

事務連絡
令和8年5月1日

出店企業の皆様へ

(公財) 日本食肉流通センター

食鶏取引規格及び食鶏小売規格の改正について【情報提供】

日頃から当センターの業務運営につきまして、格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

農林水産省畜産局長から、食鶏取引規格及び食鶏小売規格の改正について別添のとおり周知依頼がありましたのでお知らせします。

写

7 畜産第3356-1号

令和8年4月30日

関係団体 代表者 各位

農林水産省畜産局長

食鶏取引規格及び食鶏小売規格の改正について

食鶏の取引、表示等については、従来から食鶏取引規格（平成23年1月6日付け22生畜第1849号農林水産省生産局長通知）及び食鶏小売規格（平成23年1月6日付け22生畜第1849号農林水産省生産局長通知）により指導してきたところです。

しかしながら、食鶏流通の多様化に伴って、一部流通実態に合わない面が出てきています。

このため、近年の食鶏の流通販売実態等、食鶏をめぐる情勢の変化に鑑み、国民から募集した意見も踏まえ、食鶏取引規格及び食鶏小売規格を別紙新旧対照表のとおり改正しましたので、御了知の上、貴傘下会員への周知及び今後の普及推進についてよろしくお願ひします。

食鶏取引規格（平成 23 年 1 月 6 日付け 22 生畜第 1849 号農林水産省畜産局長通知）一部改正新旧対照表

改訂後	現行
<p style="text-align: center;">食鶏取引規格</p> <p>第 1 章 総則</p> <p>1 目的</p> <p>この取引規格は、流通段階における食鶏の種類、部位、重量区分及び品質標準を定めることを目的とする。</p> <p>2 適用の範囲</p> <p>この取引規格は、流通段階における食鶏（輸入食鶏を除く。）について適用する。ただし、肥育鶏及び地鶏については、「3 定義」及び「5 処理加工要件」に限り適用するものとする。</p> <p>3 定義</p> <p>(1) この取引規格において、「食鶏」とは食用に供する健康鶏又はその部分をいい、「生体」とは生きている食鶏をいい、「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。</p> <p>(2) この取引規格において、「生鮮品」とは鮮度が良く凍結していないと体、中ぬき及び解体品（輸送中の鮮度保持のために表面のみが氷結状態になっているものを含む。）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 1</p>	<p style="text-align: center;">食鶏取引規格</p> <p>第 1 章 総則</p> <p>1 目的</p> <p>この取引規格は、流通段階における食鶏の種類、部位、重量区分及び品質標準を定めることを目的とする。</p> <p>2 適用の範囲</p> <p>この取引規格は、流通段階における食鶏（輸入食鶏を除く。）について適用する。ただし、肥育鶏及び地鶏については、「3 定義」及び「5 処理加工要件」に限り適用するものとする。</p> <p>3 定義</p> <p>(1) この取引規格において、「食鶏」とは食用に供する健康鶏又はその部分をいい、「生体」とは生きている食鶏をいい、「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。</p> <p>(2) この取引規格において、「生鮮品」とは鮮度が良く凍結していないと体、中ぬき及び解体品（輸送中の鮮度保持のために表面のみが氷結状態になっているものを含む。）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 1</p>

改訂後	現行
<p>5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う。</p> <p>(3) この取引規格において「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、「親めす」とは5ヵ月齢以上の食鶏の雌をいい、「親おす」とは5ヵ月齢以上の食鶏の雄をいう。</p> <p>(4) 親めすに係る生体、と体及び中ぬきについては、それぞれ「卵用種」及び「肉用種」に区分する。</p> <p>(5) この取引規格において、「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。</p> <p>(6) この取引規格において、「主品目」とは解体品のうち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、挽き、又は骨肉分離機で分離したものをいう。</p> <p>4 格付要件</p> <p>食鶏の品質標準は、若どりの生体、と体及び中ぬきについて定め、その格付けに際しては、そのものが品質標準表の全項目を満足することを要件とする。</p> <p>5 処理加工要件</p> <p>(1) 生体については、と殺直前の消化器官内の残留物を僅少にしなければならない。</p> <p>(2) と体については、放血及び脱羽を十分に行わなければならない。また脱羽のための湯漬は、と体の皮膚及び肉が生鮮状態を保持しうる温度及び時間の範囲内で行わなければならない。</p>	<p>5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う。</p> <p>(3) この取引規格において「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、「親めす」とは5ヵ月齢以上の食鶏の雌をいい、「親おす」とは5ヵ月齢以上の食鶏の雄をいう。</p> <p>(4) 親めすに係る生体、と体及び中ぬきについては、それぞれ「卵用種」及び「肉用種」に区分する。</p> <p>(5) この取引規格において、「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。</p> <p>(6) この取引規格において、「主品目」とは解体品のうち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、挽き、又は骨肉分離機で分離したものをいう。</p> <p>4 格付要件</p> <p>食鶏の品質標準は、若どりの生体、と体及び中ぬきについて定め、その格付けに際しては、そのものが品質標準表の全項目を満足することを要件とする。</p> <p>5 処理加工要件</p> <p>(1) 生体については、と殺直前の消化器官内の残留物を僅少にしなければならない。</p> <p>(2) と体については、放血及び脱羽を十分に行わなければならない。また脱羽のための湯漬は、と体の皮膚及び肉が生鮮状態を保持しうる温度及び時間の範囲内で行わなければならない。</p>

