

◆消費者庁関係

食品表示法(抜粋)	110
不当景品類及び不当表示防止法(抜粋)	113
景品類等の指定告示(抜粋)	117
商品の原産国に関する不当な表示	117
不当な価格表示についての 景品表示法上の考え方(抜粋)	118
生鮮食品品質表示基準(抜粋)	122
加工食品品質表示基準(抜粋)	125
食品衛生法に基づく表示について(抜粋)	130
食肉の表示について(疑義照会)	134
ミシン打抜き、打刻による表示について (疑義照会)	134

食品衛生法に基づき表示される

文字の大きさについて	135
------------------	-----

◆農林水産省関係

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に 関する法律(JAS法)(抜粋)	136
牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に 関する特別措置法(牛トレーサビリティ法)(抜粋)	137
牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に 関する特別措置法 施行規則(抜粋)	139
食肉小売品質基準(牛肉及び豚肉)	140
食鶏小売規格	143
牛枝肉取引規格(抜粋)	147



関連法規集



牛部分肉取引規格	148
豚枝肉取引規格(抜粋)	151
豚部分肉取引規格	152
地鶏肉の日本農林規格	154
和牛等特色ある食肉の表示に関する ガイドライン(和牛・黒豚)	157

◆厚生労働省関係

食品衛生法(抜粋)	160
食品衛生法施行規則	161
食品衛生法第20条、第21条及び第36条の 規定による営業許可の運営について(抜粋)	161
食品衛生法の一部を改正する法律等の施行に ついて(施行通達)(抜粋)	162
食肉及び食肉製品の分類(厚生省見解)(部分)	162
生食用食肉の衛生基準	163

生食用食肉等の安全性確保について	165
食品、添加物等の規格基準(抜粋)	165

◆経済産業省関係

不正競争防止法(抜粋)	167
計量法(抜粋)	168
特定商品の販売に係る計量に関する政令 (抜粋)	168
単位価格表示の推進について	169

◆その他

東京都消費生活条例(抜粋)	170
東京都消費生活条例の規定に基づく 単位価格等の指定(抜粋)	170
産地等表示食肉の生産・出荷等の 適正化に関する指針	171
食肉販売店等における食肉の 産地等表示販売に関する指針	173
国産品の銘柄鶏の定義について	175

消費者庁関係

食品表示法(抜粋)

(平成25年6月28日 法律第70号 最終改正：平成26年6月13日 法律第69号)

第1章 総則

(目的)

第1条 この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。以下同じ。）の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、健康増進法（平成14年法律第130号）及び農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律第175号）による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。

(基本理念)

第3条 販売の用に供する食品に関する表示の適正を確保するための施策は、消費者基本法（昭和43年法律第78号）第2条第一項に規定する消費者政策の一環として、消費者の安全及び自主的かつ合理的な選択の機会が確保され、並びに消費者に対し必要な情報が提供されることが消費者の権利であることを尊重するとともに、消費者が自らの利益の擁護及び増進のため自主的かつ合理的に行動することができるよう消費者の自立を支援することを基本として講ぜられなければならない。

2 販売の用に供する食品に関する表示の適正を確保するための施策は、食品の生産、取引又は消費の現況及び将来の見通しを踏まえ、かつ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響及び食品関連事業者間の公正な競争の確保に配慮して講ぜられなければならない。

第2章 食品表示基準

(食品表示基準の策定等)

第4条 内閣総理大臣は、内閣府令で、食品及び食品関連事業者等の区分ごとに、次に掲げる事項のうち当該区分に属する食品を消費者が安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする販売の用に供する食品に関する表示の基準を定めなければならない。

1 名称、アレルゲン（食物アレルギーの原因となる物質をいう。第6条第8項及び第11条において同じ。）、保存の方法、消費期限（食品を摂取する際の安全性の判断に資する期限をいう。第6条第8項及び第11条において同じ。）、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が食品の販売をする際に表示されるべき事項

2 表示の方法その他前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項
(以下、略)

(食品表示基準の遵守)

第5条 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。

第3章 不適正な表示に対する措置

(指示等)

第6条 食品表示基準に定められた第4条第1項第1号に掲げる事項（以下「表示事項」という。）が表示されていない食品（酒類を除く。以下この項において同じ。）の販売をし、又は販売の用に供する食品に関して表示事項を表示する際に食品表示基準に定められた同条第1項第2号に掲げる事項（以下「遵守事項」という。）を遵守しない食品関連事業者があるときは、内閣総理大臣又は農林水産大臣（内閣府令・農林水産省令で定める表示事項が表示されず、又は内閣府令・農林水産省令で定める遵守事項を遵守しない場合にあっては、内閣総理大臣）は、当該食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示をすることができる。

2 次の各号に掲げる大臣は、単独で前項の規定による指示（第1号に掲げる大臣にあっては、同項の内閣府令・農林水産省令で定める表示事項が表示されず、又は同項の内閣府令・農林水産省令で定める遵守事項を遵守しない場合におけるものを除く。）をしようとするときは、あらかじめ、その指示の内容について、それぞれ当該各号に定める大臣に通知するものとする。

1 内閣総理大臣 農林水産大臣

2 農林水産大臣 内閣総理大臣

3 (略)

4 (略)

5 内閣総理大臣は、第1項又は第3項の規定による指示を受けた者が、正当な理由がなくてその指示に係る措置をとらなかったときは、その者に対し、その指示に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

6 農林水産大臣は、第1項の規定による指示をした場合において、その指示を受けた者が、正当な理由がなくてその指示に係る措置をとらなかったときは、内閣総理大臣に対し、前項の規定により、その者に対してその指示に係る措置をとるべきことを命ずることを要請することができる。

7 (略)

8 内閣総理大臣は、食品関連事業者等が、アレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものについて食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をし、又は販売をしようとする場合において、消費者の生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認めるときは、当該食品関連事業者等に対し、食品の回収その他必要な措置をとるべきことを命じ、又は期間を定めてその業務の全部若しくは一部を停止すべきことを命ずることができる。

(公表)

第7条 内閣総理大臣、農林水産大臣又は財務大臣は、前条の規定による指示又は命令をしたときは、その旨を公表しなければならない。

(立入検査等)

第8条 内閣総理大臣は、販売の用に供する食品に関する表示の適正を確保するため必要があると認めるときは、食品関連事業者等若しくは食品関連事業者とその事業に関して関係のある事業者に対し、販売の用に供する食品に関する表示について必要な報告若しくは帳簿、書類その他の物件の提出を求め、又はその職員に、これらの者の事務所、事業所その他の場所に立ち入り、販売の用に供する食品に関する表示の状況若しくは食品、その原材料、帳簿、書類その他の物件を検査させ、従業員その他の関係者に質問させ、若しくは試験の用に供するのに必要な限度において、食品若しくはその原材料を無償で取去させることができる。

- 2 農林水産大臣は、第6条第1項の内閣府令・農林水産省令で定める表示事項以外の表示事項又は同項の内閣府令・農林水産省令で定める遵守事項以外の遵守事項に関し販売の用に供する食品（酒類を除く。以下この項において同じ。）に関する表示の適正を確保するため必要があると認めるときは、食品関連事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者に対し、販売の用に供する食品に関する表示について必要な報告若しくは帳簿、書類その他の物件の提出を求め、又はその職員に、これらの者の事務所、事業所その他の場所に立ち入り、販売の用に供する食品に関する表示の状況若しくは食品、その原材料、帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは従業員その他の関係者に質問させることができる。
- （以、下略）

第6章 罰則

第17条 第6条第8項の規定による命令に違反した者は、3年以下の懲役若しくは300万円以下の罰金に処し、又はこれを併科する。

第18条 第6条第8項の内閣府令で定める事項について、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をした者は、2年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金に処し、又はこれを併科する。

第19条 食品表示基準において表示されるべきこととされている原産地（原材料の原産地を含む。）について虚偽の表示がされた食品の販売をした者は、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金に処する。

第20条 第6条第5項の規定による命令に違反した者は、1年以下の懲役又は100万円以下の罰金に処する。

第21条 次の各号のいずれかに該当する者は、50万円以下の罰金に処する。

- 1 第8条第1項から第3項までの規定による報告若しくは物件の提出をせず、若しくは虚偽の報告若しくは虚偽の物件の提出をし、又は同条第1項から第3項まで若しくは第9条第1項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは質問に対して答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者
- 2 第8条第1項の規定による取去を拒み、妨げ、又は忌避した者

第22条 法人（人格のない社団又は財団で代表者又は管理人の定めのあるものを含む。以下この項において同じ。）の代表者若しくは管理人又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関して、次の各号に掲げる規定の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人に対して当該各号に定める罰金刑を、その人に対して各本条の罰金刑を科する。

- 1 第17条 3億円以下の罰金刑
 - 2 第18条から第20条まで 1億円以下の罰金刑
 - 3 前条 同条の罰金刑
- 2 人格のない社団又は財団について前項の規定の適用があるときは、その代表者又は管理人が、その訴訟行為につきその人格のない社団又は財団を代表するほか、法人を被告人又は被疑者とする場合の刑事訴訟に関する法律の規定を準用する。

第23条 第10条の規定による命令に違反したときは、その違反行為をしたセンターの役員は、20万円以下の過料に処する。

不当景品類及び不当表示防止法(抜粋)

(昭和37年法律第134号 最終改正：平成21年6月5日)

(目的)

第1条 この法律は、商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする。

(定義)

第2条 (略)

4 この法律で「表示」とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する商品又は役務の内容又は取引条件その他これらの取引に関する事項について行う広告その他の表示であつて、内閣総理大臣が指定するものをいう。

(不当な表示の禁止)

第4条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

- 1 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実と相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
 - 2 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
 - 3 前2号に掲げるもののほか、商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認めて内閣総理大臣が指定するもの
- 2 内閣総理大臣は、事業者がした表示が前項第1号に該当するか否かを判断するため必要があると認めるときは、当該表示をした事業者に対し、期間を定めて、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。この場合において、当該事業者が当該資料を提出しないときは、第6条の規定の適用については、当該表示は同号に該当する表示とみなす。

(措置命令)

第6条 内閣総理大臣は、第3条の規定による制限若しくは禁止又は第4条第1項の規定に違反する行為があるときは、当該事業者に対し、その行為の差止め若しくはその行為が再び行われることを防止するために必要な事項又はこれらの実施に関連する公示その他必要な事項を命ずることができる。その命令は、当該違反行為が既になくなっている場合においても、次に掲げる者に対し、することができる。

- 1 当該違反行為をした事業者

- 2 当該違反行為をした事業者が法人である場合において、当該法人が合併により消滅したときにおける合併後存続し、又は合併により設立された法人
- 3 当該違反行為をした事業者が法人である場合において、当該法人から分割により当該違反行為に係る事業の全部又は一部を承継した法人
- 4 当該違反行為をした事業者から当該違反行為に係る事業の全部又は一部を譲り受けた事業者

（事業者が講ずべき景品類の提供及び表示の管理上の措置）

第7条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、景品類の提供又は表示により不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害することのないよう、景品類の価額の最高額、総額その他の景品類の提供に関する事項及び商品又は役務の品質、規格その他の内容に係る表示に関する事項を適正に管理するために必要な体制の整備その他の必要な措置を講じなければならない。

- 2 内閣総理大臣は、前項の規定に基づき事業者が講ずべき措置に関して、その適切かつ有効な実施を図るために必要な指針（以下この条において単に「指針」という。）を定めるものとする。
- 3 内閣総理大臣は、指針を定めようとするときは、あらかじめ、事業者の事業を所管する大臣及び公正取引委員会に協議するとともに、消費者委員会の意見を聴かなければならない。
- 4 内閣総理大臣は、指針を定めたときは、遅滞なく、これを公表するものとする。
- 5 前2項の規定は、指針の変更について準用する。

（指導及び助言）

第8条 内閣総理大臣は、前条第1項の規定に基づき事業者が講ずべき措置に関して、その適切かつ有効な実施を図るため必要があると認めるときは、当該事業者に対し、その措置について必要な指導及び助言をすることができる。

（勧告及び公表）

第8条の2 内閣総理大臣は、事業者が正当な理由がなく第7条第1項の規定に基づき事業者が講ずべき措置を講じていないと認めるときは、当該事業者に対し、景品類の提供又は表示の管理上必要な措置を講ずべき旨の勧告をすることができる。

- 2 内閣総理大臣は、前項の規定による勧告を行つた場合において当該事業者がその勧告に従わないときは、その旨を公表することができる。

（報告の徴収及び立入検査等）

第9条 内閣総理大臣は、第6条の規定による命令又は前条第1項の規定による勧告を行うため必要があると認めるときは、当該事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者に対し、その業務若しくは財産に関して報告をさせ、若しくは帳簿書類その他の物件の提出を命じ、又はその職員に、当該事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者の事務所、事業所その他その事業を行う場所に立ち入り、帳簿書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

- 2 前項の規定により立入検査をする職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。
- 3 第1項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

（適格消費者団体の差止請求権）

第10条 消費者契約法（平成12年法律第61号）第2条第4項に規定する適格消費者団体は、事業者が、不特定かつ多数の一般消費者に対して次の各号に掲げる行為を現に行い又は行うおそれがあるときは、当該事業者に対し、当該行為の停止若しくは予防又は当該行為が当該各号に規定する表示をしたものである旨の周知その他の当該行為の停止若しくは予防に必要な措置をとることを請求することができる。

- 1 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると誤認される表示をすること。
- 2 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると誤認される表示をすること。

（協定又は規約）

第11条 事業者又は事業者団体は、内閣府令で定めるところにより、景品類又は表示に関する事項について、内閣総理大臣及び公正取引委員会の認定を受けて、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保するための協定又は規約を締結し、又は設定することができる。これを変更しようとするときも、同様とする。

- 2 内閣総理大臣及び公正取引委員会は、前項の協定又は規約が次の各号のいずれにも適合すると認める場合でなければ、同項の認定をしてはならない。
 - 1 不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保するために適切なものであること。
 - 2 一般消費者及び関連事業者の利益を不当に害するおそれがないこと。
 - 3 不当に差別的でないこと。
 - 4 当該協定若しくは規約に参加し、又は当該協定若しくは規約から脱退することを不当に制限しないこと。
- 3 内閣総理大臣及び公正取引委員会は、第1項の認定を受けた協定又は規約が前項各号のいずれかに適合するものでなくなつたと認めるときは、当該認定を取り消さなければならない。
- 4 内閣総理大臣及び公正取引委員会は、第1項又は前項の規定による処分をしたときは、内閣府令で定めるところにより、告示しなければならない。
- 5 私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律（昭和22年法律第54号）第7条第1項及び第2項（同法第8条の2第2項及び第20条第2項において準用する場合を含む。）、第8条の2第1項及び第3項、第20条第1項、第70条の13第1項並びに第74条の規定は、第1項の認定を受けた協定又は規約及びこれらに基づいてする事業者又は事業者団体の行為には、適用しない。

（権限の委任等）

第12条 内閣総理大臣は、この法律による権限（政令で定めるものを除く。）を消費者庁長官に委任する。

- 2 消費者庁長官は、政令で定めるところにより、前項の規定により委任された権限の一部を公正取引委員会に委任することができる。
- 3 消費者庁長官は、緊急かつ重点的に不当な景品類及び表示に対処する必要があることその他の政令で定める事情があるため、事業者に対し、第6条の規定による命令又は第8条の2第1項の規定による勧告を効果的に行う上で必要であると認めるときは、政令で定めるところにより、第1項の規定により委任さ

