

I-9 食肉の店頭表示

(1) 食肉の表示のきまり

■ 食肉の表示関連法規

食品の表示は、景表法、食品衛生法、JAS法、健康増進法等に基づき、その政省令、通達、ガイドライン、条例等によって決められています。

平成二十一年九月に消費者庁発足とともに、食肉を含む食品の表示は、消費者庁に一元的に所管されています。さらに、平成二十五年六月に、JAS法、食品衛生法、健康増進法のうち表示に係る規定が「食品表示法」として成立し、二年以内に施行されます。

「食品衛生法」

公衆衛生の面から、主に食品添加物、消費期限について規定しています。その他食肉小売店の営業許可もこの法律

によって定められています。

「JAS法」

(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)

この法律は、「品質表示基準」と「JASマーク」について規定しています。

①消費者の商品選択のため、製造業者・食肉販売業者に義務づける「品質表示基準」が決められ食肉の表示義務の内容はここに記されています。

②商品の品質改善、取引の公正化などのために、日本農林規格に合格したものに「JASマーク」をつけて流通させています。ハム・ソーセージなどの品質を定めたものと、熟成ハム、地鶏、生産情報公表牛・豚肉など、生産の方法についての基準を定めたものは、この範ちゅうに入ります。

「牛トレーサビリティ法」

(牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法)

この法律では、次の二点が定められています。

①生産から小売に至る牛の個体識別番号を伝達・管理する。
②小売店で個体識別番号を表示販売する。

「食肉公正競争規約」

以上の法律に書かれている諸要素に、正しい計量をするための「計量法」を加え、さらに食肉の公正な取引のための要件を織り込んで、消費者庁と公正取引委員会が認められた「食肉公正競争規約」がつくられています。(1頁参照)

**(2) 小売店での食肉
(精肉)の表示**

■ 小売店での表示

○ 対面販売（計量販売）小売店での表示

食肉専門小売店など、陳列された食肉を購入者の希望に応じて計量販売する場合は、陳列された食肉ごとに、表示カードによって、

- ① 食肉の商品名称
- ② 原産地
- ③ 一〇〇g当たりの単価
- ④ 冷凍及び解凍品にあつてはその表示
- ⑤ 牛（国産）にあつては個体識別番号の五項目を外部から見やすいように邦文で表示します。

○ 事前包装された食肉の表示

食品スーパー、コンビニエンス店など、事前包装（パック）された食肉を販売する場合はその包装に、対面販売小売店表示での五項目の他、次の五項目を加えて表示します。


図1 対面販売小売店での表示カード

| | |
|---|--|
| 個体識別番号 1234567893 国産牛らんぷステーキ用 100g 480円 | 1. 食肉の種類・部位 ……牛・らんぷ 2. 原産地 ……国産 3. 販売価格(100g当たり) ……100g 480円 4. 個体識別番号 ……1234567893 5. 用途名(任意) ……ステーキ 6. 冷凍及び解凍品の表示 ……冷凍品・解凍品でないので表示していない |
|---|--|

- ① 量目（入っている重量）
 - ② 販売価格
 - ③ 消費期限
 - ④ 加工場（包装した場所）の名称
 - ⑤ 加工場（包装した場所）の所在地
- (図1・図2)

図2 事前包装された食肉の表示

〈パックのラベル例〉

| | | |
|------------------------------------|---|--------------|
| 国産牛かたろースすぎ焼き用 (解凍品) | | |
| 個体識別番号 1155305306 |  | |
| 消費期限21.6.10 | 保存方法 | 10℃以下冷蔵保存 |
| 100g当単価600円 | 正味量 220g | 1320円 |
| 加工場所:港区赤坂6-13-16 加工者:全国食肉事業協同組合 | | |

➔

- 1. 食肉の種類・部位 ……牛、かたろース
- 2. 原産地 ……国産
- 3. 100G当の単価 ……600円
- 4. 解凍品の表示 ……解凍品
- 5. 個体識別番号 ……11553053306
- 6. 量目 ……220g
- 7. 販売価格 ……1320円
- 8. 消費期限・保存方法 ……21.6.10、10℃以下
- 9. 加工所住所
- 10. 加工者名称

商品名称について

食肉の商品名称は、「食肉の種類」と「部位」で表示します。(表1)

