

生食用食肉については、厚生労働省によって、食肉の義務表示に加え次の表示基準目標が定められている。

- ① 生食用である旨
- ② と畜、解体されたと畜場の所在する都道府県名（輸入品の場合は原産国名）
- ③ と畜、解体されたと畜場名（輸入品の場合は原産国名）、又はと畜場番号
- ④ 加工した食肉処理場の所在する都道府県名（輸入品の場合は原産国名）及び食肉処理場名
- ⑤ 生食用として供することが可能な期限表示・保存方法

※④で、食肉処理場が複数にわたる場合は、全ての食肉処理場名表示する。

※と畜から加工処理まで一貫して行う場合は、④を省略できる。

例をあげると、次の様な内容になる。

■事例

と畜場県名	〇〇県	②と畜場所在県名
と畜場名	〇〇食肉センター	③と畜場名
処理場県名	〇〇県	④加工処理場所在県名
処理場名	〇〇ミート	④加工処理場名

国産牛ももたたき（生食用）		①生食用である旨
		
100g当たり(円)	正味量(g)	
298	180	
個体識別番号	保存温度	消費期限
0123456789	4℃以下	20.2.20
〇〇県〇〇市〇〇町〇〇〇〇		
〇〇ミート株式会社		

536	⑤生食可能期限表示
値段(円)	⑤保存方法



→生食用食肉の衛生基準▶(155ページ)

→生食用食肉等の安全性確保について▶(158ページ)