改訂後	現行												
<p>(3) 中ぬき及び解体品については、処理加工及び冷却の過程で吸着した水分を十分に排除しなければならない。</p> <p>6 袋詰及び箱詰規格</p> <p>(1) 袋詰は、「手羽もと」、「手羽さき」、「手羽なか」、「手羽はし」、「正肉類」、「ささみ」、「かわⅠ型」、「かわⅡ型」、「こにくⅠ型」、「こにくⅡ型」、「きも」及び「すなぎも」の別に行うものとし、1袋当たり正味重量2キログラムを基本とする。</p> <p>(2) 箱詰は、1箱当たり袋詰したもの6袋を基本とする。</p> <p>第2章 生体</p> <p>(削る。)</p> <p>(削る。)</p> <p>若どりの生体の品質標準は、<u>第1表</u>のとおりとする。親の生体については、品質標準を設けない。</p> <p><u>第1表</u></p>	<p>(3) 中ぬき及び解体品については、処理加工及び冷却の過程で吸着した水分を十分に排除しなければならない。</p> <p>6 袋詰及び箱詰規格</p> <p>(1) 袋詰は、「手羽もと」、「手羽さき」、「手羽なか」、「手羽はし」、「正肉類」、「ささみ」、「かわⅠ型」、「かわⅡ型」、「こにくⅠ型」、「こにくⅡ型」、「きも」及び「すなぎも」の別に行うものとし、1袋当たり正味重量2キログラムを基本とする。</p> <p>(2) 箱詰は、1箱当たり袋詰したもの6袋を基本とする。</p> <p>第2章 生体</p> <p>1 生体の重量区分</p> <p>若どりの生体の重量区分は、<u>第1表</u>のとおりとする。親の生体については、<u>重量区分を設けない。</u></p> <p><u>第1表</u> <u>(1羽当たり、グラム)</u></p> <table border="1" data-bbox="1151 935 1977 1174"> <thead> <tr> <th colspan="2">名称区分</th> <th>重量範囲</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>若どり</td> <td>大</td> <td>2,000 以上</td> </tr> <tr> <td>〃</td> <td>中</td> <td>1,500 以上 2,000 未満</td> </tr> <tr> <td>〃</td> <td>小</td> <td>1,500 未満</td> </tr> </tbody> </table> <p>2 生体の品質標準</p> <p>若どりの生体の品質標準は、<u>第2表</u>のとおりとする。親の生体については、品質標準を設けない。</p> <p><u>第2表</u></p>	名称区分		重量範囲	若どり	大	2,000 以上	〃	中	1,500 以上 2,000 未満	〃	小	1,500 未満
名称区分		重量範囲											
若どり	大	2,000 以上											
〃	中	1,500 以上 2,000 未満											
〃	小	1,500 未満											