「食肉の種類」とは、牛肉・豚肉などをいい、「部位」は、リブローズ、ばらなどの部位名称を指します。

輸入食肉の部位も日本の表現の部位名称で表示します。

牛・豚の副生物(内臓)も、タン(舌)、レバー、ミノなどの部位名称を表示します。また、牛豚の消化器などは一括「シロモツ」と表示することもあります。

原産地の表示

国産の場合は「国産」「国内産」と表示します。県別の表示はしなくても良いことになっています。食肉の場合、特に国産牛肉は子牛と成牛の飼養地が異なる場合が多く、また牛肉やその他の食肉についても加工する場所(と畜場、部分肉加工場、精肉加工場)と、飼養地の都道府県が違ふことが多いので、栽培の場所と加工場所が一定な農

産物などと違って、県別表示してあまり意味がないことになるからです。

輸入食肉の場合はその「国名」(アメリカ、オーストラリアなど)を表示します。

原産地は、最も飼養期間の長い場所をいいます。子牛を輸入して日本で育てられた場合、どちらの飼養期間が長いかによつて原産地が決まります。(図3)

原産地を都道府県や一般的に知られている地名で表示する場合は、
○主たる飼養地が属する都道府県名や市町村名そのほか一般に知られている国内の地名を表示すれば、「国産」の表示はしなくても良いとしています。(図4)

○銘柄名の中に、国内の地名が入っている場合も、「国産」の表示は省略できます。

原産地表示…加工度の低い加工食肉表示

生鮮食品に近い六品群の食肉であつて、容器に入れ事前に包装されたもの

表1 部位

| 牛 | | 豚 | | 鶏 | | |
|--------|-------|-------|---------|-----------|------------|--|
| ネック | ネック | ネック | 丸どり | 正肉 | もも肉 | |
| かた | かた | かた | 手羽もと | 特製正肉 | 特製もも肉 | |
| かたローズ | かたローズ | かたローズ | 手羽さき | ささみ | すなぎも(すじなし) | |
| リブローズ | ローズ | ローズ | 手羽なか | ささみ(すじなし) | | |
| サーロイン | | | 骨つきむね | こにく | | |
| ヒレ | ヒレ | ヒレ | 骨つきむね肉 | かわ | | |
| ばら | ばら | ばら | 骨つきもも | あぶら | | |
| もも | もも | もも | 骨つきうわもも | きも | | |
| そともも | そともも | そともも | 骨つきしたもも | きも(血ぬぎ) | | |
| らんぶ | | | むね肉 | がら | | |
| すね(スネ) | | | 特製むね肉 | すなぎも | | |

図3 原産地の表示

(1) 国産食肉の場合
「国産」である旨を表示します。

国産牛肉 豚肉(国内産) 国産鶏肉

(2) 輸入食肉の場合
その原産地国名を表示します。

アメリカ産豚肉 オーストラリア産牛肉 鶏肉(中国産)

○原産地とは 飼養期間の最も長い場所(国)を言う。
(例) 原産地はアメリカとなる

| | | | |
|--------|------|------|---------------|
| (飼養地) | アメリカ | 日本 | → (アメリカが最も長い) |
| (飼養期間) | 12カ月 | 10カ月 | |

図4 原産地表示(国産食肉の都道府県名表示など)

(1) 都道府県名などの表示

「国産」表示にかえて、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名(下記に詳細記述)を原産地として記載できます。

鹿児島県産牛肉 宮崎はまゆうポーク 岩手産若鶏もも肉

(2) 銘柄食肉の場合

○地名を冠した銘柄名(ブランド名)を表示する場合も、前記1の都道府県などの表示と同様に「国産」の表示を省略することができます。

神戸牛 ふくいポーク 日向どり

○地名を冠した銘柄食肉に付けた地名と、「主たる飼養地」が一致しない(同一でない)場合は、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を原産地として併記しなければなりません。

名古屋コーチン(群馬県産) 比内地鶏(岩手県産)
(愛知県産でないもの) (秋田県産でないもの)

について、食肉の重量が五〇%以上を占める商品は、食肉の原産地表示を表示します。

店内で加工され消費者に販売する場合は、表示義務はありませんが、原産地表示の関心が高まっていることもあり、その情報提供が食肉に対する信頼につながるため、食肉小売店頭で原産地表示をする店舗が多くあります。(表2・図5)

■ 個体識別番号の表示

国内で飼養された牛には、個体識別番号を表示した耳標を装着します。この牛が、と畜されて枝肉になり、部分肉になっても卸売業者、加工業者等はその取引の都度、個体識別番号とその商品情報を管理・保存し、小売段階へ伝えることになっています。