れた権限（第9条第1項の規定による権限に限る。）を当該事業者の事業を所管する大臣又は金融庁長官に委任することができる。

（4以下、略）

（罰則）

第16条 第6条の規定による命令に違反した者は、2年以下の懲役又は300万円以下の罰金に処する。

2 前項の罪を犯した者には、情状により、懲役及び罰金を併科することができる。

第17条 第9条第1項の規定による報告若しくは物件の提出をせず、若しくは虚偽の報告若しくは虚偽の物件の提出をし、又は同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは同項の規定による質問に対して答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者は、1年以下の懲役又は300万円以下の罰金に処する。

第18条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務又は財産に関して、次の各号に掲げる規定の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対しても、当該各号に定める罰金刑を科する。

1 第16条第1項 3億円以下の罰金刑

2 前条 同条の罰金刑

2 法人でない団体の代表者、管理人、代理人、使用人その他の従業者がその団体の業務又は財産に関して、次の各号に掲げる規定の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その団体に対しても、当該各号に定める罰金刑を科する。

1 第16条第1項 3億円以下の罰金刑

2 前条 同条の罰金刑

3 前項の場合においては、代表者又は管理人が、その訴訟行為につきその団体を代表するほか、法人を被告人又は被疑者とする場合の訴訟行為に関する刑事訴訟法（昭和23年法律第131号）の規定を準用する。

第19条 第16条第1項の違反があつた場合においては、その違反の計画を知り、その防止に必要な措置を講ぜず、又はその違反行為を知り、その是正に必要な措置を講じなかつた当該法人（当該法人で事業者団体に該当するものを除く。）の代表者に対しても、同項の罰金刑を科する。

第20条 第16条第1項の違反があつた場合においては、その違反の計画を知り、その防止に必要な措置を講ぜず、又はその違反行為を知り、その是正に必要な措置を講じなかつた当該事業者団体の理事その他の役員若しくは管理人又はその構成事業者（事業者の利益のためにする行為を行う役員、従業員、代理人その他の者が構成事業者である場合には、当該事業者を含む。）に対しても、それぞれ同項の罰金刑を科する。

2 前項の規定は、同項に規定する事業者団体の理事その他の役員若しくは管理人又はその構成事業者が法人その他の団体である場合においては、当該団体の理事その他の役員又は管理人に、これを適用する。

附 則（平成21年6月5日法律第49号） 抄

（罰則の適用に関する経過措置）

第8条 この法律の施行前にした行為及びこの法律の附則においてなお従前の例によることとされる場合におけるこの法律の施行後にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

附 則（平成26年6月13日法律第71号） 抄

（検討）

第6条 政府は、この法律の施行後五年を経過した場合において、この法律の規定の施行の状況について検討を加え、必要があると認めるときは、その結果に基づいて所要の措置を講ずるものとする。

景品類等の指定告示(抜粋)

(昭和37年6月30日 公正取引委員会告示第3号)

不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第2条の規定により、景品類及び表示を次のように指定する。

- 1 （略）
- 2 法第2条第4項に規定する表示とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する商品又は役務の取引に関する事項について行う広告その他の表示であって、次に掲げるものをいう。
 - 1 商品、容器又は包装による広告その他の表示及びこれらに添付した物による広告その他の表示
 - 2 見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似する物による広告その他の表示（ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。）及び口頭による広告その他の表示（電話によるものを含む。）
 - 3 ポスター、看板（プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。）、ネオン・サイン、アドバルーンその他これらに類似する物による広告及び陳列物又は実演による広告
 - 4 新聞紙、雑誌その他の出版物、放送（有線電気通信設備又は拡声機による放送を含む。）、映写、演劇又は電光による広告
 - 5 情報処理の用に供する機器による広告その他の表示（インターネット、パソコン通信等によるものを含む。）

商品の原産国に関する不当な表示

(昭和48年10月16日 公正取引委員会告示第34号)

不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第4条第3号の規定により、商品の原産国に関する不当な表示を次のように指定し、昭和49年5月1日から施行する。

商品の原産国に関する不当な表示

- 1 国内で生産された商品についての次の各号の1に掲げる表示であって、その商品が国内で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるもの
 - 1 外国の国名、地名、国旗、紋章その他これらに類するものの表示
 - 2 外国の事業者又はデザイナーの氏名、名称又は商標の表示
 - 3 文字による表示の全部又は主要部分が外国の文字で示されている表示
- 2 外国で生産された商品についての次の各号の1に掲げる表示であって、その商品がその原産国で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるもの
 - 1 その商品の原産国以外の国の国名、地名、国旗、紋章その他これらに類するものの表示
 - 2 その商品の原産国以外の国の事業者又はデザイナーの氏名、名称又は商標の表示

3 文字による表示の全部又は主要部分が和文で示されている表示

備考

- 1 この告示で「原産国」とは、その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行なわれた国をいう。
- 2 商品の原産地が一般に国名よりも地名で知られているため、その商品の原産地を国名で表示することが適切でない場合は、その原産地を原産国とみなして、この告示を適用する。

■ 不当な価格表示についての景品表示法上の考え方 (抜粋)

(平成12年6月30日 改定 平成18年1月4日 公正取引委員会)

第4 二重価格表示について

1 二重価格表示についての基本的考え方

二重価格表示は、事業者が自己の販売価格に当該販売価格よりも高い他の価格（以下「比較対照価格」という。）を併記して表示するものであり、その内容が適正な場合には、一般消費者の適正な商品選択と事業者間の価格競争の促進に資する面がある。

しかし、次のように、二重価格表示において、販売価格の安さを強調するために用いられた比較対照価格の内容について適正な表示が行われていない場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

(1) 同一ではない商品の価格を比較対照価格に用いて表示を行う場合

ア 同一ではない商品の価格との二重価格表示が行われる場合には、販売価格と比較対照価格との価格差については、商品の品質等の違いも反映されているため、二重価格表示で示された価格差のみをもって販売価格の安さを評価することが難しく、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

なお、同一ではない商品との二重価格表示であっても、一の事業者が実際に販売している二つの異なる商品について現在の販売価格を比較することは、通常、景品表示法上問題となるものではない。

イ 商品の同一性は、銘柄、品質、規格等からみて同一とみられるか否かにより判断される。

なお、衣料品等のように色やサイズの違いがあっても同一の価格で販売されるような商品については、同一の商品に該当すると考えられる。

また、ある一つの商品の新品と中古品、汚れ物、キズ物、旧型又は旧式の物（以下「中古品等」という。）とは、同一の商品とは考えられない。

野菜、鮮魚等の生鮮食料品については、一般的には、商品の同一性を判断することが難しいと考えられる。このため、生鮮食料品を対象とする二重価格表示については、後記2の(1)ウで記述するタイムサービスのように商品の同一性が明らかな場合や、一般消費者が商品の同一性を判断することが可能な場合を除き、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

(2) 比較対照価格に用いる価格について実際と異なる表示やあいまいな表示を行う場合

二重価格表示が行われる場合には、比較対照価格として、過去の販売価格、希望小売価格、競争事業者の販売価格等多様なものが用いられている。

これらの比較対照価格については、事実に基づいて表示する必要があり、比較対照価格に用いる価格が虚偽のものである場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

また、過去の販売価格や競争事業者の販売価格等でそれ自体は根拠のある価格を比較対照価格に用いる場合でも、当該価格がどのような内容の価格であることを正確に表示する必要があり、比較対照価格に用いる価格についてあいまいな表示を行う場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

2 過去の販売価格等を比較対照価格とする二重価格表示について

(1) 基本的考え方

ア 過去の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示

(ア) 景品表示法上の考え方

- a 需要喚起、在庫処分等の目的で行われる期間限定のセールにおいて、販売価格を引き下げの場合に、過去の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示が行われることがある。

この場合、比較対照価格に用いられる過去の販売価格の表示方法は一律ではなく、価格のみが表示されている場合、「当店通常価格」、「セール前価格」等の名称や、○当、○平等の記号が付されている場合、どのような価格かについて具体的な説明が付記されている場合などがある。

- b 過去の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示が行われる場合に、比較対照価格がどのような価格であるか具体的に表示されていないときは、一般消費者は、通常、同一の商品が当該価格でセール前の相当期間販売されており、セール期間中において販売価格が当該値下げ分だけ安くなっていると認識するものと考えられる。

このため、過去の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示を行う場合に、同一の商品について最近相当期間にわたって販売されていた価格とはいえない価格を比較対照価格に用いるときは、当該価格がいつの時点でどの程度の期間販売されていた価格であるか等その内容を正確に表示しない限り、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

ただし、セール実施の決定後に販売を開始した商品の二重価格表示については、商品の販売開始時点で、セールにおいていくらで販売するか既に決まっており、セール前価格は実績作りのものとみられることから、セール前価格で販売されていた期間を正確に表示したとしても、不当表示に該当するおそれがある。

他方、同一の商品について最近相当期間にわたって販売されていた価格を比較対照価格とする場合には、不当表示に該当するおそれはないと考えられる。

(イ) 「最近相当期間にわたって販売されていた価格」についての考え方

- a 「相当期間」については、必ずしも連続した期間に限定されるものではなく、断続的にセールが実施される場合であれば、比較対照価格で販売されていた期間を全体としてみても評価することとなる。
- b また、「販売されていた」とは、事業者が通常の販売活動において当該商品を販売していたことをいい、実際に消費者に購入された実績のあることまでは必要ではない。

他方、形式的に一定の期間にわたって販売されていたとしても、通常の販売場所とは異なる場所に陳列してあるなど販売形態が通常と異なっている場合や、単に比較対照価格とするための実績作りとして一時的に当該価格で販売していたとみられるような場合には、「販売されていた」とはみられない

ものである。

(ウ)「最近相当期間にわたって販売されていた価格」か否かの判断基準

比較対照価格が「最近相当期間にわたって販売されていた価格」に当たるか否かは、当該価格で販売されていた時期及び期間、対象となっている商品の一般的価格変動の状況、当該店舗における販売形態等を考慮しつつ、個々の事案ごとに検討されることとなるが、一般的には、二重価格表示を行う最近時（最近時については、セール開始時点からさかのぼる8週間について検討されるものとするが、当該商品が販売されていた期間が8週間未満の場合には、当該期間について検討されるものとする。）において、当該価格で販売されていた期間が当該商品が販売されていた期間の過半を占めているときには、「最近相当期間にわたって販売されていた価格」とみてよいものと考えられる。ただし、前記の要件を満たす場合であっても、当該価格で販売されていた期間が通算して2週間未満の場合、又は当該価格で販売された最後の日から2週間以上経過している場合においては、「最近相当期間にわたって販売されていた価格」とはいえないものと考えられる。

イ 将来の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示

販売当初の段階における需要喚起等を目的に、将来の時点における販売価格を比較対照価格とする二重価格表示が行われることがある。

このような二重価格表示については、表示された将来の販売価格が十分な根拠のあるものでないとき（実際に販売することのない価格であるときや、ごく短期間のみ当該価格で販売するにすぎないときなど）には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

将来の価格設定は、将来の不確定な需給状況等に応じて変動するものであることから、将来の価格として表示された価格で販売することが確かな場合（需給状況等が変化しても表示価格で販売することとしている場合など）以外において、将来の販売価格を用いた二重価格表示を行うことは、適切でないと考えられる。

ウ タイムサービスを行う場合の二重価格表示

特定の商品について一定の営業時間に限り価格の引下げを行ったり、又は生鮮食料品等について売れ残りを回避するために一定の営業時間経過後に価格の引下げを行ったりする場合に、当初の表示価格を比較対照価格とする二重価格表示が行われることがある。

このような二重価格表示については、通常は、不当表示に該当するおそれはないと考えられる。

第5 割引率又は割引額の表示について

1 基本的考え方

(1) 割引率又は割引額の表示

二重価格表示と類似した表示方法として、「当店通常価格」や表示価格等からの割引率又は割引額を用いた価格表示が行われることがある。

この表示方法は、二重価格表示における比較対照価格と販売価格の差を割引率又は割引額で表示したものであり、景品表示法上の考え方については、基本的には第4で示した二重価格表示の考え方と同じである。

すなわち、算出の基礎となる価格や割引率又は割引額の内容等について実際と異なる表示を行ったり、あいまいな表示を行う場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそ

れがある。

(2) 一括的な割引率又は割引額の表示

割引率又は割引額の表示の中には、小売業者の取り扱う全商品又は特定の商品群を対象として一括して割引率又は割引額を表示する場合がある。

このような一括的な割引率又は割引額の表示については、小売業者にとって個別品目ごとの値引き表示を行う場合の煩雑さを回避したり、一般消費者に対する訴求力を高めたりする利点があるが、その訴求力が強いことから、一括して割引率又は割引額の表示を行う場合には、算出の基礎となる価格、適用される商品の範囲及び適用されるための条件について明示することにより、一般消費者が誤認しないようにする必要がある。

なお、小売業者の取り扱う全商品又は特定の商品群を対象とし、当該商品に付けられた表示価格を算出の基礎とする一括的な割引率又は割引額の表示については、次の2のア及びイに例示するような場合を除き、通常は、不当表示に該当するおそれはないと考えられる。

2 不当表示に該当するおそれのある表示

割引率又は割引額を用いた次のような価格表示は、不当表示に該当するおそれがある。

なお、その他の割引率又は割引額の表示については、基本的には第4の考え方が適用される。

ア 適用対象となる商品が一部のものに限定されているにもかかわらず、その旨を明示しないで、小売業者の取り扱う全商品又は特定の商品群を対象とした一括的な割引率又は割引額を強調した表示を行うこと。

(事例)

- ・ A 家具店が、適用される商品の範囲を明示しないで、「家具 5 割引セール」と強調して表示しているが、実際には、一部の商品のみが 5 割引の対象となっているにすぎないとき。

イ 表示価格からの割引率若しくは割引額又はポイント還元率（以下「割引率等」という。）を用いた表示を行う場合に、①表示価格をいったん引き上げた上で割引率等を用いた表示を行うこと、又は②セール実施の決定後に販売が開始された商品を対象として割引率等を用いた表示を行うこと。

(事例)

- ・ A 衣料品店が、「春物スーツ 表示価格から 3 割引」と表示しているが、実際には、適用対象となる商品の表示価格がセール直前に引き上げられているとき。
- ・ A スーパーが、「ワイン全品 土曜日、日曜日 2 日間に限り店頭価格から 3 割引」と表示しているが、実際には、適用対象となる商品のうち、一部の商品がセール実施の決定後に販売が開始された商品であるとき。
- ・ A 電器店が、「エアコン全品 ポイント還元 5 %アップ」と表示しているが、実際には、適用対象となる商品の表示価格がセール直前に引き上げられているとき。

ウ 最大割引率又は最大還元率が適用されるのは一部のものに限定されているにもかかわらず、取り扱う全商品又は特定の商品群について、個々の商品ごとに割引率等を表示せずに、一定の幅の割引率等で、かつ、最大割引率又は最大還元率を強調した表示を行うことにより、あたかも多くの商品について最大割引率又は最大還元率が適用されるかのような表示を行うこと。

(事例)

- ・ A 電器店が、個々の商品ごとに割引率を表示せずに「☆マークがついている商品は、5 ～ 20%値引きします」と表示し、かつ、「5 %」を著しく小さく記載し、「20%」を大きく強調して表示することによ

り、あたかも多くの商品について「20%」の割引が適用されるかのように表示しているが、実際には、20パーセントの割引の対象となるのは一部の商品に限定されているとき。

- ・A電器店が、個々の商品ごとにポイント還元率を表示せずに「全商品 10%、15%、20%ポイント還元」と還元率が大きくなるにつれて文字を大きく表示し、かつ、「20%」を強調して表示することにより、あたかも多くの商品について「20%」のポイント還元が適用されるかのように表示しているが、実際には、20パーセントのポイント還元の対象となるのは一部の商品に限定されているとき。

