

小売食肉販売業者以外の食肉販売業者（業務用卸売業者を含む卸売業者）は、容器に入れた食肉や、事前包装された食肉については、その容器又は包装に、次の「必要表示事項」を外部から見やすいように、邦文で、明りょうに表示しなければならない。（卸売業者間の取引も同様）

容器や包装に表示できない場合については、送り状又は納品書に、下記の必要表示事項を邦文で、明りょうに表示しなければならない。

卸流通段階の食肉の必要表示事項

- ① 食肉の種類・部位
- ② 原産地
- ③ 内容量
- ④ 冷凍及び解凍肉にあつてはその表示
- ⑤ 消費期限又は賞味期限及び保存方法
- ⑥ 販売業者の氏名又は名称及び住所（注）
- ⑦ 国産牛にあつては、個体識別番号（又は荷口番号）

(注)

- ①輸入食肉を加工しないで販売する者は「輸入者」として表示しなくてはならない。（義務）
- ②食肉を加工及び包装して販売する者は「加工者」として表示しなくてはならない。（義務）
食品衛生法では食肉を加工した者を「加工者」としている。
- ③食肉を輸入又は加工しないで販売する者を「販売者」として表示することは任意である。
この場合にあつても（販売者の表示をする場合）加工所の「名称」「住所」は必ず表示する。
又、加工所の名称を固有記号で省略することは認められない。
- ④枝肉（大分割部分肉も含む）の取引、副産物のひと腹単位の取引については、賞味期限に代えて、と畜年月日を表示する。

- 
- ➔ 食肉公正競争規約第8条、第9条 ▶(90ページ)、第11条 ▶(92ページ)
 - ➔ 同施行規則第13条 ▶(91ページ)、第22条 ▶(93ページ)
 - ➔ 食品衛生法施行規則第21条一のハ ▶(150ページ)
 - ➔ 牛トレーサービリティ法15条 ▶(104ページ)、同施行規則22,24条 ▶(106ページ)
 - ➔ 生鮮食品品質表示基準 ▶(107ページ) ➔ 加工食品品質表示基準 ▶(110ページ)

■ 牛枝肉に貼付するラベルの例

	品種等 黒毛和種	原産地 東京都	→ 原産地
個体識別番号 ←	個体識別番号 1234567895	枝肉番号 1010 右	→ 識別番号 (枝肉番号)
と畜日 ←	と畜日 08.01.10	重量 121.0kg	→ 枝肉重量
	 (251)1234567895(11)01128(3101)0014		→ バーコード
と畜場名称 所在地 ←	株式会社東京畜産センター 東京都〇〇区〇〇〇1-1-1		

■ 牛部分肉に貼付するラベルの例

	原産地 東京都	品種等 和牛	品名 まえずね	
個体識別番号 ←	カット規格 レギュラー	 (251)1234567895(11)01128(3101)0014		→ 補助 バーコード
賞味期限 ←	個体識別番号 1234567895	枝番 右1010P	シリアルNo. 0020	→ 保存方法
	賞味期限 08.03.12	保存温度 0℃	重量	
加工年月日 ←	加工年月日 08.01.11	ロットNo. 000000000	12.2kg	
	 (251)1234567895(11)01128(3101)0014			→ 基本 バーコード
加工所名称 所在地 ←	加工者 株式会社東京畜産センター 東京都〇〇〇区〇〇〇1-1-1			

○食肉のバーコードの内容、産地、商品名のコード等は標準化されている。

詳細は、(財)流通システム開発センター(www.dsri.jp)や(財)日本食肉流通センター(www.jmtc.or.jp)のホームページを参照のこと。