小売店では、消費者に個体識別番号を表示し販売します。

ただし、①加工したもの、②ひき肉(ミンチ)③切り落とし、小間切れ、など、幾つもの牛肉や、整形時に副次的に得られた端材を使う場合は個体識別

表2 原産地表示…加工度の低い食肉加工食品

○対象品群と主な対象商品

| 食品群分類 | | 対象となる主な商品 |
|-------|--|--|
| | 加工の内容 | |
| 1 | 調味した食肉 塩、胡椒、醤油、みそ、タレに漬け、 又はまぶしたもの | *牛ばらタレつけ、味付け牛ばら *豚生姜焼きタレつけ *豚みそ漬け 鶏肉みそ漬け *味付け鶏肉 *焼き鳥串、牛串、豚串(生) |
| 2 | ゆで、又は蒸した食肉 湯通し、水ゆで、塩ゆで、蒸したもの スチーム(噴射)したもの | *牛しろもつ *とんそく *蒸し鶏 |
| 3 | 表面をあぶった食肉 ガス、ガスバーナー、焼き台などで 表面をあぶったもの | *鶏ささみあぶり、ささみのたたき |
| 4 | フライ種として衣をつけた食肉 揚げ物用として、パン粉、小麦粉等 衣をつけたもの | *ビーフカツ用牛肉 *トンカツ用豚肉 *唐揚げ用鶏肉 |
| 5 | 合挽肉その他異種混合した食肉 複数の食肉を挽肉にし、 又は複数の食肉の盛り合わせしたもの | *牛・豚挽肉 *ハンバーグ用牛・豚ミンチ *焼肉セット(牛・豚スライスセット) *成型肉(サイコロステーキ) |
| 6 | 生鮮食品と異種混合した食肉 他の生鮮食品(野菜など)と詰め合わせ たもの | *焼肉セット(牛・豚・野菜) *なべ物セット(牛・豚・野菜) *ねぎま串 |

番号を表示しません。

個体識別番号のデータは、(独)家畜改良センターで蓄積されており、消費者の方が家畜改良センターのホームページ (www.nlbc.go.jp) にアクセスし、個体識別番号を入力すれば、その牛肉の種別、生年月日、流通ルート等が把握できる仕組みになっています。(図6)

■品種・種別・銘柄などの表示

食肉の品種等の表示はしなくても良く、任意とされています。

ただし、和牛や黒豚についてはその旨を表示して販売することが多く、この場合、次のように正しく表示しなければなりません。

和牛の表示

和牛と表示できるものは、

- ①黒毛和種
- ②褐毛和種
- ③日本短角種
- ④無角和種の4品種、それと①～④の品種を交配したものです。

図5 パック包装のラベル

| ＜商品ラベル＞ | ＜商品プライ斯拉ベル＞ |
|---|---|
| <p>名称 味付け牛カルビ</p> <p>原材料名 牛肉(アメリカ産) タレ(醤油、砂糖、にんにく、唐辛子)</p> <p>内容量 200g</p> <p>賞味期限 19.3.10</p> <p>保存方法 10℃以下で保存してください</p> <p>製造者 赤坂物産(株) 東京都港区赤坂6-13-16</p> | <p>牛・豚ミンチ</p> <p>牛肉(豪州産、国産) 豚肉(国産)</p> <p>賞味期限 19.3.20 保存方法10℃以下</p> <p>100g当 150円</p> <p>内容量 200g 300円</p> <p>製造者 赤坂物産(株) 東京都港区赤坂6-13-16</p> |

図6 個体識別番号の表示販売

○店頭表示ボード(パネル)

個体識別番号表示ボード

プライス表示されている記号の個体識別番号
個体識別番号は、下記の同じ記号欄に示してあります

| 記号欄 | 個体識別番号 |
|-----|------------|
| A | 1234567893 |
| B | 4567890123 |
| C | 9876543215 |

アクセスアドレス <http://www.nlbc.go.jp>

○ショーケース内プライスカード

A

この記号の個体識別番号はボードの
同じ記号欄に示したものです

国産牛リブローズすき焼き用

100g **850円**

C

この記号の個体識別番号はボードの
同じ記号欄に示したものです

和牛かたローズすき焼き用

100g **1700円**

黒毛和種が和牛の大半を占めていますが、黒毛和種以外の牛肉に「黒牛」「黒」の文字を使用すると、消費者に誤認を招くことがあるのでその場合、図7のように、品種名を併記することになっています。

また、和牛以外のものに「わぎゅう」「WAGYU」等紛らわしい表示を行った場合も不当表示に該当します。(図7)
 「和牛など特色のある食肉の表示に関するガイドライン」(農林水産省)では、「子牛登記証明書」「和牛登録証明書」などの書類によって上記の品種を証明できて、国内で出生し、飼養された牛であることとされています。