エ 任意に設定した価格を算出の基礎として、割引率又は割引額の表示を行うこと。

(事例)

- ・Aゴルフ用品製造販売業者が、「チタンクラブ 80,000円の品 3割引 56,000円」と表示しているが、実際には、算出の基礎となる価格が任意に設定された価格であるとき。

第6 販売価格の安さを強調するその他の表示について

1 基本的考え方

小売業者の取り扱う全商品又は特定の商品群を対象に、これらの商品の販売価格の安さを強調するために、販売価格の安さの理由や安さの程度を説明する用語（例えば、安さの理由を説明する「倒産処分」、「工場渡し価格」等の用語、安さの程度を説明する「大幅値下げ」、「他店より安い」等の用語）を用いた表示が行われることがある。

販売価格が安いという印象を与えるすべての表示が景品表示法上問題となるものではないが、これらの表示については、販売価格が通常時等の価格と比較してほとんど差がなかったり、適用対象となる商品が一部に限定されているにもかかわらず、表示された商品の全体について大幅に値引きされているような表示を行うなど、実際と異なって安さを強調するものである場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

また、競争事業者の店舗の販売価格よりも自店の販売価格を安くする等の広告表示において、適用対象となる商品について、一般消費者が容易に判断できないような限定条件を設けたり、価格を安くする旨の表示と比較して著しく小さな文字で限定条件を表示するなど、限定条件を明示せず、価格の有利性を殊更強調する表示を行うことは、一般消費者に自己の販売価格が競争事業者のものよりも著しく有利であるとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

このため、安さの理由や安さの程度を説明する用語等を用いて、販売価格の安さを強調する表示を行う場合には、適用対象となる商品の範囲及び条件を明示するとともに、安さの理由や安さの程度について具体的に明示することにより、一般消費者が誤認しないようにする必要がある。

生鮮食品品質表示基準(抜粋)

(制定：平成12年3月31日 農林水産省告示第514号 改正：平成20年1月31日 農林水産省告示第126号)

(適用の範囲)

第1条 この基準は、生鮮食品に適用する。

(定義)

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
生 鮮 食 品	加工食品（加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）第2条に規定するものをいう。）以外の飲食料品として別表に掲げるものをいう。
業務用生鮮食品	生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいう。
小売販売業者	販売業者のうち、一般消費者に生鮮食品を販売するものをいう。

（生鮮食品の表示事項）

第3条 生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。以下この条及び次条において同じ。）の品質に関し、販売業者（販売業者以外の包装等を行う者が表示する場合には、その者を含む。以下同じ。）が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、生鮮食品を生産（採取及び採捕を含む。以下同じ。）し、一般消費者に直接販売する場合又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

（1）名称

（2）原産地

2 特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に規定する特定商品であって密封（商品を容器に入れ、又は包装して、その容器若しくは包装又はこれらに付した封紙を破棄しなければ、当該物象の状態の量を増加し、又は減少することができないようにすることをいう。）されたものについては、販売業者がその容器又は包装に表示すべき事項は、前項各号に掲げるもののほか、内容量、販売業者の氏名又は名称及び住所とする。

（生鮮食品の表示の方法）

第4条 前条第1項第1号及び第2号に掲げる事項並びに同条第2項の内容量の表示に際しては、販売業者は、次の各号に規定するところによらなければならない。

（1）名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること。

（2）原産地

次に定めるところにより事実即して記載すること。ただし、同じ種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを混合した場合にあっては当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の多いものから順に記載し、異なる種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを詰め合わせた場合にあっては当該生鮮食品それぞれの名称に併記すること。

ア 農産物（略）

イ 畜産物

（ア）国産品（国内における飼養期間が外国における飼養期間（2以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。）より短い家畜を国内でと畜して生産したものを除く。）にあっては国産である旨を、輸入品（国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い家畜を国内でと畜して生産したものを含む。）にあっては原産国名（2以上の外国において飼養された場合には、飼養期間が最も長い国の国名）を記載すること。ただし、国産品にあっては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができる。この場合においては、国産である旨の記載を省略することができる。

（イ）国産品に主たる飼養地が属する都道府県と異なる都道府県に属する地名を記載するときは、当該地名のほか、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地と

して記載しなければならない。

ウ 水産物（略）

（３）内容量

計量法（平成４年法律第51号）の例により表示すること。

- 2 前条第１項に規定する事項の表示は、小売販売業者以外の販売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状又は納品書等（製品に添付されるものに限る。以下同じ。）に、小売販売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所にしなければならない。
- 3 前条第２項に規定する事項の表示は、容器又は包装の見やすい箇所にしなければならない。
- 4 容器又は包装に印刷する表示に用いる文字は、日本工業規格 Z8305（1962）に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字としなければならない。

（業務用生鮮食品の表示事項及び表示の方法）

第４条の２ 業務用生鮮食品の品質に関し、販売業者が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、製造又は加工された場所で一般消費者に販売される加工食品の原材料となる業務用生鮮食品又は飲食料品を調理して供与する施設において飲食させる加工食品の原材料となる業務用生鮮食品については、この限りでない。

（１）名称

（２）原産地

- 2 加工食品品質表示基準第３条第５項に規定する対象加工食品の主な原材料となるもの以外のものにあつては、前項の規定にかかわらず、原産地の表示を省略することができる。
- 3 第１項第２号の原産地の表示に際しては、販売業者は、次の各号に規定するところによらなければならない。

（１）国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨の記載に代えて次に掲げる地名を記載することができる。

ア 農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名

イ 畜産物にあつては、主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名

ウ 水産物にあつては、水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名

（２）輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。

（３）業務用生鮮食品の原産地が２以上ある場合にあっては、当該業務用生鮮食品に占める重量の割合の多い順がわかるように記載すること。

（４）加工食品品質表示基準第４条第１項第８号エの規定により原産地が「その他」と記載される加工食品の主な原材料となるものについては、その原産地を「その他」と記載することができる。

- 4 小売販売業者以外の販売業者は、第１項に規定する事項の表示を、容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状、納品書等又は規格書等（製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。）にしなければならない。
- 5 第３条第２項及び前条第３項の規定は、業務用生鮮食品について準用する。
- 6 前条第１項第１号の規定は第１項第１号の名称の表示について、前条第１項第３号の規定は前項において準用する第３条第２項の内容量の表示について準用する。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 第3条及び第4条の2に規定するもののほか、放射線を照射した製品（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）にあっては、その旨を容器又は包装の見やすい箇所に記載すること。

（表示禁止事項）

第6条 次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

- （1）実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- （2）第3条又は第4条の2の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- （3）その他製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

（その他生鮮食品の品質に関する表示に係る基準）

第7条 第3条から前条までに定めるもののほか、販売業者は、生鮮食品の品質に関し表示する場合には、別に農林水産大臣が定めるところによらなければならない。

2 第3条から前条まで及び前項に定めるもののほか、農林水産大臣が農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第19条の13第2項の規定に基づき定める品質に関する表示の基準に別段の定めがあるときは、その定めるところによるものとする。

（販売業者の努力義務）

第8条 販売業者は、生鮮食品の品質に関する表示を適正に行うために必要な限度において、その販売する生鮮食品及び当該販売業者に対して販売された生鮮食品の表示に関する情報が記載された書類を整備し、これを保存するよう努めなければならない。

別表（第2条関係）

- 1 農産物（略）
- 2 畜産物
 - （1）肉類（単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。）牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、やぎ肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類
 - （2）乳
 - 生乳、生やぎ乳、その他の乳
 - （3）食用鳥卵（殻付きのものに限る。）
 - 鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵
 - （4）その他の畜産食品（単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。）
- 3 水産物（略）

加工食品品質表示基準（抜粋）

（制定：平成12年3月31日 農林水産省告示第513号 最終改正：平成24年6月11日 消費者庁告示第5号）

（適用の範囲）

第1条 この基準は、加工食品（業務用加工食品以外の加工食品については、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）に適用する。

（定義）

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
加 工 食 品	製造又は加工された飲食料品として別表1に掲げるものをいう。
業務用加工食品	加工食品のうち、一般消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。
賞 味 期 限	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。
消 費 期 限	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

（加工食品の義務表示事項）

第3条 加工食品（業務用加工食品を除く。以下この条から第4条の2までにおいて同じ。）の品質に関し、製造業者、加工包装業者、輸入業者又は販売業者（以下「製造業者等」という。）が加工食品の容器又は包装に表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、飲食料品を製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合又は飲食料品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

- （1）名称
- （2）原材料名
- （3）内容量
- （4）賞味期限
- （5）保存方法
- （6）製造業者等の氏名又は名称及び住所

2～4（略）

5 別表2に掲げる加工食品（輸入品を除く。以下「対象加工食品」という。）にあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、第1項各号に掲げるもののほか、原料原産地名とする。

6（略）

7 第1項の規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げる区分に該当するものにあつては、同表の右欄に掲げる表示事項を省略することができる。

区 分	表示事項
容器又は包装の面積が30cm ² 以下であるもの	原材料名、賞味期限又は消費期限、保存方法及び原料原産地名
原材料が1種類のみであるもの（缶詰及び食肉製品を除く。）	原材料名
内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に掲げる特定商品を除く。）	内容量
品質の変化が極めて少ないものとして別表3に掲げるもの	賞味期限及び保存方法
常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないもの	保存方法

（加工食品の表示の方法）

第4条 前条第1項第1号から第6号までに掲げる事項、同条第2項の固形量及び内容総量、同条第3項の固形量、同条第4項の消費期限並びに同条第5項の原料原産地名の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

- （1）名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること。ただし、別表4の左欄に掲げる加工食品以外のもの
にあっては、それぞれ同表の右欄に掲げる規定により定められた名称を記載してはならない。

(2) 原材料名

使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般
的な名称をもって記載すること。ただし、2種類以上の原材料からなる原材料（以下「複合原
材料」という。）については、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原
材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。
ただし、当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合にあっては、当該複合原材料の原材
料に占める重量の割合の多い順が3位以下であって、かつ、当該割合が5%未満である原材
料について、「その他」と記載することができる。

(イ) 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合又は複合原材料の名
称からその原材料が明らかである場合には、当該複合原材料の原材料の記載を省略するこ
とができる。

イ～エ（略）

(3) 内容量

特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品については、計量法（平成4年
法律第51号）の規定により表示することとし、その他にあっては内容重量、内容体積又は内容数量
を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラムの単位で、内容体積はミリリットル又はリットル
の単位で、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 固形量

固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(5) 内容総量

内容総量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(6) 消費期限又は賞味期限

消費期限又は賞味期限を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から消費期限又は賞味期限までの期間が3月以内のものにあっては、次の例のいずれか
により記載すること。ただし、(イ)、(ウ)又は(エ)の場合であって、「.」を印字することが
困難であるときは、「.」を省略することができる。この場合において、月又は日が1桁の場合は、
2桁目は「0」と記載すること。

(ア) 平成12年4月1日 (ウ) 2000. 4. 1

(イ) 12. 4. 1 (エ) 00. 4. 1

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあっては、次に定めるところにより記載する
こと。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。ただし、b、c又はdの場合であって、「.」を印字する
ことが困難であるときは、「.」を省略することができる。この場合において、月が1桁の場合は、
2桁目は「0」と記載すること。

a 平成12年4月 c 2000. 4

b 12. 4 d 00. 4

(イ)(ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(7) 保存方法

製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」等と記載すること。

(8) 原料原産地名

対象加工食品にあっては、主な原材料（原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品（生鮮食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第514号）第2条に規定するものをいう。以下同じ。）で、かつ、当該割合が50%以上であるものをいう。以下同じ。）の原産地を、次に定めるところにより事実即して記載すること。

ア 国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあっては、国産である旨の記載に代えて次に掲げる地名を記載することができる。

(ア) 農産物にあっては、都道府県名その他一般に知られている地名

(イ) 畜産物にあっては、主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名

(ウ) (略)

イ (略)

ウ 主な原材料の原産地が2以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

エ 主な原材料の原産地が3以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に2以上記載し、その他の原産地を「その他」と記載することができる。

オ 主な原材料の性質等により特別の事情がある場合には、おおむね特定された原産地をアからエまでの規定により記載することができる。この場合には、その旨が認識できるよう、必要な表示をすること。

(9) 製造業者等の氏名又は名称及び住所

製造業者等のうち表示内容に責任を有するものの氏名又は名称及び住所を記載すること。

2 以下略

第4条の2 業務用加工食品の品質に関し、製造業者等が業務用加工食品の容器若しくは包装、送り状、納品書等（製品に添付されるものに限る。以下同じ。）又は規格書等（製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。以下同じ。）に表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、製造若しくは加工された場所で一般消費者に販売される加工食品の用に供する業務用加工食品又は飲食料品を調理して供与する施設において飲食させる加工食品の用に供する業務用加工食品については、この限りでない。

(1) 名称

(2) 原材料名

(3) 製造業者等の氏名又は名称及び住所

2 対象加工食品の用に供する業務用加工食品（製造若しくは加工された場所で一般消費者に販売される加工食品の用に供する業務用加工食品又は飲食料品を調理して供与する施設において飲食させる加工食品の用に供する業務用加工食品を除く。以下「表示対象業務用加工食品」という。）であって当該対象加工食品の主な原材料を含むものにあっては、製造業者等がその容器若しくは包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示すべき事項は、前項各号に掲げるもののほか、原料原産地名とする。

3 以下略

別表 1 (第 2 条関係)

14 食肉製品

加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品

別表 2 (第 3 条関係)

- 10 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 12 表面をあぶった食肉
- 13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
- 22 4 又は 14 に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

別記様式 (第 4 条関係)

名	称
原	材 料 名
原	料原産地名
内	容 量
固	形 量
内	容 総 量
賞	味 期 限
保	存 方 法
原	産 国 名
製	造 者

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」、「種別」又は「種別名称」と記載することができる。
- 2 第 3 条第 4 項の規定により、賞味期限に代えて消費期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「賞味期限」を「消費期限」とすること。
- 3 表示内容に責任を有する者が販売業者、加工包装業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とすること。
- 4 第 3 条第 7 項の規定により表示しない項目については、この様式中当該項目を省略すること。
- 5 第 4 条第 2 項第 4 号又は第 8 号の規定により記載する場合にあっては、この様式中それぞれ名称、内容量又は原料原産地名の項目を省略することができる。
- 6 この様式は、縦書とすることができる。
- 7 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 8 法第 19 条の 13 第 2 項の規定に基づき制定された品質に関する表示の基準に定められた義務表示事項、不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年法律第 134 号）第 11 条の規定に基づく公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び一般消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に記載することができる。

食品衛生法に基づく表示について(抜粋)

(平成24年2月24日消食表第46号 消費者庁次長から各都道府県知事、保健所設置市長、特別区長宛 最終改正：平成25年9月20日消食表第273号)

食品衛生法（昭和22年法律第233号）の規定に基づく表示については、平素より種々ご配慮いただきありがとうございます。

さて、食品衛生法に基づく表示については、「食品衛生法に基づく表示について」（平成21年9月17日付け消食表第8号消費者庁次長通知。以下「次長通知」という。）の別添1「食品衛生法施行規則に基づく表示指導要領」及び別添2「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に基づく表示指導要領」により指導をお願いしているところです。

食品衛生法に基づく表示の消費者庁への移管に伴い、先般、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）及び食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第46号）を定めたところで。

これらに伴い、次長通知の別添1及び別添2の内容を一部改正し、それぞれ、本通知の別添1及び別添2のとおり「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令に基づく表示指導要領」及び「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令に基づく表示指導要領」として新たに定めましたので、今後はこれにより指導されたく通知します。