改訂後		現行																									
項目	品質標準	項目	品質標準																								
形態	正常	形態	正常																								
肉づき	良好	肉づき	良好																								
脂肪のつき方	全体に適度についている	脂肪のつき方	全体に適度についている																								
羽毛の状態	良く生え揃っている	羽毛の状態	良く生え揃っている																								
外傷等	骨折、脱臼、傷、変色、胸だこが認められないもの	外傷等	骨折、脱臼、傷、変色、胸だこが認められないもの																								
<p>第3章 生鮮品</p> <p>生鮮品は、と体、中ぬき及び解体品に分類する。</p> <p>1 と体の重量区分及び品質標準</p> <p>(1) と体の重量区分</p> <p>若どりのと体の重量区分は<u>2, 200グラム以上を特大</u>とする。親のと体については、重量区分を設けない。</p> <p>(削る。)</p>		<p>第3章 生鮮品</p> <p>生鮮品は、と体、中ぬき及び解体品に分類する。</p> <p>1 と体の重量区分及び品質標準</p> <p>(1) と体の重量区分</p> <p>若どりのと体の重量区分は<u>第3表のとおり</u>とする。親のと体については、重量区分を設けない。</p> <p>第3表 <u>(1羽当たり、グラム)</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">名称区分</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">重量範囲</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><u>若どり</u></td> <td style="text-align: center;"><u>特大</u></td> <td colspan="2" style="text-align: center;"><u>2,200 以上</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><u>〃</u></td> <td style="text-align: center;"><u>大</u></td> <td style="text-align: center;"><u>1,800 以上</u></td> <td style="text-align: center;"><u>2,200 未満</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><u>〃</u></td> <td style="text-align: center;"><u>大小</u></td> <td style="text-align: center;"><u>1,600 〃</u></td> <td style="text-align: center;"><u>1,800 〃</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><u>〃</u></td> <td style="text-align: center;"><u>中</u></td> <td style="text-align: center;"><u>1,400 〃</u></td> <td style="text-align: center;"><u>1,600 〃</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><u>〃</u></td> <td style="text-align: center;"><u>中小</u></td> <td style="text-align: center;"><u>1,200 〃</u></td> <td style="text-align: center;"><u>1,400 〃</u></td> </tr> </tbody> </table>		名称区分		重量範囲		<u>若どり</u>	<u>特大</u>	<u>2,200 以上</u>		<u>〃</u>	<u>大</u>	<u>1,800 以上</u>	<u>2,200 未満</u>	<u>〃</u>	<u>大小</u>	<u>1,600 〃</u>	<u>1,800 〃</u>	<u>〃</u>	<u>中</u>	<u>1,400 〃</u>	<u>1,600 〃</u>	<u>〃</u>	<u>中小</u>	<u>1,200 〃</u>	<u>1,400 〃</u>
名称区分		重量範囲																									
<u>若どり</u>	<u>特大</u>	<u>2,200 以上</u>																									
<u>〃</u>	<u>大</u>	<u>1,800 以上</u>	<u>2,200 未満</u>																								
<u>〃</u>	<u>大小</u>	<u>1,600 〃</u>	<u>1,800 〃</u>																								
<u>〃</u>	<u>中</u>	<u>1,400 〃</u>	<u>1,600 〃</u>																								
<u>〃</u>	<u>中小</u>	<u>1,200 〃</u>	<u>1,400 〃</u>																								

改訂後

(2) と体の品質標準

若どりのと体の品質標準は、第2表のとおりとする。親のと体については、品質標準を設けない。

第2表

項目 \ 等級	A 級	格 外
形 態	正 常	左記に該当しないもの
肉 づ き	良 好	
脂肪のつき方	全体に適度についている	
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	ほとんど無い	
外 傷 等	骨折、脱臼、傷、変色、胸だこの無いもの	
異物の付着	無 い	
異 臭	無 い	

2 中ぬきの型及び品質標準

(1) 中ぬきの型

中ぬきは、次のとおりとする。

現行

〃 小 1,000 〃 1,200 〃

(2) と体の品質標準

若どりのと体の品質標準は、第4表のとおりとする。親のと体については、品質標準を設けない。

第4表

項目 \ 等級	A 級	格 外
形 態	正 常	左記に該当しないもの
肉 づ き	良 好	
脂肪のつき方	全体に適度についている	
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	ほとんど無い	
外 傷 等	骨折、脱臼、傷、変色、胸だこの無いもの	
異物の付着	無 い	
異 臭	無 い	

