

お肉の表示ハンドブック 2008

はじめに	1
1 食肉の表示のルールと各法規	2
2 対面販売（計量販売）での表示	3
3 事前包装された食肉の表示	4
4 卸流通段階の食肉の表示	5
5 牛トレーサビリティ法と個体識別番号	7
6 種類・部位などの表示	14
7 牛・豚の副産物の部位表示	17
8 原産地表示「国産食肉」と「輸入食肉」	18
9 原産地表示「国産食肉」の都道府県名表示など	20
10 加工度の低い食肉加工品の原産地表示等	22
11 和牛の表示	25
12 黒豚の表示	28
13 地鶏の表示	30
14 銘柄食肉の表示	31
15 混合した食肉の表示	33
16 冷凍の表示	35
17 消費期限・賞味期限の表示	36
18 量目及び販売価格の表示	38
19 挽肉の表示と適正管理	40
20 生食用食肉の表示	41
21 チラシの表示	42
22 割引販売の表示の基準	43
23 根拠のない商品優位性表示の禁止	53
24 不当表示の禁止	54
25 食肉公正競争規約	57
26 適正表示ステッカー	59
27 違反に対する調査・措置	60

食肉の表示に関する 公正競争規約並びに同施行規則	
資料編	
牛の主な品種	66
豚の主な品種	72
牛肉の部位	76
豚肉の部位	77
鶏肉の部位	78
牛の副産物	79
豚の副産物	80
関連法規集	102
農林水産省連絡先	170
公正取引委員会連絡先	171
各都道府県農産物表示法担当部署連絡先	172
各都道府県食肉公正取引協議会一覧	174
全国食肉公正取引協議会 会員団体一覧	176

はじめに

近年、食肉の安全、安心に対する消費者の関心が高まっており、食肉販売業者である私どもはこれに応えて、的確な情報提供を行い、消費者の食肉に対する信頼を得る必要があります。

このためには食肉の卸流通段階で、枝肉・部分肉の情報を正確に伝達し、食肉の小売段階で適正な表示をするとともに、食肉の売り場での会話などを通じて消費者に説明することが大事なことです。

食肉の表示内容については、食品衛生法、JAS法、景表法、牛トレーサビリティ法、計量法等、様々な法令や、これに関連した告示、通達等で決められています。

全国食肉公正取引協議会では、これらを総合的にまとめた「食肉の表示に関する公正競争規約」及び「施行規則」（以下「食肉公正競争規約」）を設定して公正取引委員会の認定を受け、平成13年この食肉公正競争規約の解説を中心とした「お肉の表示ハンドブック」を作成、以後新たな表示のルールが決まるのに対応して、14年には「改訂版」を、17年には「2005版」を発行して来ました。その後、農林水産省において、生鮮食品に近い加工食品にも主な原材料の原産地表示が義務化されるとともに、全ての加工食品の原料供給者との取引についても義務化されました。

また、和牛や黒豚の表示についても新たなガイドラインが示されました。

そこで、これらのことについての解説を加えるとともに、一部に修正を加え、新たに「お肉の表示ハンドブック・2008」を作成しました。

全国の食肉販売業者（卸流通・小売）の皆様へ、この小冊子をご活用いただき、食肉の適正な表示を通じて消費者の食肉に対する理解と信頼を図ることが出来れば幸いです。

この冊子の作成に当たり、ご指導を頂いた公正取引委員会事務総局取引部消費者取引課及び農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課、同消費・安全局表示・規格課、畜水産安全管理課並びに、独立行政法人農畜産業振興機構の皆様へ厚く御礼申し上げます。

平成20年1月

全国食肉公正取引協議会