なお、次長通知は廃止します。

別添 1

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令に基づく表示指導要領

1 一般的事項

- (1) 食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（以下「表示基準府令」という。）の規定に基づく表示を要する食品及び添加物の表示事項は別表1のとおりである。
- (2) 表示事項の記載は、邦文をもって、当該食品の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に行わなければならない。なお、表示事項は一括して記載することが望ましいが、「2 各記載事項」にて特別の定めがある場合、容器包装の形態や表示面積等を勘案して一括して表示することが困難な場合又は他法令において一括して表示を行わないことが認められている場合にあっては、この限りでない。
- (3) 容器包装の上に更に小売のための包装（外装）を行う場合は、中の表示が透視できる場合を除き、外装に必要な表示を行わなければならない。

なお、容器包装の上に包装（外装）されている場合、それが小売のためのものでないときは、当該外装にも名称、製造者の氏名、住所並びに保存基準が定められた食品及び添加物にあっては、その保存方法を表示することが望ましい。

2 各記載事項

(1) 名称の表示

- ①食品及び添加物の名称については、その内容を的確に表現し、かつ、社会通念上すでに一般化したもの

を記載すること。

なお、その主なものは、別表 2 に例示する。

- ②名称中に主要原材料名を冠する場合は、主要原材料と一致しなければならない。
- ③名称に冠すべき主要な原材料を 2 種以上混合している場合には、1 種類の原材料名のみを冠することは認めない。
- ④新製品等で業界内にあっても、未だ名称が広く通用しない食品にあつては、どのような内容の食品であるかを社会通念上判断できるものであれば、それを名称と認める。
- ⑤(略)
- ⑥冷凍食品にあつては、名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。

(2) 消費期限又は賞味期限の表示

- ①消費期限又は賞味期限(以下「期限」という。)である旨の文字を冠したその年月日の表示(以下「期限表示」という。)は、当該期限であることが明らかに判るように、年月日の前に当該期限である旨の文字を記載する。

ただし、この表示が困難と認められる場合には、当該期限である旨の文字を年月日の上下若しくは後ろ等に近接して記載し、又は「消費期限〇〇に記載」等記載箇所を指定する方法で、年月日を単独で記載しても差し支えない。なお、年月日を単独で記載する場合においては、特に当該年月日の前後又は上下に期限表示以外の日付を併記するなどの期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。

また、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が 3 月を超えるものであつて切れ欠き方式(ビールにおいて従来から行われているようなラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式)で賞味期限を表示する場合にあつては、ラベルに「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」と表示することにより賞味期限を表示しても差し支えない。

- ②期限表示は、「消費期限 平成 24 年 2 月 1 日」、「賞味期限 24.2.1」、「消費期限 24.02.01」、「賞味期限 2012 年 2 月 1 日」、「消費期限 12.2.1」、「賞味期限 12.02.01」のように記載すること。

ただし、これらの表示が困難と認められる場合は「消費期限 240201」、「賞味期限 120201」と年、月、日をそれぞれ 2 桁(西暦年の場合は末尾 2 桁)とする 6 桁で記載しても差し支えない。

- ③弁当の類にあつては、必要に応じて時間まで記載するよう指導する。
- ④ロット番号、工場記号、その他の記号を期限表示に併記する場合にあつては、次の例に示すように期限表示が明らかに判るように記載することとし、期限表示について「120201」と年、月、日をそれぞれ 2 桁とする 6 桁での記載を行いつつ、ロット番号「A63」を併記するなどのように期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。

(例) 「消費期限 平成 24 年 2 月 1 日 A63」 「賞味期限 24.02.01 LOT A63」
「賞味期限 12.2.1 / A63」

- ⑤製造又は加工の日から賞味期限までの期間が 3 月を超える場合であつて、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもってその年月日の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月を表示する。ただし、賞味期限が月の末日である場合においては、この限りではない。

(例) ・年月日を表示する場合

「賞味期限 24 年 2 月 10 日」、「賞味期限 24 年 2 月 29 日」

・年月の表示をもってその年月日の表示に代える場合

「賞味期限 平成 24 年 1 月」、「賞味期限 平成 24 年 2 月」

（３）製造所又は加工所の所在地の表示

- ①製造所（加工所を含む。以下同じ。）所在地の表示は、住居表示に関する法律に基づく住居表示に従って住居番号まで記載する。
- ただし、次のような記載は差し支えない。
- ア 地方自治法に規定する指定都市及び県庁の所在する市における道府県名を省略すること。
- イ 同一都道府県内に、同一町村名がない場合に限り、郡名を省略すること。
- ②輸入品にあつては、製造所所在地の代わりに輸入業者の営業所所在地を記載する。

（４）製造者又は加工者の氏名の表示

- ①法人の場合は、法人名を記載すること。ただし、当該容器包装の表示面積、形態等から判断してやむを得ない場合は、次のような記載は差し支えない。
- ア 株式会社を「KK」又は「(株)」、合名会社を「(名)」、合資会社を「(資)」、有限会社を「(有)」等と略記すること。
- イ 農業協同組合を「農協」、経済農業協同組合連合会を「経済連」等と略記すること。
- ②個人の場合は、個人の氏名を記載する。この場合、屋号等の記載をもって代えることは認めない。
- ③輸入品の場合は、製造者氏名の代わりに輸入業者氏名を記載する。

（５）製造所所在地、製造者氏名の例外的表示

- ①製造所所在地、製造者氏名の表示については、あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（以下「固有記号」という。）の記載による例外的な表示方法が認められているが、次によること。
- ア 製造所所在地の代わりに製造者の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって記載する場合にあつては、固有記号は、製造者の住所、氏名の次に記載することを原則とする。
- イ 製造所所在地及び製造者の氏名の代わりに販売者の住所及び氏名をもって記載する場合には、固有記号は、販売者の住所、氏名の次に記載することを原則とする。この場合、販売者である旨の表示を併記する。
- ウ 固有記号の表示は、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則とするが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者名又は販売者名の次に当該記号の記載場所を明記し、かつ、原則として、当該記号が製造所固有の記号である旨を明記すること。
- なお、製造所固有の記号であることが明らかに判る場合にあつては、次の例に示すように記載しても差し支えない。

（例）	（表示部分）	（記載部分）
	「製造所固有の記号 缶底左側に記載」	「ABC/Lot. 1」
	「製造所固有の記号 缶底に記載」	「ABC」

- ②固有記号の届出は、次の方法により行うこと。

- ア ①のアに係る固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に別記様式第１号により２部届け出るものとする。この場合、製造者は複数の自社製造所の固有記号を一括で届け出ることができる。
- イ ①のイに係る固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に別記様式第２号により３部届け出るものとする。
- ウ ア及びイの届出は、次の各号を遵守し、原則として郵送により行うものとする。

(ア) あて先は、次によるものとする。

〒100-6187

東京都千代田区永田町 2 丁目11 番 1 号

消費者庁食品表示企画課

(イ) あて名の次に朱字にて「固有記号届出書在中」と明記すること。

(ウ) 製造者の住所及び氏名が記載され、かつ、返信用切手が貼付された返信用封筒を同封すること。

③会社の代表権のない支社長、支所長又は工場長名等を届出者とする届出は認めない。

④固有記号は、1 工場に 1 記号を原則とし、販売者が異なる場合に限り、1 販売業者 1 製造者ごとに 1 つずつの記号を認める。したがって、食品ごとに記号を変えることは認めない。

(6) その他の表示事項

① (略)

②保存方法の表示

ア 保存方法の表示は、期限表示にできるかぎり近接して記載する。

イ 食品衛生法 (昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。) 第 11 条第 1 項の規定により保存方法の基準が定められている食品及び添加物にあっては、保存基準摂氏 10 度以下の場合「保存温度 10℃ 以下」、「4℃ 以下で保存」などのようにその基準に合う保存方法を記載する。

この場合において、保存方法は流通、家庭等において可能な保存の方法を表示すること。

ウ 法第 11 条第 1 項の規定により保存の方法の基準が定められていない食品及び添加物にあっては、「保存温度 10℃ 以下」、「4℃ 以下で保存」などのように、保存方法の表示を具体的かつ平易な用語をもって記載すること。

エ 製造又は加工後流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、期限表示の期限の変更が必要となる場合には、改めて適切に期限及び保存方法の表示がなされること。

③～④ (略)

⑤主要原材料名等の表示

ア (略)

イ 食肉には、鳥獣の種類を記載する。

(ア) 鳥獣の種類とは、「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名とする。

(イ) 鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓 (馬)」等と記載する。

(ウ) 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあっては、鳥獣の種類の記事を省略しても差し支えない。

ウ ハム、ソーセージ及びベーコンの類には原料肉名を記載する。

(ア) 原料肉が食肉にあっては、「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を記載し、魚肉にあっては、「魚肉」と記載する。この場合、「魚肉 (まぐろ)」等と記載しても差し支えない。

(イ) 原料肉名は配合分量の多いものから順次記載する。

⑥処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の表示

食肉であって、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による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、処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨を記載する。

⑦と畜場、加工施設等の表示

牛の食肉（内臓を除く。）であって生食用のものを容器包装に入れて販売する場合にあっては、生食用である旨のほか、次のア～エを容器包装の見やすい場所に、また、飲食店等で容器包装に入れずに販売する場合にあっては、次のウ及びエを店舗の見やすい箇所にそれぞれ表示する。

- ア とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称
- イ 法第11条第1項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称
- ウ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- エ 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

⑧乾燥食肉製品である旨の表示

乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）にあっては、乾燥食肉製品である旨を記載する。

以下（略）

食肉の表示について（疑義照会）

（平成6年2月17日 衛乳第19号の1）

問 食肉の表示については、食品衛生法第11条に基づく同施行規則第5条において鳥獣の種類を表示することが定められておりますが、その運用にあたっては、昭和54年11月8日付け環食第299号環境衛生局長通知中2（6）⑤イ（ウ）に「名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあっては鳥獣の種類の記事を省略しても差し支えない。」とされております。従って、名称として牛肉を「ビーフ」、豚肉を「ポーク」、鶏肉を「チキン」と表示したものは、鳥獣の種類が十分判断できるので鳥獣の種類を省略しても差し支えないものと解して差し支えないか御教示願います。

答 平成6年1月27日付け広保衛第15号をもって貴職より照会のあった標記について左記のとおり回答する。

記

貴見のとおりである。

ミシン打抜き、打刻による表示について（疑義照会）

（昭和45年8月1日 環食第330号）

問 表示は、容器包装の見やすい場所に記載することとなっているが、ミシン打抜きや打刻による表示は、見やすく理解しやすいものとして認めてよいか。

答 表示を見やすく理解しやすく記載するために、6号活字以上（面積が狭いものにあっては7号活字以上）の活字を使用することが必要であるが、これ以上の大きい活字（図案）であっても、それが不明瞭で判読しにくいものであってはならない。従って、一般に活字の大きいミシン打抜きや打刻による表示であっても明瞭に判読できるものでなければ適正な表示とはいえない。

食品衛生法に基づき表示される文字の大きさについて

(昭和44年8月18日 厚生省環境衛生局長通知、都道府県知事・保健所設置市長・特別区長あて 最終改正:平成16年11月24日)

食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号。以下「政令」という。)及び食品衛生法施行規則(昭23年厚生省令第23号。以下「省令」という。)の一部がそれぞれ昭和44年7月15日政令第191号及び昭和44年7月25日厚生省令第20号をもって別添のとおり改正されたので、下記の事項に十分ご留意のうえ、これが運用に遺憾のないようにされたい。

記

- 4 表示は、原則として日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイント以上の大きさの統一のとれた活字で行わせることとするが、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあっては、日本工業規格に規定する5.5ポイント以上の大きさの統一のとれた活字で行わせることができること。

なお、上記にかかわらず、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)第19条の8の規定に基づく「加工食品品質表示基準」(平成12年農林水産省告示第513号)及び「生鮮食品品質表示基準」(平成12年農林水産省告示第514号)にある文字の大きさの基準の対象とならない酒精飲料等の食品の表示に用いる活字については、当分の間、原則として6号活字以上の大きさの活字で行わせることとし、面積が狭いためどうしてもその大きさの活字で表示できない場合にあっては、少なくとも7号活字以上の大きさの活字で表示されるよう指導されたいこと。

農 林 水 産 省 関 係

農林物資の規格化及び品質表示の適性化に関する法律 (JAS 法) (抜粋)

(昭和25年5月11日法律第175号 最終改正：平成26年6月4日法律第51号)

第 1 章 総則

(法律の目的)

第 1 条 この法律は、適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによつて、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによつて一般消費者の選択に資し、もつて農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与することを目的とする。

第 5 章 品質表示等の適正化

(製造業者等が守るべき表示の基準)

第 19 条の 13 内閣総理大臣は、飲食料品の品質に関する表示の適正化を図り一般消費者の選択に資するため、農林物資のうち飲食料品（生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められるものを除く。）の品質に関する表示について、内閣府令で定める区分ごとに、次に掲げる事項のうち必要な事項につき、その製造業者等が守るべき基準を定めなければならない。

- 1 名称、原料又は材料、保存の方法、原産地その他表示すべき事項
 - 2 表示の方法その他前号に掲げる事項の表示に際して製造業者等が遵守すべき事項
- (2 以下、略)

(表示に関する指示等)

第 19 条の 14 第 19 条の 13 第 1 項若しくは第 2 項の規定により定められた同条第 1 項第 1 号に掲げる事項（以下「表示事項」という。）を表示せず、又は同項若しくは同条第 2 項の規定により定められた同条第 1 項第 2 号に掲げる事項（以下「遵守事項」という。）を遵守しない製造業者等があるときは、内閣総理大臣又は農林水産大臣（内閣府令・農林水産省令で定める表示の方法については、内閣総理大臣。次項において同じ。）は、当該製造業者等に対して、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示をすることができる。

- 2 第 19 条の 13 第 3 項の規定により定められた品質に関する表示の基準を守らない製造業者等があるときは、内閣総理大臣又は農林水産大臣は、当該製造業者等に対し、その基準を守るべき旨の指示をすることができる。
- 3 次の各号に掲げる大臣は、単独で前二項の規定による指示をしようとするときは、あらかじめ、その指示の内容について、それぞれ当該各号に定める大臣に通知するものとする。
 - 1 内閣総理大臣 農林水産大臣
 - 2 農林水産大臣 内閣総理大臣
- 4 内閣総理大臣は、第 1 項又は第 2 項の規定による指示を受けた者が、正当な理由がなくてその指示に係る措置をとらなかつたときは、その者に対し、その指示に係る措置をとるべきことを命ずることができる。
- 5 農林水産大臣は、第 1 項又は第 2 項の規定による指示をした場合において、その指示を受けた者が、正

当な理由がなくてその指示に係る措置をとらなかつたときは、内閣総理大臣に対し、前項の規定により、その者に対してその指示に係る措置をとるべきことを命ずることを要請することができる。

第19条の14の2 前条の規定により指示又は命令が行われるときは、これと併せてその旨の公表が行われるものとする。

第7章 罰則

第23条の2 第19条の13第1項又は第2項の規定により定められた品質に関する表示の基準において表示すべきこととされている原産地（原料又は材料の原産地を含む。）について虚偽の表示をした飲食料品を販売した者は、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金に処する。

第24条 次の各号のいずれかに該当する者は、1年以下の懲役又は100万円以下の罰金に処する。

1～3（略）

4 第十九条の規定に違反した者

5～8（略）

第29条 法人（人格のない社団又は財団で代表者又は管理人の定めのあるものを含む。以下この項において同じ。）の代表者若しくは管理人又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関して、次の各号に掲げる規定の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人に対して当該各号に定める罰金刑を、その人に対して各本条の罰金刑を科する。