2 中ぬきの型、重量区分及び品質標準

(1) 中ぬきの型

中ぬきは、次のとおりとする。

改訂後	現行																					
<p>中ぬきⅠ型……頭及びあしつきのもの</p> <p>中ぬきⅡ型……頭を除去したあしつきのもの</p> <p>中ぬきⅢ型……頭を除去し、あしをけずめの直上で切断したもの</p> <p>中ぬきⅣ型……頭を除去し、あしをけずめの直上で切断したもの ただし、頸皮は2分の1を残す</p> <p>中ぬきⅤ型……頭を除去し、あしをあし関節で切断したもの ただし、頸皮は2分の1を残す</p>	<p>中ぬきⅠ型……頭及びあしつきのもの</p> <p>中ぬきⅡ型……頭を除去したあしつきのもの</p> <p>中ぬきⅢ型……頭を除去し、あしをけずめの直上で切断したもの</p> <p>中ぬきⅣ型……頭を除去し、あしをけずめの直上で切断したもの ただし、頸皮は2分の1を残す</p> <p>中ぬきⅤ型……頭を除去し、あしをあし関節で切断したもの ただし、頸皮は2分の1を残す</p>																					
<p>(削る。)</p> <p><u>(2) 中ぬきの品質標準</u></p>	<p><u>(2) 中ぬきの重量区分</u></p> <p><u>ア. 若どりの中ぬきⅠ型及び中ぬきⅡ型には重量区分を設けない。</u></p> <p><u>イ. 若どりの中ぬきⅢ型、中ぬきⅣ型及び中ぬきⅤ型の重量区分は、第5表のとおりとする。</u></p> <p><u>第5表</u> <u>(1羽当たり、グラム)</u></p> <table border="1" data-bbox="1151 906 1977 1326"> <thead> <tr> <th><u>名称区分</u></th> <th colspan="2"><u>重量範囲</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><u>1.4キロもの</u></td> <td><u>1,400 以上</u></td> <td><u>1,500 未満</u></td> </tr> <tr> <td><u>1.3 "</u></td> <td><u>1,300 "</u></td> <td><u>1,400 "</u></td> </tr> <tr> <td><u>1.2 "</u></td> <td><u>1,200 "</u></td> <td><u>1,300 "</u></td> </tr> <tr> <td><u>1.1 "</u></td> <td><u>1,100 "</u></td> <td><u>1,200 "</u></td> </tr> <tr> <td><u>1.0 "</u></td> <td><u>1,000 "</u></td> <td><u>1,100 "</u></td> </tr> <tr> <td><u>0.9 "</u></td> <td><u>900 "</u></td> <td><u>1,000 "</u></td> </tr> </tbody> </table> <p><u>(3) 中ぬきの品質標準</u></p>	<u>名称区分</u>	<u>重量範囲</u>		<u>1.4キロもの</u>	<u>1,400 以上</u>	<u>1,500 未満</u>	<u>1.3 "</u>	<u>1,300 "</u>	<u>1,400 "</u>	<u>1.2 "</u>	<u>1,200 "</u>	<u>1,300 "</u>	<u>1.1 "</u>	<u>1,100 "</u>	<u>1,200 "</u>	<u>1.0 "</u>	<u>1,000 "</u>	<u>1,100 "</u>	<u>0.9 "</u>	<u>900 "</u>	<u>1,000 "</u>
<u>名称区分</u>	<u>重量範囲</u>																					
<u>1.4キロもの</u>	<u>1,400 以上</u>	<u>1,500 未満</u>																				
<u>1.3 "</u>	<u>1,300 "</u>	<u>1,400 "</u>																				
<u>1.2 "</u>	<u>1,200 "</u>	<u>1,300 "</u>																				
<u>1.1 "</u>	<u>1,100 "</u>	<u>1,200 "</u>																				
<u>1.0 "</u>	<u>1,000 "</u>	<u>1,100 "</u>																				
<u>0.9 "</u>	<u>900 "</u>	<u>1,000 "</u>																				

改訂後

若どりの中ぬきの品質標準は、**第3表**のとおりとする。親の中ぬきについては、品質標準を設けない。

第3表

項目 \ 等級	A 級	格 外
形 態	正 常	左記に該当しないもの
肉 づ き	良 好	
脂肪のつき方	全体に適度についている	
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	ほとんど無い	
外 傷 等	骨折、脱臼、傷、変色、胸だこの無いもの	
異物の付着	無 い	
異 臭	無 い	
水 き り	良 い	

3 解体品の部位及び品質標準

解体品は、主品目、副品目及び二次品目に区分する。

(1) 主品目の部位

主品目は、骨つき肉及び正肉類に区分する。

①骨つき肉

現行

若どりの中ぬきの品質標準は、**第6表**のとおりとする。親の中ぬきについては、品質標準を設けない。

第6表

項目 \ 等級	A 級	格 外
形 態	正 常	左記に該当しないもの
肉 づ き	良 好	
脂肪のつき方	全体に適度についている	
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	ほとんど無い	
外 傷 等	骨折、脱臼、傷、変色、胸だこの無いもの	
異物の付着	無 い	
異 臭	無 い	
水 き り	良 い	