黒豚の表示

黒豚と表示できるのは、国産・外国産を問わず、「パークシャー純粋種」の豚肉だけです。

パークシャー純粋種の豚肉でないにもかかわらず、「黒豚」と誤認される恐れのある次のような表示はできません。

①「黒豚」という言葉、絵柄、図案、写真の使用

②「黒」の文字を使用して「黒い豚」「黒味豚」「三元黒毛豚」などと表示
 ③紛らわしい説明文、「黒豚の血をひく・・・」「黒豚を交配した・・・」

「和牛など特色のある食肉の表示に関するガイドライン」(農林水産省)では、商品の名称表示、シール、リーフレットなどに「黒豚」を表示する場合にはすべてに「原産地」を併記することとなっています。

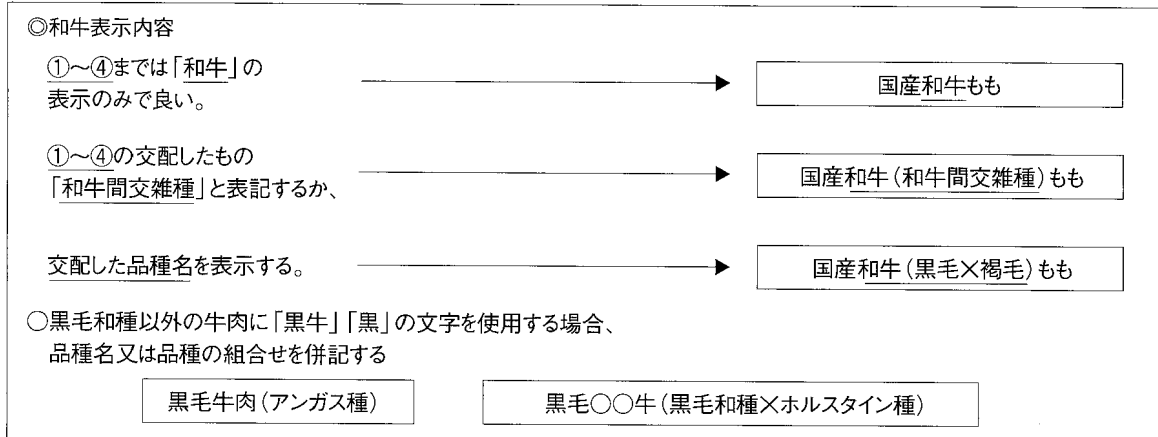
■混合した食肉の表示

複数のものを混合して販売するとき
 は図8のように、重量の多いものから順番に記載します。三つ以上のものを混合する場合は「その他」で示します。(図8)

■消費期限の表示

消費期限とは、定められた方法により保存した場合に、腐敗、変質その他の品質劣化に伴い、安全性を欠くこととなる恐れが無いと認められる期限を

図7 品種・畜種等の表示・・・「和牛」の表示



示す年月日です。
 期限の設定は、個々の加工者が試験（公的な試験機関に依頼して）をして行うことになっていきます。ここでは、一般社団法人日本食肉加工協会が試験した消費期限の表示フレームを表示します。（表3）
 冷蔵部分肉を精肉に加工した場合、4℃で保存されたスライス肉は牛肉で六日、豚肉で五日、鶏肉で四日、可食期間があることを示しています。
 精肉など、概ね五日以内で品質の劣化がみられる食肉には、前記の消費期限を表示し、部分肉など比較的品質が劣化しにくい食肉には「賞味期限」を表示します。

図8 混合した場合の表示

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| * 輸入・国産の混合（原産地表示） アメリカ産70% 国産30% | 米国産・国産牛ばら焼き肉用 |
| 国産40% アメリカ産30% カナダ産20% メキシコ産10% | 牛ミンチ（国産・アメリカ産・その他） |
| * 国内産地の混合（原産地表示） 宮城県60% 山形県40% | 宮城県・山形県産牛もも |
| * 部位の混合 もも70% ばら30% | 国産牛もも・ばら焼き肉用 |
| * 種類の混合 牛すね60% 豚ばら40%のミンチ | 国産牛・豚ひき肉 |