1 第23条の2又は第24条（第8号に係る部分に限る。）1億円以下の罰金刑
（以下、略）

牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する 特別措置法(牛トレーサビリティ法)(抜粋)

（平成15年6月11日 法律第712号）

（定義）

第2条 この法律において「個体識別番号」とは、牛（農林水産省令で定めるものを除く。以下同じ。）の個体を識別するために農林水産大臣が牛ごとに定める番号をいう。

2 この法律において「管理者」とは、牛の所有者その他の牛を管理する者（当該牛の運送の委託を受けた運送業者を除く。）をいう。

3 この法律において「特定牛肉」とは、食用に供される牛の肉（これを原料又は材料として製造し、加工し、又は調理したものその他の農林水産省令で定めるものを除く。）であって、牛個体識別台帳に記録されている牛から得られたものをいう。

4 この法律において「特定料理」とは、牛の肉を主たる材料とする料理であって政令で定めるものをいう。

5 この法律において「販売業者」とは、牛の肉の販売の事業を行う者をいい、「特定料理提供業者」とは、特定料理の提供の事業を行う者であって政令で定める要件に該当するものをいう。

第4章 特定牛肉の表示等

（販売業者による個体識別番号の表示等）

第15条 販売業者は、特定牛肉の販売をするときは、農林水産省令で定めるところにより、当該特定牛肉若しくはその容器、包装若しくは送り状又はその店舗の見やすい場所に、当該特定牛肉に係る牛の個体識別番号を表示しなければならない。

2 前項の場合においては、販売業者は、一の特定牛肉について一の個体識別番号を表示しなければならない。ただし、次に掲げる要件のいずれにも該当する特定牛肉の販売をするときは、一の特定牛肉について二以上の個体識別番号を表示することができる。

1 いずれの牛から得られたものであるかを識別することが困難な特定牛肉であること。

2 農林水産省令で定める頭数以下の牛から得られた特定牛肉であること。

3 第1項の場合においては、販売業者は、農林水産省令で定めるところにより、個体識別番号の表示に代えて、荷口番号（個体識別番号以外の番号又は記号で個体識別番号に対応するものをいう。以下この条において同じ。）を表示することができる。

4 前項の場合には、販売業者は、農林水産省令で定めるところにより、その氏名又は名称を併せて表示するとともに、当該特定牛肉の販売の相手方、消費者その他の者の求めに応じ、当該荷口番号に対応する個体識別番号を明らかにしなければならない。ただし、他の者が定めた荷口番号を表示する場合において、農林水産省令で定めるところにより、当該他の者の氏名又は名称を表示したときは、この限りでない。

（以下、略）

（帳簿の備付け等）

第17条 と畜者、販売業者及び特定料理提供業者は、農林水産省令で定めるところにより、帳簿（磁気ディスクをもって調整するものを含む。以下同じ。）を備え、特定牛肉の引渡し若しくは販売又は特定料理の提供に関し農林水産省令で定める事項を記載し、又は記録し、これを保存しなければならない。

（勧告及び命令）

第18条

2 農林水産大臣は、販売業者が第15条第1項、第2項又は第4項の規定を遵守していないと認めるときは、当該販売業者に対し、必要な措置を講ずべき旨の勧告をすることができる。

3 （略）

4 農林水産大臣は、前3項に規定する勧告を受けたと畜者、販売業者又は特定料理提供業者が、正当な理由がなくてその勧告に係る措置をとらなかったときは、当該と畜者、販売業者又は特定料理提供業者に対し、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

（報告及び検査）

第19条 1、2（略）

3 農林水産大臣は、この法律を施行するため必要があると認めるときは、販売業者若しくは特定料理提供業者に対し、必要な報告をさせ、又はその職員に当該販売業者若しくは特定料理提供業者の事務所、事業場、店舗その他の場所に立ち入り、帳簿、書類その他の物件を検査させ、関係者に質問させ、若しくは検査に必要な限度において特定牛肉若しくは特定料理を集取させることができる。ただし、特定牛肉又は特定料理を集取させるときは、時価によってその対価を支払わなければならない。

4 前3項の規定により立入検査、質問又は集取をする職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。

- 5 第1項から第3項までの規定による立入検査、質問及び集取の権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。
- 6 第1項から第3項までに規定する農林水産大臣の権限は、農林水産省令で定めるところにより、その一部を地方農政局長に委任することができる。

第6章 罰則

第23条 次の各号のいずれかに該当する者は、30万円以下の罰金に処する。

1、2、3 （略）

- 4 第17条の規定に違反して、帳簿を備えず、帳簿に記載し、若しくは記録すべき事項を記載せず、若しくは記録せず、若しくは虚偽の記載若しくは記録をし、又は帳簿を保存しなかった者
- 5 第19条第1項から第3項までの規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、これらの規定による検査若しくは集取を拒み、妨げ、若しくは忌避し、又はこれらの規定による質問に対して陳述をせず、若しくは虚偽の陳述をした者

第24条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、前条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対しても、同条の刑を科する。

牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する 特別措置法施行規則(抜粋)

(平成15年7月2日 農林水産省令第72号 最終改正：平成21年9月11日 農林水産省令第54号)

(法第2条第3項の農林水産省令で定める牛の肉)

第2条 法第2条第3項の農林水産省令で定める牛の肉は、次のとおりとする。

- 1 食用に供される牛の肉(以下単に「牛肉」という。)を原料又は材料として製造し、加工し、又は調理したもの
- 2 牛肉を肉ひき機でひいたもの
- 3 牛肉の整形に伴い副次的に得られたもの

(販売業者による個体識別番号の表示方法)

第22条 法第15条第1項に規定する個体識別番号の表示は、当該特定牛肉若しくはその容器、包装若しくは送り状の見やすい場所又はその店舗の見やすい場所(不特定かつ多数の者に販売する場合に限る。)に、明瞭にしなければならない。

(農林水産省令で定める頭数)

第23条 法第15条第2項第2号(法第16条第2項において準用する場合を含む。)の農林水産省令で定める頭数は、50とする。

(販売業者による荷口番号の表示方法)

第24条 法第15条第3項(法第16条第2項において準用する場合を含む。)に規定する荷口番号の表

示は、当該特定牛肉若しくはその容器、包装若しくは送り状の見やすい場所又はその店舗の見やすい場所（不特定かつ多数の者に販売する場合に限る。）に、明瞭にしなければならない。

（販売業者の氏名又は名称の表示方法）

第25条 法第15条第4項前段（法第16条第2項において準用する場合を含む。）の規定により販売業者の氏名又は名称を表示するときは、電話番号その他の連絡先を併せて表示しなければならない。

2 法第15条第4項後段（法第16条第2項において準用する場合を含む。）の規定により他の者の氏名又は名称を表示するときは、電話番号その他の連絡先を併せて表示しなければならない。

（帳簿）

第27条 と畜者、販売業者及び特定料理提供業者は、法第17条に規定する帳簿を1年ごとに閉鎖し、閉鎖後2年間保存しなければならない。

2 法第17条に規定する農林水産省令で定める事項は、次の各号に掲げる区分に応じ、それぞれ当該各号に定めるとおりとする。

1 （略）

2 販売業者 販売に係る特定牛肉ごとに次のイ及びロに掲げる事項（販売の相手方が不特定かつ多数の者である場合にあってはロに掲げる事項を除く。）

イ 仕入れに係る特定牛肉に対応する1若しくは2以上の個体識別番号又は荷口番号（法第15条第3項に規定する荷口番号をいう。以下この条において同じ。）、当該仕入れの年月日、当該仕入れの相手方の氏名又は名称及び住所並びに当該仕入れに係る特定牛肉の重量

ロ 販売に係る特定牛肉に対応する1若しくは2以上の個体識別番号又は荷口番号、当該販売の年月日、当該販売の相手方の氏名又は名称及び住所並びに当該販売に係る特定牛肉の重量

3 （略）

食肉小売品質基準（牛肉及び豚肉）

（昭和52年1月26日 52畜A 第98号農林水産省畜産局長通達 最終改正：平成17年3月1日）

【牛肉小売品質基準】

1 目的

この小売品質基準は、小売店において小売販売される牛肉の部位表示の方法等を定めることを目的とする。

2 適用範囲

この小売品質基準は、小売店において小売販売される牛肉について適用する。

3 定義

この小売品質基準において牛肉の部位の名称は、特に定める場合を除き、社団法人日本食肉格付協会の牛部分肉取引規格（昭和51年2月9日付け51畜A 第366号農林省畜産局長承認。以下「牛部分肉取引規格」という。）に定めるところによる。

4 部位表示の方法

（1）小売店における小売用牛肉の部位表示の方法は、輸入に係る牛肉（国内における飼養期間が外国における飼養期間（2以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同

じ。)より短い牛を国内でと畜して生産したものを含む。以下同じ。)を含め次の区分により行うものとする。

区 分	内 容
牛 ネ ッ ク	ネックをいう。(輸入に係るネックを含む。)
牛 か た	かたをいう。(輸入に係るショルダークロッド、クロッド(ブレード)、チャックテンダーを含む。)
牛かたロース	かたロースをいう。(輸入に係るチャックロールを含む。)
牛リブロース	リブロースをいう。(輸入に係るリブアイロール、キューブロールを含む。)
牛サーロイン	サーロインをいう。(輸入に係るストリップロイン含む。)
牛 ヒ レ	ヒレをいう。(輸入に係るフルテンダーロイン、テンダーロインを含む。)
牛 ば ら	かたばら及びともばらをいう。(輸入に係るブリスケット、ショートブレード、ブリスケットポイントエンド、ブリスケットナールエンド、ショートリブを含む。)
牛 も も	うちもも及びしんたまをいう。(輸入に係るトップ(インサイド)ラウンド、トップ(イン)サイド、ナックル、シッフフランクを含む。)
牛 そともも	そとももをいう。(輸入に係るボトム(グースネック)ラウンド、シルバーサイドを含む。)
牛 ら ん ぶ	らんいちをいう。(輸入に係るトップサーロインバット、Dーランプを含む。)
牛 す ね	すねをいう。(輸入に係るシャンク、シンを含む。)

(2) 小売店における小売用牛スライス肉を2種類以上の部位を混合して小売販売する場合には、次の区分により使用重量の多い順に表示するものとする。

区 分	内 容
牛 ネ ッ ク	(1)の区分の牛ネックをいう。
牛 か た	(1)の区分の牛かたをいう。
牛 ロ ー ス	(1)の区分の牛かたロース、牛リブロース、牛サーロイン及び牛ヒレをいう。
牛 ば ら	(1)の区分の牛ばらをいう。
牛 も も	(1)の区分の牛もも、牛そともも及び牛らんぶをいう。
牛 す ね	(1)の区分の牛すねをいう。

(3) 小間切及びひき肉は部位表示をしなくてもよい。

(4) 部位表示に用いる文字は小売店において選択するものとする。

5 輸入に係る牛肉の表示の方法

輸入に係る牛肉については原産国(地)を表示するものとする。

【豚肉小売品質基準】

1 目的

この小売品質基準は、豚部分肉を小売用に分割及び整形する方法並びに小売店において小売販売される豚肉の部位及び品質の表示方の法等を定めることを目的とする。

2 適用範囲

この小売品質基準は、小売店において小売販売される豚肉について適用する。

3 定義

この小売品質基準において豚肉の部位の名称は、特に定める場合を除き、社団法人日本食肉格付協会の豚部分肉取引規格(昭和51年2月9日付け51畜A第366号農林省畜産局長承認。以下「豚部分肉取引規格」という。)に定めるところとする。

4 豚部分肉の分割、整形方法

(1) 豚部分肉の分割方法

豚部分肉（豚部分肉取引規格に定める豚部分肉をいう。以下同じ。）は、次のように細分するものとする。

区 分	内 容
か た	うで、かたロース及びかたばらに細分する。
ロ ー ス	細分しない。
ば ら	細分しない。
も も	うちも、しんたま及びそとももに細分する。
ヒ レ	細分しない。

（注1）かたの分割方法：かたロース（胸最長筋等）は、かたの第1頸椎下縁除去部から背線に平行に切り離す。次いでかたばら（腹鋸筋及び胸筋等）を切り離し、残部をうで（大円筋、広背筋、上腕三頭筋長頭、棘上筋、棘下筋、肩甲下筋等）とする。この場合、うでからは、ネック（頸顔面皮筋及び上腕頸筋等）及びすね（伸筋及び屈筋等）を取り除いてもよい。

（注2）ももの分割方法：ももは、うちも（半膜様筋、内転筋、薄筋等）を切り離し、残部をしんたま（大腿四頭筋）とそとも（大腿二頭筋、半腱様筋、腎筋等）とに分割する。

この場合、そともからすね（下腿の伸筋及び屈筋）を取り除いてもよい。

(2) 豚肉の整形方法

(1)により細分した豚肉は、腱、筋膜及び余剰脂肪を取り除き周辺の不揃いを削りとり、表面脂肪の厚さは、かたばら及びばらを除き、次に定めることとなるように整形するものとする。

う で	8mm以内	し ん た ま	8mm以内
かたロース	8mm以内	そ と も も	8mm以内
ロ ー ス	8mm以内	ヒ レ	完全に切り除く。
う ち も も	適度に取り除く。		

5 部位表示の方法

(1) 小売店における小売用豚肉の部位表示の方法は、輸入に係る豚肉（国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い豚を国内でと畜して生産したものを含む。以下同じ。）を含め次の区分により行うものとする。

区 分	内 容
豚 ネ ッ ク	うでのうち、頬部（ジョール）をいう。（輸入に係るピクニックを含む。）
豚 か た	うでのうち、頬部（ジョール）以外をいう。（輸入に係るピクニックを含む。）
豚かたロース	かたロースをいう。（輸入に係るボストンバット、カラーを含む。）
豚 ロ ー ス	ロースをいう。（輸入に係るロインを含む。）
豚 ば ら	かたばら及びばらをいう。（輸入に係るベリーを含む。）
豚 も も	うちも及びしんたまをいう。（輸入に係るハムを含む。）
豚 そ と も も	そとももをいう。（輸入に係るハムを含む。）
豚 ヒ レ	ヒレをいう。（輸入に係るテンダーロインを含む。）

（注）輸入豚肉のうち、本表に記載する部位以外の部位については、類似部位に準ずるものとする。

(2) (1)の豚肉を2種類以上の部位を混合して小売販売する場合は、次の区分により使用重量の多い順に表示するものとする。

区 分	内 容
豚 か た	(1) の豚かたをいう。
豚 ロ ー ス	(1) の豚かたロース、豚ロース、豚ヒレをいう。
豚 ば ら	(1) の豚ばらをいう。
豚 も も	(1) の豚もも、豚そとももをいう。

(3) 小間切及びひき肉は部位表示をしなくてもよい。

(4) 部位表示に用いる文字は小売店において選択するものとする。

6 輸入に係る豚肉の表示の方法

輸入に係る豚肉については原産国(地)を表示するものとする。

7 黒豚の表示方法

バークシャー純粋種の豚肉のみを「黒豚」と表示できるものとする。

食鶏小売規格

(平成5年3月10日 5畜A 第435号農林水産省畜産局長通達 最終改正：平成23年1月7日)

第1章 総 則

1 目的

この小売規格は、小売段階における食鶏の種類、部位及び品質標準並びにそれらの表示について定めることを目的とする。

2 適用範囲

この小売規格は、小売段階における食鶏の「若どり」及び「親」について適用するものとする。ただし、肥育鶏及び地鶏については、「3定義」及び「5表示」の(4)(5)に限り適用し、輸入食鶏については、「5表示」の(5)及び(7)に限り適用するものとする。