3 解体品の部位、重量区分及び品質標準

解体品は、主品目、副品目及び二次品目に区分する。

(1) 主品目の部位及び重量区分

主品目は、骨つき肉及び正肉類に区分する。

①骨つき肉

改訂後	現行
<p>(削る。)</p> <p>骨つき肉は「手羽類」、「むね類」及び「もも類」に区分する。</p> <p><u>ア. 手羽類</u></p> <p>「手羽類」は、次のとおりとする。</p> <p>手 羽……上腕から指先までの全部</p> <p>手羽もと……上腕部分</p> <p>手羽さき……「手羽」から「手羽もと」を除去した残部</p> <p>手羽なか……橈骨・尺骨部分</p> <p>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）</p> <p><u>イ. むね類</u></p> <p>「むね類」は、次のとおりとする。</p> <p>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<u>除去</u> <u>する。</u></p> <p><u>ウ. もも類</u></p> <p>「もも類」は、次のとおりとする。</p> <p>骨つきももⅠ型……大腿関節で分割し、あしをけずめの直上で切断したもの</p> <p>骨つきももⅡ型……大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断したもの</p> <p>骨つきうわもも……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上の部分（大腿）</p> <p>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）</p>	<p><u>ア. 部位</u></p> <p>骨つき肉は「手羽類」、「むね類」及び「もも類」に区分する。</p> <p><u>(ア) 手羽類</u></p> <p>「手羽類」は、次のとおりとする。</p> <p>手 羽……上腕から指先までの全部</p> <p>手羽もと……上腕部分</p> <p>手羽さき……「手羽」から「手羽もと」を除去した残部</p> <p>手羽なか……橈骨・尺骨部分</p> <p>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）</p> <p><u>(イ) むね類</u></p> <p>「むね類」は、次のとおりとする。</p> <p>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<u>除去</u> <u>する</u></p> <p><u>(ウ) もも類</u></p> <p>「もも類」は、次のとおりとする。</p> <p>骨つきももⅠ型……大腿関節で分割し、あしをけずめの直上で切断したもの</p> <p>骨つきももⅡ型……大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断したもの</p> <p>骨つきうわもも……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上の部分（大腿）</p> <p>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）</p>

改訂後	現行
<p>(削る。)</p> <p>②正肉類</p> <p>正肉類は、次のとおりとし、親めすの正肉類には“親”を冠する。</p> <p>また、皮を除去した正肉類は「皮なし」とする。</p> <p>(例)「皮なしもも肉」</p> <p>むね肉……「手羽」及び頸皮を除去した胸部の正肉類</p> <p>手羽もとの付け根部分は「かたこにく」または「かたこにく(むね肉)」</p>	<p><u>イ. 重量区分</u></p> <p><u>若どりの「手羽もとつきむね肉」、「骨つきももⅠ型」及び「骨つきももⅡ型」について、それぞれ重量区分を設ける。</u></p> <p><u>(ア)「手羽もとつきむね肉」の重量区分は、1個当たり120グラムを下限とし、20グラム毎に区分する。各区分の名称は、下限のグラム数に「グラムもの」をつける。</u></p> <p><u>(例)「120グラムもの」の区分の重量範囲は、120グラム以上140グラム未満。</u></p> <p><u>なお、「手羽もとつきむね肉」の重量区分には上限を設けない。</u></p> <p><u>(イ)「骨つきももⅠ型」及び「骨つきももⅡ型」の重量区分は、1個当たり140グラムを下限とし、20グラム毎に区分する。各区分の名称は、下限のグラム数に「グラムもの」をつける。</u></p> <p><u>(例)「140グラムもの」の区分の重量範囲は、140グラム以上160グラム未満。</u></p> <p><u>なお、「骨つきももⅠ型」及び「骨つきももⅡ型」の重量区分には上限を設けない。</u></p> <p>②正肉類</p> <p>正肉類は、次のとおりとし、親めすの正肉類には“親”を冠する。</p> <p>また、皮を除去した正肉類は「皮なし」とする。</p> <p>(例)「皮なしもも肉」</p> <p>むね肉……「手羽」及び頸皮を除去した胸部の正肉類</p> <p>手羽もとの付け根部分は「かたこにく」または「かたこにく(むね肉)」</p>

