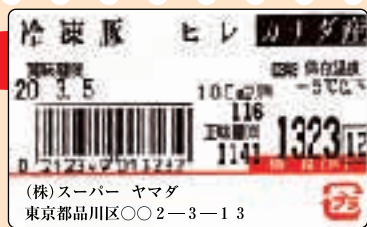


一度でも冷凍したことがある食肉を販売するときは、卸流通及び小売のいずれの場合であっても、「冷凍」、「フローズン」などの表示をしなければならない。

また、冷凍の食肉を解凍して販売する場合は、「解凍品」など解凍した旨が消費者に伝わる表示をしなければならない。

凍結品の鶏にあっては「凍結品」、解凍品の鶏にあっては「解凍品」と表示する。

■事例



冷凍及び解凍とは

冷凍とは肉塊の中心部分まで凍結状態となり、この状態が保持されていることを言う。

したがって、チルドの原料肉を、スライスなど加工しやすくするために肉塊の表面を一時的に瞬間凍結し、スライス等の加工をした後チルド販売をする場合は、冷凍表示の対象外となる。

解凍とは、冷凍された食肉を、チルド状態にもどすことなので、凍結された原料を使用してスライスなどの加工をした商品をチルド状態で販売する場合は解凍表示しなければならない。

解凍された食肉とチルド食肉を同一のパックで混合して販売する場合は、その旨を表示しなければならない。さらに混合割合を%などで併記表示をすれば更に十分な表示となる。

■事例

●焼肉セット（解凍品60%） ●牛豚合挽（解凍品50%）

→食鶏小売規格第1章5の（4）、（5）▶（118ページ）

→食肉公正競争規約第3条第1項（4）▶（84ページ）、第9条第1項（4）▶（90ページ）／同施行規則第7条▶（85ページ）、第19条▶（91ページ）