3 定義

- (1) この小売規格において「食鶏」とは食用に供する健康鶏又はその部分をいい、「と体」とは食鶏を放血・脱羽したものをいい、「中ぬき」とは、と体から内臓(腎臓を除く。)、総排泄腔、気管及び食道を除去したものをいい、「解体品」とはと体又は中ぬきから分割又は採取したもの(胸腺、甲状腺及び尾腺を除去したものに限る。)をいう。ただし、中ぬきについては、尾部の有無は任意とする。
- (2) この小売規格において「生鮮品」とは鮮度が良く凍結していない解体品をいい、「凍結品」とは生鮮品を速やかに凍結し、その中心温度をマイナス15度C以下に下げ、以後平均品温をマイナス18度C以下に保持するように凍結貯蔵したものをいい、また、「解凍品」とは凍結品を解凍したもので、その品質は、第4章の2の解凍品の品質標準を満足するものとする。
- (3) この小売規格において、「若どり」とは3ヵ月齢未満の食鶏をいい、「肥育鶏」とは3ヵ月齢以上5ヵ月齢未満の食鶏をいい、また、「親」とは5ヵ月齢以上の食鶏をいう。
- (4) この小売規格において、「骨つき肉」とは解体品で骨つきのものをいい、「正肉類」とは解体品で骨を

除去した皮つきのもの（「ささみ」、「こにく」及び「あぶら」を除く。）をいう。

- （５）この小売規格において「主品目」とは解体品のうち「丸どり」、骨つき肉及び正肉類をいい、「副品目」とは主品目以外のもので「二次品目」を除いたものをいい、「二次品目」とは主品目又は副品目を分割し、ぶつ切りし、細切り、又は挽いたものをいう。

4 品質標準

食鶏の品質標準は、若どりの主品目について定め、若どりの副品目及び二次品目の品質標準は生鮮品としての特徴を失わないものであることとする。親の解体品については、品質標準を設けない。

5 表示

- （１）小売店において食鶏を小売りする際には、この小売規格に定める種類及び部位を表示するものとする。
ただし、主品目については、その用途を併記することができるものとする。
- （２）二次品目（「手羽なか半割り」を除く）は、使用した解体品の部位を併せて表示するものとする。
- （３）親の解体品には、「親」を冠する。
- （４）凍結品は、“凍結品”であることを表示するものとする。
- （５）解凍品は、“解凍品”であることを表示するものとする。
- （６）正肉類について、皮を剥いで販売する場合には、“皮なし”であることを表示する。
- （７）輸入食鶏（国内における飼養期間が外国における飼養期間（２以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。）より短い鶏を処理して生産されたものを含む。）は、原産国（地）を表示するものとする。

第２章 生鮮品

1 生鮮品の部位

親の生鮮品は、「丸どり」、正肉類、「かわ」、「きも」、「きも（血ぬき）」、「すなぎも」及び「すなぎも（すじなし）」に限るものとする。

（１）主品目

主品目は、「丸どり」、骨つき肉及び正肉類に区分する。ただし、親にあっては、丸どり及び正肉類に限るものとする。

ア．丸どり

「丸どり」は次のとおりとする。

丸どり……と体から内臓（腎臓を除く。）、総排泄腔、気管、食道、頭及び頸を除去し、あしをあし関節またはけづめの直上で切断したもの。ただし、頸皮は２分の１を残す

イ．骨つき肉

骨つき肉は、「手羽類」、「むね類」及び「もも類」に細区分する。

（ア）手羽類

「手羽類」は、次のとおりとする。

手羽もと …………… 上腕部分

手羽さき …………… 上腕から先端部分までの全部から「手羽もと」を除去した残部

手羽なか …………… 「手羽さき」から先端部分を除去した残部

手羽はし …………… 「手羽さき」から「手羽なか」を除去した残部（先端部分）

(イ) むね類

「むね類」は、次のとおりとする。

骨つきむね …… 胸椎及び胸椎に付随する肋骨を除去した胸部で、手羽（上腕から先端部分までの全部）を含むもの。ただし、頸皮は除去する。

手羽もつきむね肉 …「手羽もと」つきの胸部の正肉類。ただし、頸皮は除去する。

(ウ) もも類

「もも類」は、次のとおりとする。

骨つきもも …… 大腿関節で分割し、あしをけづめの直上で切断したもの

骨つきうわもも …… 大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した上の部分（大腿）

骨つきしたもも …… 大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した下の部分（下腿）

ウ. 正肉類

「正肉類」は、次のとおりとする。ただし、親の正肉類は、むね肉、もも肉及び正肉とする。

むね肉 …… 手羽（上腕から先端部分までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉類

特製むね肉 …… 手羽（上腕から先端部分までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉類で、周辺の皮及び脂肪を除去して整形したもの

もも肉 …… 腿の正肉類

特製もも肉 …… 「もも肉」から主な腱及びあし関節付近の皮及び筋上膜を除去したもの

正肉 …… 「むね肉」及び「もも肉」を併せたもの

特製正肉 …… 「特製むね肉」及び「特製もも肉」を併せたもの

(2) 副品目

副品目は次のとおりとする。

ささみ …… 腱のついた深胸筋

ささみ（すじなし） …… 腱の主要部分を除去した深胸筋

こにく …… 正肉類及び「ささみ」を除去した骨に付着している肉を切り取ったもの

かわ …… 皮

あぶら …… 主として腹部の脂肪層

もつ …… 可食内臓

きも …… 心臓及び肝臓。ただし、心臓と肝臓を別個に販売する場合は、心臓については「心臓」又は「ハート」とし、肝臓については「肝臓」又は「レバー」とする。

きも（血ぬき） …… 心臓（血抜きし、上部を除去したものに限る）及び肝臓血抜きし、上部を除去した心臓は、「心臓（血ぬき）」又は「ハート（血ぬき）」とする。

すなぎも …… 腺胃及び内層を除去した筋胃

すなぎも（すじなし） …… 腱質の主要部分を除去した「すなぎも」

がら …… 頭部及びあし部分以外の骨

なんこつ …… 胸骨及び関節の軟骨。ただし、部位を表示する。

（例）「なんこつ（胸骨）」

(3) 二次品目

二次品目は、次のとおりとする。

- 手羽なか半割り ……………「手羽なか」を尺骨部分と橈骨部分に分割したもの
- ぶつ切り ……………あしをあし関節で切断した「丸どり」及び骨つき肉をぶつ切りしたもの
- 切りみ ……………正肉類を細切したもの
- ひき肉 ……………正肉類又は「こにく」を挽いたもの

2 生鮮品の品質標準

若どりの生鮮品の主品目の品質標準は、次のとおりとする。

親については、品質標準を設けない。

項 目	品質標準
形 態	正 常
肉 づ き	良 い
脂 肪 の つ き 方	適度についているもの
鮮 度	皮膚の色が良く、光沢があり、肉のしまりが良いもの
筆 羽 ・ 毛 羽	無いもの
皮膚及び肉の損傷	無いもの
皮膚及び肉の変色	無いもの
骨 折 ・ 脱 臼	無いもの
異 臭	無いもの
異 物 の 付 着	無いもの

(注) 損傷：切傷、打傷、擦傷、裂傷等

第3章 凍結品

1 凍結品の部位

凍結品の部位は、生鮮品の部位に準ずるものとする。

2 凍結品の品質標準

凍結品は、生鮮品を凍結したものとし、包装又は適正な氷衣（グレーズ）等により固有の色沢（ブルーム）及び正常なおいを保持し、ほとんど乾燥していないもので、凍結やけが無く、異物の付着又は混入の無いものとする。

第4章 解凍品

1 解凍品の部位

解凍品の部位は、生鮮品の部位に準ずるものとする。

2 解凍品の品質標準

解凍品は、第3章の凍結品を適切な解凍方法によって昇温させて、凍結品中の氷の結晶の全部またはほとんどが融けて水に変わり、チルド状態に保たれているものとする。

附則

この規格は平成23年4月1日より適用する。ただし、平成23年10月1日以前に小売りされる食鶏の表示に

ついては、この通知による改正前の食鶏小売規格の規定の例によることができる。

牛枝肉取引規格(抜粋)

(昭和50年2月1日 農林水産省50畜A 第423号承認 最終改正：昭和63年3月1日)

(1) 歩留等級

等級	項目	歩留基準値	歩 留
A		72以上	部分肉歩留が標準より良いもの
B		69以上72未満	部分肉歩留の標準のもの
C		69未満	部分肉歩留が標準より劣るもの

(2) 肉質等級

等級	項目	脂肪交雑	肉の色沢	肉の締まり及びきめ	脂肪の色沢と質
5		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がかなり多いもの	肉色及び光沢がかなり良いもの	締まりはかなり良く、きめがかなり細かいもの	脂肪の色、光沢及び質がかなり良いもの
4		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がやや多いもの	肉色及び光沢がやや良いもの	締まりはやや良く、きめがやや細かいもの	脂肪の色、光沢及び質がやや良いもの
3		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑が標準のもの	肉色及び光沢が標準のもの	締まり及びきめが標準のもの	脂肪の色、光沢及び質が標準のもの
2		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がやや少ないもの	肉色及び光沢が標準に準ずるもの	締まり及びきめが標準に準ずるもの	脂肪の色、光沢及び質が標準に準ずるもの
1		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がほとんどないもの	肉色及び光沢が劣るもの	締まりが劣り又はきめが粗いもの	脂肪の色、光沢及び質が劣るもの

■ 牛部分肉取引規格

(昭和51年2月9日 農林水産省51畜A第366号承認 最終改正：昭和63年3月1日)

(一) 牛部分肉取引規格

(1) 部分肉の分割及びその名称

この規格に定める牛部分肉は、半丸枝肉を別表1に定める分割・整形方法により分割、整形するものとし、その各部分肉の名称は「ネック」、「かた」、「かたロース」、「かたばら」、「ヒレ」、「リブロース」、「サーロイン」、「ともばら」、「うちもも」、「しんたま」、「らんいち」、「そともも」、「すね」の13とする。

(2) 肉質等級及び重量区分

①肉質等級

部分肉の「肉質等級」は、当該部分肉が枝肉段階で別表2の牛枝肉取引規格により格付けされた「肉質等級」をそのまま適用するものとし、その等級の呼称は「5」、「4」、「3」、「2」及び「1」とする。

②重量区分

部分肉の「重量区分」は、別表3に定める「重量区分」とし、その区分の呼称は「S」、「M」、及び「L」とする。

(二) 牛部分肉取引規格の適用条件

(1) この規格は、(一)の(1)の13の部分肉を対象とするものとする。

ただし、1部分肉に分割しないもの（「ネック」と「かたロース」を分割しないもの等）、又は、1部分肉を細分したもの（「ともばら」を細分したもの等）であっても差し支えないものとする。

(2) この規格は、冷蔵部分肉及び冷凍部分肉について適用するものとする。

(3) 「ネック」、「ともばら」、「すね」及び1部分肉に分割しないもの、又は、1部分肉を細分したものについては、その「重量区分」を定めないものとする。

(4) 部分肉を収納した容器には、次の各項を表示するものとする。

ただし、「ネック」及び「すね」については、②の「肉質等級」を表示しなくても差し支えないものとする。
また、③の「重量区分」については、当分の間、表示しなくても差し支えないものとする。

- ① 部分肉の名称
- ② 肉質等級
- ③ 重量区分
- ④ 品質・性別
- ⑤ 脂肪の厚さ
- ⑥ 収納本（箇）数及び内容重量
- ⑦ 製造年月日
- ⑧ 製造者及び製造工場名
- ⑨ 部分肉格付け認定工場番号
- ⑩ 保存温度

別表1

分割・整形方法

(1) 大 分 割		(2) 小 分 割	
区 分	方 法	区 分	方 法
ま え	第6～第7肋骨間において切断して、「まえ」を分離する。	か た す ね (まえずね)	「まえ」から前肢を、その付着部において引き離すようにして、肩甲骨（肩甲軟骨を含む）に付属する筋肉とともに胸部から分離し、肩甲骨、上腕骨、前腕骨、手根骨を除骨したのち、烏口腕筋と上腕筋(まくら)の間で切断して、「かた」と「まえずね」に分離する。
		か た ば ら か た ロ ー ス ネ ッ ク	「まえ」から前肢を分離したものについて、頸椎、胸椎、肋骨、肋軟骨及び胸骨を除骨したのち、第6肋骨のつけ根（第6肋骨と第6胸椎の付着跡部）から肋骨（肋軟骨を含まない）の長さのほぼ3分の1に相当するところで、背線にほぼ平行に切断して、「かたばら」を分離し、次いで第6～第7頸椎跡間で背線にほぼ直角に切断して、「ネック」と「かたロース」に分離する。
と も ば ら	後肢外側の大腿筋膜張筋（とも三角）の前縁に沿って、寛結筋(肋骨の前端)まで切り進み、その寛結筋のほぼ中央から背線とほぼ平行に切断して、「ともばら」を分離する。	と も ば ら	胸骨（剣状軟骨を含む）及び肋骨（肋軟骨を含む）を除骨する。
ロイン (ヒレを含む) 及びもも	臓脂肪を除去したのち、恥骨の前下方において、「ヒレ」を後端から最後腰椎の部分まで切り離し、次いで仙椎と最後腰椎との結合部において背線とほぼ直角に切断して、「ロイン」と「もも」に分離する。	ヒ レ リ ブ ロ ー ス サーロイン	「ロイン」から「ヒレ」を分離し、胸椎、腰椎及び肋骨を除骨（肩甲軟骨を含む）したのち、第10～第11 胸椎跡間で、背線にほぼ直角に切断して、「リブロース」と「サーロイン」に分離する。
		う ち も も	「もも」から大腿二頭筋、半腱様筋（しきんぼう）及び大腿四頭筋と半膜様筋、内転筋、大腿薄筋等との筋膜に沿って「うちもも」を分離する。
		し ん た ま ら ん い ち そ と も も す ね (ともずね)	寛骨、大腿骨、膝蓋骨、下腿骨、足根骨、仙椎、第1尾椎を除骨したのち、大腿二頭筋と大腿四頭筋との筋膜に沿って「しんたま」を分離し、次いで大転子跡と半腱様筋の前端を結ぶ線で切断して、「らんいち」を分離する。さらに、大腿二頭筋と腓腹筋との筋膜に沿って「そともも」と「ともずね」に分離する。 ただし、腓腹筋及び浅趾屈筋(はばき)は「そともも」につけたものであっても差し支えない。