改訂後	現行
<p>とする。</p> <p>もも肉……腿の正肉類</p> <p>正肉……「むね肉」及び「もも肉」を併せたもの</p> <p>(2) 副品目</p> <p>副品目の部位は次のとおりとし、親めす及び親おすの「ささみ」、「かわ」、「こにく」、「もつ」、「きも」及び「すなぎも」には“親”を冠する。</p> <p>ささみ………腿のついた深胸筋</p> <p>かわⅠ型……頸皮</p> <p>かわⅡ型……頸皮以外の皮</p> <p>こにくⅠ型…「くび」に付着している肉を切り取ったもの</p> <p>こにくⅡ型…正肉類及び「ささみ」を除去した胸骨、胸椎及び腰骨（腸骨、坐骨及び恥骨）に付着している肉を切り取ったもの</p> <p>はらみ（腹筋）…腹壁の筋肉（腹肉）：外腹斜筋、内腹斜筋、腹直筋及び腹横筋</p> <p>あぶら………主として腹部の脂肪層</p> <p>もつ………可食内臓</p> <p>きも………心臓及び肝臓。ただし心臓と肝臓を別個に取り扱う場合は、心臓については「<u>心臓</u>」、「<u>ハート</u>」又は「<u>ハツ</u>」とし、肝臓については「<u>肝臓</u>」又は「<u>レバー</u>」とする。</p> <p>すなぎも……内層を除去した筋胃</p> <p>くび………皮を除去した頸部</p> <p>がらⅠ型……くび、背部及び腰部分の骨で「こにく」のついているもの</p> <p>がらⅡ型……頭部及びあし部分以外の骨で「こにく」のついでいないもの</p>	<p>とする。</p> <p>もも肉……腿の正肉類</p> <p>正肉……「むね肉」及び「もも肉」を併せたもの</p> <p>(2) 副品目</p> <p>副品目の部位は次のとおりとし、親めす及び親おすの「ささみ」、「かわ」、「こにく」、「もつ」、「きも」及び「すなぎも」には“親”を冠する。</p> <p>ささみ………腿のついた深胸筋</p> <p>かわⅠ型……頸皮</p> <p>かわⅡ型……頸皮以外の皮</p> <p>こにくⅠ型…「くび」に付着している肉を切り取ったもの</p> <p>こにくⅡ型…正肉類及び「ささみ」を除去した胸骨、胸椎及び腰骨（腸骨、坐骨及び恥骨）に付着している肉を切り取ったもの</p> <p>はらみ（腹筋）…腹壁の筋肉（腹肉）：外腹斜筋、内腹斜筋、腹直筋及び腹横筋</p> <p>あぶら………主として腹部の脂肪層</p> <p>もつ………可食内臓</p> <p>きも………心臓及び肝臓。ただし心臓と肝臓を別個に取り扱う場合は、心臓については「<u>心臓</u>」又は、「<u>ハート</u>」とし、肝臓については「<u>肝臓</u>」又は「<u>レバー</u>」とする。</p> <p>すなぎも……内層を除去した筋胃</p> <p>くび………皮を除去した頸部</p> <p>がらⅠ型……くび、背部及び腰部分の骨で「こにく」のついているもの</p> <p>がらⅡ型……頭部及びあし部分以外の骨で「こにく」のついでいないもの</p>

改訂後	現行
<p>なんこつ……胸骨及び関節の軟骨。ただし、部位を表示する。</p> <p>(例)「なんこつ(胸骨)」</p> <p>(3) 二次品目</p> <p>二次品目は次のとおりとする。ただし、「ぶつ切り」、「切りみ」及び「ひき肉」は使用した解体品の部位を併せて表示するものとする。</p> <p>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……………「中ぬきV型」及び「骨つき肉」をぶつ切りにしたもの 切りみ……………「正肉類」及び「ささみ」を分割又は細切したもの ひき肉……………解体品の主品目及び副品目を挽いたもの すりみ……………骨肉分離機で分離した肉</p> <p>(4) 解体品の品質標準</p> <p>若どりの解体品のうち、主品目の品質標準は、中ぬきの品質標準に準ずるものとする。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。</p>	<p>なんこつ……胸骨及び関節の軟骨。ただし、部位を表示する。</p> <p>(例)「なんこつ(胸骨)」</p> <p>(3) 二次品目</p> <p>二次品目は次のとおりとする。ただし、「ぶつ切り」、「切りみ」及び「ひき肉」は使用した解体品の部位を併せて表示するものとする。</p> <p>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……………「中ぬきV型」及び「骨つき肉」をぶつ切りにしたもの 切りみ……………「正肉類」及び「ささみ」を分割又は細切したもの ひき肉……………解体品の主品目及び副品目を挽いたもの すりみ……………骨肉分離機で分離した肉</p> <p>(4) 解体品の品質標準</p> <p>若どりの解体品のうち、主品目の品質標準は、中ぬきの品質標準に準ずるものとする。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。</p>
<p>第4章 凍結品</p> <p>1 凍結品の部位及び重量区分</p> <p>凍結品の部位及び重量区分は、生鮮品の部位及び重量区分に準ずるものとする。ただし、凍結品のうち重量区分を定めるものは、その中心温度がマイナス15度Cに達したときに、当該重量範囲に適合していることを要件とする。</p> <p>2 凍結品の品質標準</p> <p>凍結品は、生鮮品のと体、中ぬき又は解体品のA級(副品目及び二次品目にあつて</p>	<p>第4章 凍結品</p> <p>1 凍結品の部位及び重量区分</p> <p>凍結品の部位及び重量区分は、生鮮品の部位及び重量区分に準ずるものとする。ただし、凍結品のうち重量区分を定めるものは、その中心温度がマイナス15度Cに達したときに、当該重量範囲に適合していることを要件とする。</p> <p>2 凍結品の品質標準</p> <p>凍結品は、生鮮品のと体、中ぬき又は解体品のA級(副品目及び二次品目にあつて</p>

改訂後	現行
<p>は、生鮮品としての特徴を失わないもの。)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。</p>	<p>は、生鮮品としての特徴を失わないもの。)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。</p>

