

10 加工度の低い食肉加工品の原産地表示等

1. 生鮮食品に近い食品群（食肉に関しては下記6品群）であって、製造される重量の割合が50%以上を占める原材料の原産地表示が義務化されている。
2. 容器に入れ、包装されたものがその対象である。
店内で加工し消費者に販売する場合は義務ではないが、原産地表示に消費者の関心が高まっており、その情報の提供が食肉に対する信頼確保につながるので、小売店頭において積極的に原産地表示を行うようにしたい。
3. 対象品群と主な対象商品

	食品群分類	加工の内容	対象となる主な商品
1	調味した食肉	塩、胡椒、醤油、みそ、タレに漬けたり、まぶしたりしたもの	*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	湯どおし、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	*牛たたき *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たり、複数の食肉の盛り合わせをしたもの	*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）と詰め合わせたりしたもの	*焼肉セット（牛・豚・野菜） *なべ物セット（牛・豚・野菜） *ねぎま串

○対象外になるもの

- ①2度の加工行為がおこなわれたもの・・・蒸し鶏味付け（蒸す・味付けの2度の加工）
- ②中まで火（熱）が通っているもの・・・ローストビーフ、焼き豚、とんかつ
- ③複数の食材、つなぎが入っている・・・ハンバーグ（タマネギ、パン粉、卵）
- ④加工食品との組み合わせ・・・なべものセット（豚・鶏・かまぼこ、つみれ）

■表示例1：パック包装のラベル

商品ラベル

名 称	味付け牛カルビ（ばら）
原材料名	牛肉（アメリカ産） タレ（醤油、砂糖、にんにく、唐辛子）
内 容 量	200g
賞味期限	20. 2. 20
保存方法	4℃以下で保存してください
製造者	赤坂物産（株） 東京都港区赤坂0-00-00

商品プライスラベル

牛豚合挽	
牛肉（豪州産、国産）	豚肉（国産）
賞味期限	20. 2. 20
（保存方法4℃以下）	
100g 150円	
内 容 量 200g	300円
製造者	赤坂物産（株） 東京都港区赤坂0-00-00

■表示例2：表示カード

国産牛・国産豚合びき	豚肉（国産）・牛肉（国産）合びき
牛豚合挽：牛（国産）豚（国産）	牛（豪州産）豚（米国産）ミンチ



- 加工食品品質表示基準第3条 別表2▶（113ページ）、第4条▶（111ページ）
- 食品衛生法施行規則▶（150ページ）

■表示例3：店頭のPOP告知

当店のハンバーグの
原材料は
国産牛肉（60%）
豪州産牛肉（40%）
を使用しています。

当店のタレつけ牛焼肉の
原材料は
アメリカ産牛肉を
使用しています。

青山食肉店

お客さまへ
当店の合挽は
国産牛肉と国産豚肉
でつくられています。

赤坂店

4. その他 特記事項

- 食肉・内臓を貼り合わせた成型肉は「成型肉」と表示する。
- 食肉に脂肪注入した食肉には「加工肉」と表示する。ただし、その商品が生鮮の食肉であるとの誤認を招くおそれがある場合は、具体的な加工の内容（成型肉である旨、脂肪を注入した肉である旨等）を表示する。
- 「成型肉」「脂肪を注入した肉」「調味料に浸した肉」「筋・繊維等を切断する処理をした肉」その他汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものにあっては「加熱を要する旨」を表示しなければならない。