(3) 整 形	
区 分	方 法
か た	関節軟骨、靱帯及び汚染部を除去し、脂肪の厚さを10mm以内に除去して整形する。
す ね	靱帯、腱及び汚染部を除去して整形する。
か た ば ら	肋間筋に残る壁側胸膜（うすかわ）及び浅頸リンパ節を含む周辺脂肪を除去し、深胸筋と胸骨間にある硬い脂肪は肋間筋と水平になるように除去し、その他の脂肪の厚さを10mm以内に除去して整形する。
かたコース	肋間筋に残る壁側胸膜及び浅頸リンパ節を含む周辺脂肪を除去し、脂肪の厚さを10mm以内に除去して整形する。
ネ ッ ク	血液等による汚染部及び頸椎跡に残るリンパ節を除去して整形する。
と も ば ら	腹膜をはずし、白線部は10mmの幅で除去する。乳房脂肪（ちちかぶ）又は陰嚢脂肪（きんあぶら）については、腹皮筋（かっぱ）の下層10mm以内、外腹斜筋の腱膜の上層10mm以内、合わせて20mm以内に除去して整形する。
ヒ レ	「ヒレ」の後端の脂肪の最も厚いところで10 mm以内とし、「ヒレ」の後端部（2 / 3 の分）において前端にいくにしたがって徐々に薄くなるように除去して整形する。この場合、「ヒレ」の後端から1 / 3 程度にあるリンパ節は一部残っても差し支えない。
リブコース	肋間筋に残る壁側胸膜を除去し、脂肪の厚さを10mm以内に除去して整形する。
サーロイン	「リブコース」の項と同じ。
う ち も も	内転筋及び周辺の筋肉露出面の変色しているところを薄く削り取り、次いで脂肪の厚さ10mm以内に除去し、併せて浅鼠径リンパ節を除去して整形する。
し ん た ま	脂肪の厚さを10mm以内に除去し、併せて腸骨下リンパ節を除去して整形する。
ち ん い ち	寛骨内面の内閉鎖筋、腸骨筋等（小肉）及び骨盤脂肪の一部（めがねあぶら）及び寛骨の骨膜残部を取り除き、仙椎及び尾椎の外側に位置する脂肪を除去し、その他の脂肪の厚さを10mm以内になるように除去して整形する。
そ と も も	膝窩リンパ節を含む周辺脂肪及びその他の脂肪の厚さを10mm以内になるように除去して整形する。
す ね	浅伸屈筋腱等（すじ）及び汚染部を除去して整形する。

豚枝肉取引規格(抜粋)

(昭和50年2月1日 農林水産省50畜A 第423号承認 最終改正：平成8年8月22日)

等級	極上	上	中	並	等外
重量及び背脂肪の厚さの範囲(半丸)	皮はぎ35kg以上39kg以下、湯はぎ38kg以上42kg以下(背脂肪の厚さの区分は別記2による。)	皮はぎ32.5kg以上40kg以下、湯はぎ35.5kg以上43kg以下(同左)	皮はぎ30kg以上42.5kg以下、湯はぎ33kg以上45.5kg以下(同左)	皮はぎ30kg未満42.5kg超過、湯はぎ33kg未満45.5kg超過(同左)	(1)以上の等級のいずれにも該当しないもの (2)外観又は肉質の特に悪いもの (3)黄豚又は脂肪の質の特に悪いもの (4)牡臭その他異臭のあるもの (5)衛生検査による割除部の多いもの (6)著しく汚染されているもの
外観	均 称	長さ、広さが適当で厚く、もも、ロース、ばら、かたの各部がよく充実して、釣合の特に良いもの	長さ、広さが適当で厚く、もも、ロース、ばら、かたの各部が充実して、釣合の良いもの	長さ、広さ、厚さ、全体の形、各部の釣合において、いずれにも優れたところがなく、また大きな欠点のないもの	
	肉つき	厚く、なめらかで肉つきが特に良く、枝肉に対する赤肉の割合が脂肪と骨よりも多いもの	厚く、なめらかで肉つきが良く、枝肉に対する赤肉の割合が、おおむね脂肪と骨よりも多いもの	特に優れたところもなく、赤肉の発達も普通で、大きな欠点のないもの	
	脂肪付着	背脂肪及び腹部脂肪の付着が適度のもの	背脂肪及び腹部脂肪の付着が適度のもの	背脂肪及び腹部脂肪の付着に大きな欠点のないもの	
	仕上げ	放血が十分で、疾病などによる損傷がなく、取扱の不適による汚染、損傷などの欠点のないもの	放血が十分で、疾病などによる損傷がなく、取扱の不適による汚染、損傷などの欠点のほとんどないもの	放血普通で、疾病などによる損傷が少なく、取扱の不適による汚染、損傷などの大きな欠点のないもの	
肉質	肉の締まり及びきめ	締まりは特に良く、きめが細かいもの	締まりは良く、きめが細かいもの	締まり、きめともに大きな欠点のないもの	
	肉の色沢	肉色は、淡灰紅色で、鮮明であり、光沢の良いもの	肉色は、淡灰紅色で又はそれに近く、鮮明で光沢の良いもの	肉色、光沢ともに特に大きな欠点のないもの	
	脂肪の色沢と質	色白く、光沢があり、締まり、粘りともに特に良いもの	色白く、光沢があり、締まり、粘りともに良いもの	色沢普通のもので、締まり、粘りともに大きな欠点のないもの	
	脂肪の沈着	適度のもの	適度のもの	普通のもの	
					やや異色があり、光沢も不十分で、締まり粘りともに十分でないもの
					過少か又は過多のもの

豚部分肉取引規格

(昭和51年2月9日 農林省51畜A 第366号承認 最終改正：平成元年3月1日)

(一) 豚部分肉取引規格

(1) 部分肉の分割及びその名称

この規格に定める豚部分肉は、半丸枝肉を別表1に定める分割・整形方法により分割、整形するものとし、その各部分肉の名称は「かた」、「ヒレ」、「ロース」、「ばら」、「もも」の5とする。

(2) 等級及び重量区分

①等級

部分肉の等級は、別表2に定める各部分肉ごとの「肉質及び形状」により判定するものとし、その等級の呼称は「Ⅰ」及び「Ⅱ」とする。

②重量区分

部分肉の「重量区分」は、別表3に定める「重量区分」によるものとし、その区分の呼称は「S」、「M」及び「L」とする。

(二) 豚部分肉取引規格の適用条件

(1) この規格は、(一)の(1)の5の部分肉を対象とするものとする。

ただし、「かた」を細分した場合は「かたロース」、「うで」、「ヒレ」、「ロース」、「ばら」、「もも」の6の部分肉とする。

(2) この規格は、冷蔵部分肉及び冷凍部分肉について適用するものとする。

(3) この規格の適用については、豚部分肉の規格に定める「肉質及び形状」がその等級の条件を具備しているものを、当該等級に格付けするものとし、「Ⅰ」は規格「極上」及び「上」の枝肉から、「Ⅱ」は規格「中」の枝肉からつくられたものであることを原則とする。

(4) 部分肉を収納した容器には、次の各項を表示するものとする。

ただし、①の「部分肉の名称」のうち、半丸枝肉の各部分肉をセットで収納した場合は「半丸セット」とする。

また、④の「脂肪の厚さ」については、その数値を表示する。

- ① 部分肉の名称
- ② 等級
- ③ 重量区分
- ④ 脂肪の厚さ
- ⑤ 収納本(箇)数及び内容重量
- ⑥ 製造年月日
- ⑦ 製造者及び製造工場名
- ⑧ 部分肉格付認定工場番号
- ⑨ 保存温度

別表1

分割・整形方法

(1) 大 分 割		(2) 小 分 割	
区 分	方 法	区 分	方 法
か た	第4～第5肋骨間において背線とほぼ直角に切断して、「かた」を分離する。次いで、肩甲骨、上腕骨、前腕骨、手根骨、胸椎、頸椎、肋骨(肋軟骨を含む)及び胸骨を除骨する。	か た	肋間筋に残る壁側胸膜(うすかわ)を除去し、胸椎、頸椎、肩甲骨跡周辺に残る軟骨及び小肉と、その他血液、リンパ節及び靱帯を除去する。背脂肪を棘突起跡の筋肉面に沿って切り落とし、脂肪の厚さを8 mm以内に除去して整形する。頬部(ジョール)の内面脂肪は、リンパ節とともに筋層まで除去し、筋肉の先端で切り落として整形する。
		(かたコース) (う で)	肩関節直上部で背線と平行に切り開き、肩甲骨上部で背線と平行に切断して、「かたコース」と「うで」に分離する。「かたコース」の先端は「かた」切断面と平行になるように切り落として整形する。
ヒ レ ロ ー ス ば ら	恥骨の前下方において「ヒレ」を後端から最後腰椎の部分まで切り離し、後肢外側の大腿筋膜張筋(とも三角)の前縁にそって腹直筋(ささ肉)を切り進み、仙椎と最後腰椎との結合部において背線とほぼ直角に切断して、「ヒレ・コース・ばら」を分離する。次いで、「ヒレ」を分離する。次に、横隔膜の体壁付着部を除去し、胸椎、腰椎、胸骨(陰状軟骨を含む)を除骨(肩甲骨軟骨を含む)したのち、第5肋骨の長さ(肋軟骨は含まない)の3分の1に相当するところで背線とほぼ平行に切断して、「コース」と「ばら」に分離する。	ヒ レ	表面に付着する脂肪は全て除去し、大腰筋と小腰筋の間にある腱は、形状を損なわない程度に除去する。
		ロ ー ス	肋間筋に残る壁側胸膜及び胸椎跡に残る小肉を除去する。背脂肪を棘突起跡の筋肉面に沿って切り落とし、次いで、脂肪の厚さを8mm以内に除去して整形する。「もも」との切断面のふぞろいは、「かた」切断面とほぼ平行になるように切り落として整形する。
		ば ら	白線部を10mmの幅で除去する。腹部脂肪を除去し、次いで、脂肪の厚さを8mm以内に除去して整形する。「もも」との切断面のふぞろいは、「かた」切断面とほぼ平行になるように切り落として整形する。
も も	寛骨、大腿骨、膝蓋骨、下腿骨、足根骨、仙椎及び尾椎を除骨する。	も も	寛骨内面の小肉(めがねの小肉)を取り除き、膝蓋骨及びともずねに付着する靱帯を除去する。背脂肪は筋肉面に沿って切り落とし、脂肪の厚さを8mm以内に除去し、併せてリンパ節を除去して整形する。

地鶏肉の日本農林規格

(平成11年6月21日 農林水産省告第844号 最終改正：平成22年6月16日 農林水産省告示第923号)

(適用の範囲)

第1条 この規格は、鶏肉等（ささみ（すじなしを含む。）、こにく、かわ、あぶら、きも（血ぬきを含む）、すなぎも（すじなしを含む。）、もつ（きも及びすなぎも以外の可食内臓をいう。）及びがら（以下「ささみ等」という。）を含む。）に適用する。

(定義)

第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
在 来 種	明治時代までに国内で成立し、又は導入され定着した別表に掲げる鶏の品種をいう。
平 飼 い	鶏舎内又は屋外において、鶏が床面又は地面を自由に運動できるようにして飼育する飼育方法をいう。
放 飼 い	平飼いのうち、日中屋外において飼育する飼育方法をいう。
在来種由来血液百分率	在来種を100%、在来種でない品種を0%とし、交配した品種にあっては両親のそれぞれの在来種由来血液百分率の1月2日の値を合計した値をいう。

(地鶏肉の規格)

第3条 地鶏肉の生産の方法についての基準は、次のとおりとする。

事 項	基 準
素 び な	在来種由来血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明（在来種からの系譜、在来種由来血液百分率及びふ化日の証明をいう。）ができるものを使用していること。
飼 育 期 間	ふ化日から80日間以上飼育していること。
飼 育 方 法	28日齢以降平飼いで飼育していること。
飼 育 密 度	28日齢以降1㎡当たり10羽以下で飼育していること。

第4条 地鶏肉の品質に関する表示の基準は、次のとおりとする。

事 項	基 準
表 示 事 項	1 次に掲げる事項を表示してあること。 ・名称 ・組合せ ・飼育期間 ・飼育方法 ・内容量 ・品質が急速に変化しやすく速やかに消費すべきものにあつては消費期限、それ以外のものにあつては賞味期限 ・保存方法 ・生産業者（小分けをしたものにあつては、小分け業者）の氏名又は名称及び住所 2 容器に入れ、又は包装したもの以外のものにあつては、1の（・）から（・）までに掲げる事項を省略することができる。
表 示 の 方 法	1 表示事項の項に規定する事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。 ・名称 商品名中に「地鶏」の文字を使用している場合を除き、「名称」の文字を冠して、「地鶏肉」又は「地鶏」と記載すること。ただし、ささみ等にあつては、商品名中に「地鶏ささみ」等「地鶏」の文字の次に鶏肉の部位を記載している場合を除き、「地鶏」の文字の次に鶏肉の部位名を加え、「名称」の文字を冠して、「地鶏ささみ」等と記載すること。 ・組合せ 「組合せ」の文字を冠して、在来種由来血液百分率が50%以上である父鶏又は母鶏の由来する在来種の一般的な名称を「父〇〇×母〇〇」、「父〇〇」又は「母〇〇」等と記載すること。なお、この場合において父鶏又は母鶏の由来する在来種が2品種以上である場合にあつては、それぞれの在来種に由来する血液百分率の高いものから順に1品種以上の名称を記載すること。 ・飼育期間 「飼育期間」の文字を冠して、飼育した期間を、次の例のいずれかにより記載すること。 ア 〇〇日 イ 〇〇日以上 ウ 〇〇日～〇〇日（上限の日数と下限の日数との差は20日以内であること。） ・飼育方法 「飼育方法」の文字を冠して、「平飼」又は「平飼い」と記載すること。ただし、28日齢以降放飼いしたものにあつては、「放飼」又は「放飼い」と記載することができる。この場合においては、当該文字の次に括弧を付して、28日齢以降全飼育期間放飼いしたものにあつては「全期間」等と、28日齢以降一部の飼育期間を放飼いしたものにあつては放飼いした期間を週の単位で「〇週間」等と単位を明記して記載すること。 ・内容量 「内容量」又は「正味量」の文字を冠して、内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

表 示 の 方 法	・消費期限又は賞味期限 品質が急速に変化しやすく速やかに消費すべきものにあつては消費期限（定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。）を、それ以外の冷凍保存したものその他のものにあつては賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。）を、「消費期限」又は「賞味期限」の文字を冠して、次の例のいずれかにより記載すること。 ア 平成22年3月29日 イ 22.3.29 ウ 2010.3.29 エ 10.3.29 オ 220329 カ 100329 ・保存方法 「保存方法」又は「保存温度」の文字を冠して、「4℃以下で保存すること」、「4℃以下」等と記載すること。 ・生産業者の氏名又は名称及び住所 「生産業者」又は「生産者」の文字を冠して記載すること。 ・小分け業者の氏名又は名称及び住所 「小分け業者」、「加工包装業者」、「加工包装者」、「加工業者」又は「加工者」の文字を冠して記載すること。 2 表示事項の項に規定する事項の表示は、容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状又は地鶏肉に近接した掲示その他の見やすい場所にしてあること。 3 容器又は包装に表示する場合においては、当該表示に用いる文字は、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）（以下「JIS Z 8305」という。）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、JIS Z 8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。 4 この条中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 ・品評会等で受賞したものであることを示す用語（ただし、品評会等で受賞した鶏と素びなの品種（交配様式）、ふ化日からの飼育期間並びに28日齢以降の飼育方法及び飼育密度を同じくするものであって、受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語 ・表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 ・その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

別表（第2条関係）（略）

和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン(和牛・黒豚)

(平成19年3月26日 18生畜第2676号 農林水産省生産局長通知)

I 趣旨

近年、我が国固有の肉用牛である和牛及び和牛精液が海外に輸出され、それらを活用した交雑種の子牛や食肉が生産、輸入されている事例がある。こうした中、消費者は「和牛」は日本の牛と認識しており、また、「家畜の遺伝資源の保護に関する検討会」においても、表示の面からも和牛表示の厳格化を図るなどして、海外由来の子牛や牛肉に紛らわしい「和牛」表示を認めるべきではないとの指摘があったところである。

また、黒豚については、従来、国産品、輸入品を問わず純粋バークシャー種を黒豚と表示してきたが、アンケート調査などから大部分の消費者は、「黒豚」という表記に対し国産であるという認識を持っているとの回答が得られたところである。しかしながら、バークシャー種は、本来、英国原産であり、米国、カナダ等でも生産されていることや我が国でも種豚改良のため外国からバークシャー種を導入してきた実態があり、これらの事実について十分認知されているとはいえない状況にある。

