

# 19 挽肉の表示と適正管理

種類の異なる食肉を事前に混合した挽肉については、混合比率の多い順にその食肉の種類を記載する。

## ■事例

牛肉60%、豚肉40%の混合比率の場合



## ■事例

豚肉60%、牛肉40%の混合比率の場合



合挽という名称を使用することもできるが、その場合でも、「牛豚合挽」「豚牛合挽」等、必ず混合された食肉の種類を、多い順に列記して表示する。従って、単なる「合挽」という表示は認められない。

肉挽機にはどうしても若干の食肉が残り、それによって、種類の違う食肉が混じることがある。その結果不当表示が生じないように、牛肉及び豚肉以外の食肉を挽く場合には、それぞれ専用の肉挽機を用いなければならない。

ただし、牛肉及び豚肉以外の食肉を挽くことの少ない販売店については、専用機を用いる必要はないが、牛肉及び豚肉以外の食肉との混交が生じないように、肉挽機の取扱いに十分な注意を払わなければならない。

