どりの主品目について定め、若どりの副品目及び二次品目の品質標準は生鮮品としての特徴を失わないものであることとする。親の解体品については、品質標準を設けない。

### 5 表示

- (1) 小売店において食鶏を小売りする際には、この小売規格に定める種類及び部位を表示するものとする。ただし、主品目については、その用途を併記することができるものとする。

- (2) 二次品目(「手羽なか半割り」を除く)は、使用した解体品の部位を併せて表示するものとする。
- (3) 親の解体品には、“親”を冠する。
- (4) 凍結品は、“凍結品”であることを表示するものとする。
- (5) 解凍品は、“解凍品”であることを表示するものとする。
- (6) 正肉類について、皮を剥いで販売する場合には、“皮なし”であることを表示する。
- (7) 輸入食鶏(国内における飼養期間が外国における飼養期間(2以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。)より短い鶏を処理して生産されたものを含む。)は、原産国(地)を表示するものとする。

## 第2章 生鮮品

### 1 生鮮品の部位

親の生鮮品は、「丸どり」、正肉類、「かわ」、「きも」、「きも(血ぬき)」、「すなぎも」及び「すなぎも(すじなし)」に限るものとする。

#### (1) 主品目

主品目は、「丸どり」、骨つき肉及び正肉類に区分する。ただし、親にあっては、丸どり及び正肉類に限るものとする。

##### ア. 丸どり

「丸どり」は次のとおりとする。

丸どり……と体から内臓(腎臓を除く。)、総排泄腔、気管、食道、頭及び頸を除去し、あしをあし関節またはけづめの直上で切断したもの。ただし、頸皮は2分の1を残す

##### イ. 骨つき肉

骨つき肉は、「手羽類」、「むね類」及び「もも類」に細区分する。

##### (ア) 手羽類

「手羽類」は、次のとおりとする。

手羽もと……上腕部分

手羽さき……上腕から先端部分までの全部から「手羽もと」を除去した残部

手羽なか……「手羽さき」から先端部分を除去した残部

手羽はし……「手羽さき」から「手羽なか」を除去した残部(先端部分)

##### (イ) むね類

「むね類」は、次のとおりとする。

骨つきむね……胸椎及び胸椎に付随する肋骨を除去した胸部で、手羽(上腕から先端部分までの全部)を含むもの。ただし、頸皮は除去する。

手羽もとつきむね肉…「手羽もと」つきの胸部の正肉類。ただし、頸皮は除去する。

##### (ウ) もも類

「もも類」は、次のとおりとする。

- 骨つきもも……………大腿関節で分割し、あしをけづめの直上で切断したもの
- 骨つきうわも…大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した上の部分（大腿）
- 骨つきしたもも…大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した下の部分（下腿）

ウ. 正肉類

「正肉類」は、次のとおりとする。ただし、親の正肉類は、むね肉、もも肉及び正肉とする。

- むね肉……………手羽（上腕から先端部分までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉類
- 特製むね肉……手羽（上腕から先端部分までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉類で、周辺の皮及び脂肪を除去して整形したもの
- もも肉……………腿の正肉類
- 特製もも肉……「もも肉」から主な腱及びあし関節付近の皮及び筋上膜を除去したもの
- 正肉……………「むね肉」及び「もも肉」を併せたもの
- 特製正肉……「特製むね肉」及び「特製もも肉」を併せたもの

の

(2) 副品目

副品目は次のとおりとする。

- ささみ……………腱のついた深胸筋
- ささみ（すじなし）…腱の主要部分を除去した深胸筋
- こにく……………正肉類及び「ささみ」を除去した骨に付着している肉を切り取ったもの
- かわ……………皮
- あぶら……………主として腹部の脂肪層
- もつ……………可食内臓
- きも……………心臓及び肝臓。ただし、心臓と肝臓を別個に販売する場合は、心臓については「心臓」又は「ハート」とし、肝臓については「肝臓」又は「レバー」とする。
- きも（血ぬき）……………心臓（血抜きし、上部を除去したものに限る）及び肝臓血抜きし、上部を除去した心臓は、「心臓（血ぬき）」又は「ハート（血ぬき）」とする。
- すなぎも……………腺胃及び内層を除去した筋胃
- すなぎも（すじなし）…腱質の主要部分を除去した「すなぎも」
- がら……………頭部及びあし部分以外の骨
- なんこつ……………胸骨及び関節の軟骨。ただし、部位を表示する。  
（例）「なんこつ（胸骨）」

(3) 二次品目

二次品目は、次のとおりとする。

手羽なか半割り…「手羽なか」を尺骨部分と橈骨部分に分割したもの

ぶつ切り……………あしをあし関節で切断した「丸どり」及び骨つき肉をぶつ切りしたもの

切りみ……………正肉類を細切したもの

ひき肉……………正肉類又は「こにく」を挽いたもの

## 2 生鮮品の品質標準

若どりの生鮮品の主品目の品質標準は、次のとおりとする。

親については、品質標準を設けない。

項 目	品質標準
形 態	正 常
肉 づ き	良 い
脂 肪 の つ き 方	適度についているもの
鮮 度	皮膚の色が良く、光沢があり、肉のしまりが良いもの
筆 羽 ・ 毛 羽	無 い も の
皮 膚 及 び 肉 の 損 傷	無 い も の
皮 膚 及 び 肉 の 変 色	無 い も の
骨 折 ・ 脱 臼	無 い も の
異 臭	無 い も の
異 物 の 付 着	無 い も の

(注) 損傷：切傷、打傷、擦傷、裂傷等

## 第3章 凍結品

### 1 凍結品の部位

凍結品の部位は、生鮮品の部位に準ずるものとする。

### 2 凍結品の品質標準

凍結品は、生鮮品を凍結したものとし、包装又は適正な氷衣（グレーズ）等により固有の色沢（ブルーム）及び正常なおおいを保持し、ほとんど乾燥していないもので、凍結やけが無く、異物の付着又は混入の無いものとする。

## 第4章 解凍品

### 1 解凍品の部位

解凍品の部位は、生鮮品の部位に準ずるものとする。

### 2 解凍品の品質標準

解凍品は、第3章の凍結品を適切な解凍方法によって昇温させて、凍結品中の氷の結晶の全部またはほとんどが融けて水になり、チルド状態に保たれているものとする。

#### **附則**

この規格は平成23年4月1日より適用する。ただし、平成23年10月1日以前に小売りされる食鶏の表示については、この通知による改正前の食鶏小売規格の規定の例によることができる。