附則

この規格は令和8年7月1日より適用する。ただし、令和9年1月1日以前に取引される食鶏については、この通知による改正前の食鶏取引規格の規定の例によることができる。

食鶏小売規格（平成 23 年 1 月 6 日付け 22 生畜第 1849 号農林水産省畜産局長通知）一部改正新旧対照表

改訂後	現行
<p style="text-align: center;">食鶏小売規格</p> <p>第 1 章 総則</p> <p>1 目的</p> <p>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。</p> <p>2 適用範囲</p> <p>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。</p> <p>3 定義</p> <p>（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り）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。</p> <p>（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</p>	<p style="text-align: center;">食鶏小売規格</p> <p>第 1 章 総則</p> <p>1 目的</p> <p>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。</p> <p>2 適用範囲</p> <p>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。</p> <p>3 定義</p> <p>（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り）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。</p> <p>（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</p>

改訂後	現行
<p>解凍品の品質標準を満足するものとする。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>4 品質標準</p> <p>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。</p> <p>5 表示</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 親の解体品には、“親”を冠する。</p>	<p>解凍品の品質標準を満足するものとする。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>4 品質標準</p> <p>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。</p> <p>5 表示</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 親の解体品には、“親”を冠する。</p>

改訂後	現行
<p>(4) 凍結品は、“凍結品”であることを表示するものとする。</p> <p>(5) 解凍品は、“解凍品”であることを表示するものとする。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>	<p>(4) 凍結品は、“凍結品”であることを表示するものとする。</p> <p>(5) 解凍品は、“解凍品”であることを表示するものとする。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
<p>第2章 生鮮品</p>	<p>第2章 生鮮品</p>
<p>1 生鮮品の部位</p>	<p>1 生鮮品の部位</p>
<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p>(1) 主品目</p>	<p>(1) 主品目</p>
<p>主品目は、「丸どり」、骨つき肉及び正肉類に区分する。ただし、親にあつては、丸どり及び正肉類に限るものとする。</p>	<p>主品目は、「丸どり」、骨つき肉及び正肉類に区分する。ただし、親にあつては、丸どり及び正肉類に限るものとする。</p>
<p>ア. 丸どり</p>	<p>ア. 丸どり</p>
<p>「丸どり」は次のとおりとする。</p>	<p>「丸どり」は次のとおりとする。</p>
<p>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</p>	<p>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</p>
<p>イ. 骨つき肉</p>	<p>イ. 骨つき肉</p>
<p>骨つき肉は、「手羽類」、「むね類」及び「もも類」に細区分する。</p>	<p>骨つき肉は、「手羽類」、「むね類」及び「もも類」に細区分する。</p>

改訂後	現行
<p>(ア) 手羽類</p> <p>「手羽類」は、次のとおりとする。</p> <p>手羽もと……上腕部分</p> <p>手羽さき……上腕から指先までの全部から「手羽もと」を除去した残部</p> <p>手羽なか……「手羽さき」から先端部分を除去した残部</p> <p>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）</p> <p>(イ) むね類</p> <p>「むね類」は、次のとおりとする。</p> <p>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（上腕から指先までの全部）を含むもの。ただし、頸皮は除去する。</p> <p>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。</p> <p>(ウ) もも類</p> <p>「もも類」は、次のとおりとする。</p> <p>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</p> <p>骨つきうわもも…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上の部分（大腿）</p> <p>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）</p> <p>ウ. 正肉類</p> <p>「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。</p> <p>むね肉……手羽（上腕から指先までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉</p>	<p>(ア) 手羽類</p> <p>「手羽類」は、次のとおりとする。</p> <p>手羽もと……上腕部分</p> <p>手羽さき……上腕から指先までの全部から「手羽もと」を除去した残部</p> <p>手羽なか……「手羽さき」から先端部分を除去した残部</p> <p>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）</p> <p>(イ) むね類</p> <p>「むね類」は、次のとおりとする。</p> <p>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（上腕から指先までの全部）を含むもの。ただし、頸皮は除去する。</p> <p>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。</p> <p>(ウ) もも類</p> <p>「もも類」は、次のとおりとする。</p> <p>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</p> <p>骨つきうわもも…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上の部分（大腿）</p> <p>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）</p> <p>ウ. 正肉類</p> <p>「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。</p> <p>むね肉……手羽（上腕から指先までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉</p>