表3 消費期限・賞味期限の表示

〈消費期限〉（可食期限フレーム）

| 原料肉の形態 販売時の形態 | 保存温度 | 可食期間 | | | |
|------------------|------|------|----|----|----|
| | | 牛肉 | 豚肉 | 鶏肉 | |
| 冷蔵 部分肉 | 肉塊 | 10℃ | 3日 | 3日 | 1日 |
| | | 4℃ | 6日 | 6日 | 4日 |
| | | 0℃ | 7日 | 7日 | 6日 |
| | スライス | 10℃ | 3日 | 3日 | 1日 |
| | | 4℃ | 6日 | 5日 | 4日 |
| | | 0℃ | 7日 | 6日 | 6日 |
| ひき肉 | 10℃ | 2日 | 1日 | 1日 | |
| | 4℃ | 3日 | 3日 | 2日 | |
| | 0℃ | 5日 | 5日 | 4日 | |
| 冷凍 部分肉 | 肉塊 | 10℃ | 3日 | 3日 | 1日 |
| | | 4℃ | 6日 | 5日 | 3日 |
| | | 0℃ | 7日 | 6日 | 5日 |
| | スライス | 10℃ | 2日 | 2日 | …日 |
| | | 4℃ | 6日 | 5日 | …日 |
| | | 0℃ | 7日 | 6日 | …日 |
| | ひき肉 | 10℃ | 2日 | 1日 | 1日 |
| | | 4℃ | 3日 | 3日 | 2日 |
| | | 0℃ | 5日 | 5日 | 4日 |

〈部分肉の賞味期限〉（可食期間のフレーム）

| 原料肉種類 | 保存温度 | 包装形態 | 可食期間 |
|-------|------|------|------|
| 牛肉 | 0℃ | 真空包装 | 61日 |
| | 2℃ | | 45日 |
| | 4℃ | | 26日 |
| | -15℃ | | 24カ月 |
| | 0℃ | | 20日 |
| 豚肉 | 2℃ | 真空包装 | 17日 |
| | 4℃ | | 9日 |
| | -15℃ | | 24カ月 |
| | 0℃ | | 12日 |
| | 2℃ | | 6日 |
| 鶏肉 | 4℃ | 簡易包装 | 6日 |
| | -15℃ | | 24カ月 |
| | 0℃ | | 12日 |
| | 2℃ | | 8日 |
| | 4℃ | | 6日 |
| 鶏肉 | -15℃ | 真空包装 | 24カ月 |

一般社団法人日本食肉加工協会の資料

〈保存温度〉食品衛生法に基づく保存基準では、保存温度を摂氏10℃以下と定めています。

■値引き（割引）販売の表示

二重価格を表示して販売する場合は、次の二つの要件を適正に示す必要があります。

①同一性の商品 同品質、同部位、同銘柄のもの

②「比較対象価格」相当期間（過去八週間内の過半の期間）の販売価格（図9）

しかし、商品の同一性や、対象価格を示すことは難しい場合が多く、小売店へは、一定の時間から閉店までの間にその商品を値引きする、タイムサービスを実施しています。

図9 値引き（割引）販売の表示

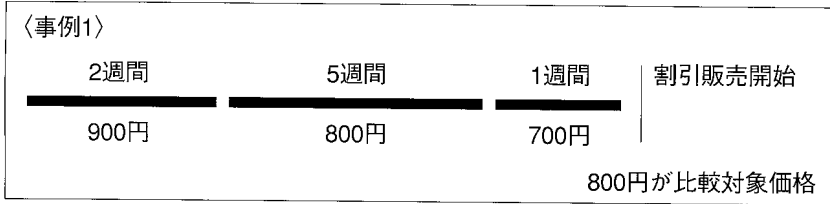


図10 事前包装された食肉の表示（一括表示）

| | |
|--|---------------|
| 生食用 ← | 「生食用」の表示 |
| 国産牛もも肉(ユッケ用) | |
| 個体識別番号表示1234567983 | |
| 消費期限13. 5. 5 保存温度 4℃以下 | |
| 100g 580円 内容量 300g | 1740円 |
| と畜場 (株)帯広畜産公社(北海道) | |
| 加熱加工 (株)赤坂ミート(東京都) ← | 加熱加工工場名と都道府県名 |
| 加工者 (株)赤坂食肉 加工者住所：港区赤坂6の13の16 | |
| 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。子供、高齢者、抵抗力の弱い方は、生食を控えてください。 ← | 注意喚起の表示 |

■生食用食肉の表示
生食用食肉については、厚生労働省により、その加工基準が定められ（平成二十四年十月）、消費者庁により生食用表示基準が示されています。

注 1) 一括表示することを基本とし、別のラベルで表示することも可
2) 加熱加工工場名、都道府県名及び注意喚起の表示を合わせて表示

図11 店内加工・対面販売の食肉の表示
プライスカード

| | | |
|------------------|---|--|
| 生食用 国産牛もも肉(牛刺し用) | + | (注意喚起表示) 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。子供、高齢者、抵抗力の弱い方は、生食を控えてください。 |
| ↑ 100g 580円 | | |

「生食用」の表示 店内の見やすい場所に表示