改訂後	現行
<p>類</p> <p><u>手羽もとの付け根部分は「かたこにく」または「かたこにく（むね肉）」とする。</u></p> <p>(削る。)</p> <p>もも肉……………腿の正肉類</p> <p>(削る。)</p> <p>正肉……………「むね肉」及び「もも肉」を併せたもの</p> <p>(削る。)</p> <p>(2) 副品目</p> <p>副品目は次のとおりとする。</p> <p>ささみ……………腱のついた深胸筋</p> <p><u>ささみ（すじ切り）…腱の主要部分を除去した深胸筋</u></p> <p>ささみ（すじなし）…<u>腱を除去した深胸筋</u></p> <p>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</p> <p>かわ……………皮</p> <p><u>はらみ・はらみ（腹筋）……………腹壁の筋肉</u></p> <p>あぶら……………主として腹部の脂肪層</p> <p>もつ……………可食内臓</p> <p>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</p>	<p>類</p> <p>(新設)</p> <p><u>特製むね肉……………手羽（上腕から指先までの全部）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</u></p> <p>もも肉……………腿の正肉類</p> <p><u>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</u></p> <p>正肉……………「むね肉」及び「もも肉」を併せたもの</p> <p><u>特製正肉……………「特製むね肉」及び「特製もも肉」を併せたもの</u></p> <p>(2) 副品目</p> <p>副品目は次のとおりとする。</p> <p>ささみ……………腱のついた深胸筋</p> <p>(新設)</p> <p>ささみ（すじなし）…<u>腱の主要部分を除去した深胸筋</u></p> <p>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</p> <p>かわ……………皮</p> <p>(新設)</p> <p>あぶら……………主として腹部の脂肪層</p> <p>もつ……………可食内臓</p> <p>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</p>

改訂後	現行								
<p>合は、心臓については「<u>心臓</u>」、「<u>ハート</u>」又は「<u>ハツ</u>」とし、肝臓については「肝臓」又は「レバー」とする。</p> <p>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、「<u>心臓（血ぬき）</u>」、「<u>ハート（血ぬき）</u>」又は「<u>ハツ（血ぬき）</u>」とする。</p> <p>すなぎも……………腺胃及び内層を除去した筋肉</p> <p>すなぎも（すじなし）…腱質の主要部分を除去した「すなぎも」</p> <p>がら……………頭部及びあし部分以外の骨</p> <p>なんこつ……………胸骨及び関節の軟骨。ただし、部位を表示する。</p> <p>（例）「なんこつ（胸骨）」</p>	<p>合は、心臓については「<u>心臓</u>」又は「<u>ハート</u>」とし、肝臓については「肝臓」又は「レバー」とする。</p> <p>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、「<u>心臓（血ぬき）</u>」又は「<u>ハート（血ぬき）</u>」とする。</p> <p>すなぎも……………腺胃及び内層を除去した筋肉</p> <p>すなぎも（すじなし）…腱質の主要部分を除去した「すなぎも」</p> <p>がら……………頭部及びあし部分以外の骨</p> <p>なんこつ……………胸骨及び関節の軟骨。ただし、部位を表示する。</p> <p>（例）「なんこつ（胸骨）」</p>								
<p>(3) 二次品目</p> <p>二次品目は、次のとおりとする。</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>切りみ……………正肉類を細切したもの</p> <p>ひき肉……………正肉類又は「こにく」を挽いたもの</p>	<p>(3) 二次品目</p> <p>二次品目は、次のとおりとする。</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>切りみ……………正肉類を細切したもの</p> <p>ひき肉……………正肉類又は「こにく」を挽いたもの</p>								
<p>2 生鮮品の品質標準</p> <p>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。</p> <p>親については、品質標準を設けない。</p>	<p>2 生鮮品の品質標準</p> <p>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。</p> <p>親については、品質標準を設けない。</p>								
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="152 1347 432 1401">項 目</th> <th data-bbox="432 1347 922 1401">品質標準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="152 1401 432 1457">形 態</td> <td data-bbox="432 1401 922 1457">正 常</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	品質標準	形 態	正 常	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1196 1347 1476 1401">項 目</th> <th data-bbox="1476 1347 1966 1401">品質標準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1196 1401 1476 1457">形 態</td> <td data-bbox="1476 1401 1966 1457">正 常</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	品質標準	形 態	正 常
項 目	品質標準								
形 態	正 常								
項 目	品質標準								
形 態	正 常								

改訂後		現行	
肉 づ き	良い	肉 づ き	良い
脂 肪 の つ き 方	適度についているもの	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	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	筆 羽 ・ 毛 羽	無いもの
皮膚及び肉の損傷	無いもの	皮膚及び肉の損傷	無いもの
皮膚及び肉の変色	無いもの	皮膚及び肉の変色	無いもの
骨 折 ・ 脱 臼	無いもの	骨 折 ・ 脱 臼	無いもの
異 臭	無いもの	異 臭	無いもの
異 物 の 付 着	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		(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。		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。		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		第4章 解凍品	

改訂後	現行
<p>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。</p> <p>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変わり、チルド状態に保たれているものとする。</p>	<p>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。</p> <p>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変わり、チルド状態に保たれているものとする。</p>

附 則

この規格は令和8年7月1日より適用する。ただし、令和9年1月1日以前に取引される食鶏については、この通知による改正前の食鶏取引規格の規定の例によることができる。