こうした状況を踏まえ、「和牛」及び「黒豚」等特色ある食肉の表示のあり方について、消費者に正しい情報を伝えるわかりやすい表示を行うとの観点から検討し、「和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン」を策定する。

II ガイドラインの位置付け

消費者にわかりやすい表示を行うとの観点から、牛及び豚の生肉を販売するすべての事業者（以下「食肉販売事業者等」という。）が特色ある食肉の表示をする上での指針となるべきものであり、食肉販売事業者等の自主的な取組を促すものである。

III 対象事業者について

本ガイドラインは、事業規模の大小に関わりなく、食肉販売事業者等を対象とする。

IV 対象品目について

食用に供される牛及び豚の生肉を対象とする。

V 対象とする表示について

食肉については「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（以下「JAS 法」という。）に基づく「生鮮食品品質表示基準」の規定により、名称及び原産地の表示が義務付けられており、名称の表示については、その内容を表す一般的な名称を記載することとされている。

また、「和牛」、「黒豚」等特色ある食肉の表示が任意の強調表示として名称表示とは別に表示される事例が多い状況にある。

このため、本ガイドラインにおいてはJAS 法に基づき行われる「名称」の表示に限らず、商品の名称を示すものとして、シールや掲示等食肉の販売に際して提供されるすべての表示を対象とする。

Ⅵ 「和牛」の表示方法について

1 「和牛」の表示方法

- (1) 「和牛」と表示できる牛肉は、①の要件を満たすことが、家畜改良増殖法に基づく登録制度等により証明でき、かつ、①及び②の要件を満たすことが、牛トレーサビリティ制度により確認できる牛の肉とする。

①次に掲げる品種のいずれかに該当する牛であること。

- イ 黒毛和種
- ロ 褐毛和種
- ハ 日本短角種
- ニ 無角和種
- ホ イからニまでに掲げる品種間の交配による交雑種
- ヘ ホに掲げる品種とイからホまでに掲げる品種間の交配による交雑種

②国内で出生し、国内で飼養された牛であること。

- (2) (1)の「登録制度等により証明」できるものとは、次に掲げる書類のいずれかを有しているものとする。

①(社)全国和牛登録協会、(社)日本あか牛登録協会又は(社)日本短角種登録協会(以下「家畜登録機関」という。)が発行する次の書類。

- イ 登録証明書
- ロ 子牛登記証明書
- ハ 血統を証明する書類

②家畜改良増殖法に基づき獣医師、家畜人工授精師又は種畜の飼養者が交付する次の書類で、本牛の品種又は品種の組合せを明らかにするもの。

ただし、本牛の両親である牛が①に掲げる書類を有していることが確認できるものに限る。

- イ 授精証明書
- ロ 体内・体外受精卵移植証明書
- ハ 種付証明書

- (3) (1)の「牛トレーサビリティ制度により確認」できるものとは、「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」に基づき公表される牛個体識別台帳に関する情報によって品種及び飼養履歴が確認できるものとする。

〔注〕JAS 法に基づく「生鮮食品品質表示基準」の規定により、生鮮食品には原産地の表示が義務付けられており、国産品にあっては国産である旨、又は主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することとされている。

このため、「和牛」と表示する場合においても、原産地の表示は必要である。

2 「和牛」と類似の表示

- (1) 「和牛」と類似しており、「和牛」との誤認を生じさせるおそれのある用語については、1の要件を満たすものに限り表示できるものとする。

〔表示例〕WAGYU、わぎゅう、ワギュー

- (2) 「和牛」に該当する各品種の品種名については、1の要件を満たすものに限り表示できるものとする。

〔表示例〕黒毛和牛(種)、褐毛和牛(種)、日本短角牛(種)、無角和牛(種)

- (3) 「黒牛」等「黒」の文字を使用した表示については、黒毛和種との誤認を生じさせるおそれがあるこ

とから、黒毛和種以外の牛の肉に表示する場合には、品種名又は品種の組合せを併記するものとする。

Ⅶ 「黒豚」の表示方法について

- (1) 「黒豚」と表示できるものは、純粋バークシャー種の豚の肉とする。
- (2) 外国産のものが国産の黒豚と誤認されることを防ぐため、JAS 法に基づく名称表示とは別に、シール等の任意表示を行う場合においても、「黒豚」と表示する場合には必ず原産地を併記するものとする。

〔例〕

- ・ かごしま黒豚、〇〇県産黒豚
- ・ 米国産黒豚、カナダ産黒豚
- ・ 黒豚（アメリカ産）、黒豚（カナダ産）
- ・ 黒豚カナダ産（アメリカ産）、黒豚

〔注〕原産地の表示方法については、JAS 法に基づく「生鮮食品品質表示基準」の規定により、国産品にあっては国産である旨、又は都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することとされている。

黒豚については、地域の取組によりブランド化が図られてきた経緯を踏まえれば、国産の黒豚の原産地については、都道府県名等の地名を表示することが望ましい。

- (3) 併記される原産地の表示は、消費者が容易にその記載を認識できるよう、「黒豚」の文字に比べて適切な大きさの文字を使用するものとする。

Ⅷ 留意事項

- (1) 表示に当たっては、表示の根拠とした証明書類、仕入れ伝票、その他関係書類の整理に努めることを通じて、消費者の問合せに迅速かつ適正に対応できるようにする必要がある。
- (2) 「和牛」表示の定義など本ガイドラインの普及定着に当たり、「和牛」と「国産牛」の違い等表示の区分について、消費者に正しく理解されるための取組を推進するとともに、和牛の特性等和牛に関する正しい知識・情報の普及啓発を図ることが必要である。

厚生労働省関係

食品衛生法(抜粋)

(昭和22年12月24日法律第233号 最終改正：平成26年6月13日法律第69号)

第1章 総則

第1条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第2条 国、都道府県、地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市（以下「保健所を設置する市」という。）及び特別区は、教育活動及び広報活動を通じた食品衛生に関する正しい知識の普及、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供、食品衛生に関する研究の推進、食品衛生に関する検査の能力の向上並びに食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図るために必要な措置を講じなければならない。

2 国、都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、食品衛生に関する施策が総合的かつ迅速に実施されるよう、相互に連携を図らなければならない。

3 国は、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供並びに研究並びに輸入される食品、添加物、器具及び容器包装についての食品衛生に関する検査の実施を図るための体制を整備し、国際的な連携を確保するために必要な措置を講ずるとともに、都道府県、保健所を設置する市及び特別区（以下「都道府県等」という。）に対し前2項の責務が十分に果たされるように必要な技術的援助を与えるものとする。

第2章 食品及び添加物

第11条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

2 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

第4章 表示及び広告

第19条 内閣総理大臣は、一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第1項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

2 前項の規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

第20条 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。

第9章 営業

第55条 都道府県知事は、営業者が第6条、第9条、第10条、第11条第2項若しくは第3項、第16条、

第18条第2項、第19条第2項、第20条、第25条第1項、第26条第4項、第48条第1項若しくは第50条第3項の規定に違反した場合、第7条第1項から第3項まで、第8条第1項若しくは第17条第1項の規定による禁止に違反した場合、第52条第2項第1号若しくは第3号に該当するに至った場合又は同条第3項の規定による条件に違反した場合においては、同条第1項の許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

- 2 厚生労働大臣は、営業者（食品、添加物、器具若しくは容器包装を輸入することを営む人又は法人に限る。）が第6条、第9条第2項、第10条、第11条第2項若しくは第3項、第16条、第18条第2項、第26条第4項若しくは第50条第3項の規定に違反した場合又は第7条第1項から第3項まで、第8条第1項若しくは第17条第1項の規定による禁止に違反した場合においては、営業の全部若しくは一部を禁止し、又は期間を定めて停止することができる。

第56条 都道府県知事は、営業者がその営業の施設につき第51条の規定による基準に違反した場合においては、その施設の整備改善を命じ、又は第52条第1項の許可を取り消し、若しくはその営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

第11章 罰則

第71条 次の各号のいずれかに該当する者は、これを3年以下の懲役又は300万円以下の罰金に処する。

- 1 第6条（第62条第1項及び第2項において準用する場合を含む。）、第9条第1項又は第10条（第62条第1項において準用する場合を含む。）の規定に違反した者
 - 2 第7条第1項から第3項までの規定による禁止に違反した者
 - 3 第54条第1項（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による厚生労働大臣若しくは都道府県知事（第66条の規定により読み替えられる場合は、市長又は区長。以下この号において同じ。）の命令若しくは第54条第2項（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による内閣総理大臣若しくは都道府県知事の命令に従わない営業者（第62条第3項に規定する食品を供与する者を含む。）又は第55条（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による処分に違反して営業を行つた者
- 2 前項の罪を犯した者には、情状により懲役及び罰金を併科することができる。

食品衛生法施行規則

P130 消費者庁次長通知 食品衛生法に基づく表示についてを参照

食品衛生法第20条、第21条及び第36条の規定による営業許可の運営について（抜粋）

（昭和24年2月3日 衛発第125号各都道府県知事宛 厚生省公衆衛生局長通知 最終改正：昭和31年6月1日）

首題の件に関しては、既に昭和23年8月5日厚生省発衛第6号通知「食品衛生法施行に関する件」第6「営業許可に関する事項」によって指示されてあるが、なおその実際上の処理について遺憾の点が見受け

られるから、今後は、前記通牒に併せ、左記により取り扱われたい。

記

1 規則第19条に規定する許可営業の解釈について

(イ) 喫茶店営業中には削氷営業を含む。

(ロ) 食肉販売業にいう食肉とは獣鳥の生肉(骨及び臓器を含む)をいい、魚介類(海獣を含む。)生肉はこれを含まない。

以下(略)

食品衛生法の一部を改正する法律等の施行について(施行通達)(抜粋)

(昭和32年9月18日 衛発第413号の2各都道府県知事・各指定都市市長宛 厚生省公衆衛生局長通達 最終改正：昭和33年3月1日)

標記の件については、本日厚生省発衛第413号「食品衛生法の一部を改正する法律等の施行について(依命通達)」をもって厚生事務次官より通達されたところであるが、改正法等の運用については、更に左記事項に御留意の上、その運営に遺憾のないようにされたく、通達する。

記

第1 添加物に関する事項

1 「添加物」の定義が明確化されたことに伴い、次の事項に留意すること。

(1) (略)

(2) 今般の改正により従来の「加工」、「保存」の外に「製造」という概念が追加されたが、「製造」とは、ある物に工作を加えて、その本質を変化させ、別の物を作り出すことであり、「加工」とは、ある物に工作を加える点では製造と同様であるが、その物の本質を変えないで形態だけを変化させることをいい、「保存」とは、ある物をその現在の性質状態が時間的経過によって自然に変化することを有意義的に防ぐことをいうものであること。

食肉及び食肉製品の分類(厚生省見解)(部分)

(平成5年11月15日 厚生省生活環境部長通知 各保健所長他宛)

食 肉	
食肉	食肉食肉加工品(半製品)
鳥獣の肉及び内臓等 (枝肉・カット肉・スライス肉・ひき肉)	食肉(鳥獣の肉及び内臓等)の含有率が50%を超える半製品(トンカツ材料・味付生肉・つけもの・生ハンバーグ等) ※食品衛生上、食肉として取り扱う。
1 他の食品と一緒に単に食品の素材として寄せ集めたものは、その量の如何を問わず、当該食肉の部分は食肉として取り扱う。	

生食用食肉の衛生基準

(平成10年9月11日 厚生省生活衛生局長通知、都道府県知事・政令市長・特別区長宛 最終改正：平成13年5月24日)

1 生食用食肉の成分規格目標

生食用食肉（牛又は馬の肝臓又は肉であって生食用食肉として販売するものをいう。以下同じ。）は、糞便系大腸菌群（fecal coliforms）及びサルモネラ属菌が陰性でなければならない。

2 生食用食肉の加工等基準目標

（１）とちく場における加工

ア 一般的事項

生食用食肉を出荷するとちく場においては、と畜場法施行令第1条、と畜場法施行規則第2条の2及び第2条の3の基準が確実に守られていること。

イ 肝臓の処理

（ア）肝臓は、次の基準に適合する方法で処理すること。

（１）食道結さつに当たっては、頸部食道断端部分は、合成樹脂製等不浸透性の袋で被った後に結さつすること。ただし、解体処理工程上、明らかに頸部食道断端が肝臓に触れる可能性がない場合は袋で被う必要はない。

（２）肝臓の取り出し前に胃又は腸を取り出す場合は、消化管破損のないよう取り出すこと。消化管破損があった場合は、その個体の肝臓は生食用に供しないこと。

（３）肝臓の取り出し直前に、手指を洗浄し、ナイフ等の器具を洗浄消毒すること。また腹部正中線部分の表面については消毒又は汚染部分の切除を行うこと。

（４）肝臓の取り出しに当たっては、肝臓、手指又は器具が皮毛又は作業員のエプロン等に触れないように取り出し、直接、清潔な容器等に収め、取り出し後は速やかに冷却すること。

（イ）肝臓は、病変、寄生虫、消化管内容物又は皮毛等が認められないこと。

（ウ）内臓取扱室では、他の内臓（生食用でない肝臓を含む。）の取扱い場所と明確に区分し、洗浄、消毒に必要な専用の設備が設けられていること。

（エ）内臓取扱室で、生食用の肝臓を取扱う加工台、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。

また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

（２）食肉処理場（食肉処理業又は食肉販売業の営業許可を受けている施設をいう。以下同じ。）における加工

ア 生食用食肉のトリミング（表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等表面を削り取る行為をいう。以下同じ。）及び細切（刺身用に切分ける前のいわゆる冊状にする行為をいう。以下同じ。）を行う場所は、衛生的に支障のない場所であって他の設備と明確に区分されており、低温保持に努めること。また、洗浄、消毒に必要な専用の設備が設けられていること。

イ トリミング又は細切に用いられる加工台、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

ウ 細切するための肉塊は、次の基準に適合する方法でトリミングを行うこと。

- (1) トリミングの直前に、手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。
- (2) 肉塊を、洗浄消毒したまな板に置き、おもて面のトリミングを行うこと。
- (3) おもて面をトリミングした肉塊を当該肉塊が接触していた面以外の場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行うこと。
- (4) 1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること。
- エ 細切は、次のように行うこと。
 - (1) 細切の直前に手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。
 - (2) 1つの肉塊の細切終了ごとに手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること。
- オ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。
- カ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。
- キ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。
- ク 生食用食肉は10℃以下となるよう速やかに冷却すること。
また、10℃以下となった生食用食肉は、10℃を越えることのないよう加工すること。

(3) 飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理

- ア 生食用食肉を調理する、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。
また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。
- イ 調理は、トリミングを行った後に行うこと。トリミングの方法は、(2)のウに準じること。(あらかじめ、細切され、容器包装に収められたものを取り出してそのまま使用する場合は除く。)
- ウ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。
- エ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。
- オ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。
- カ 生食用食肉の温度が10℃を越えることのないよう調理すること。

3 生食用食肉の保存等基準目標

- (1) 保存又は運搬に当たっては、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製の容器包装に収めること。
- (2) 保存又は運搬に当たっては、10℃以下(4℃以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。なお、冷凍したものにあっては、-15℃以下(-18℃以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。

4 生食用食肉の表示基準目標

この基準に基づいて処理した食肉を生食用として販売する場合は、食品衛生法施行規則第5条の表示基準に加えて、次の事項を容器包装の見やすい位置に表示すること。ただし、とちく場と食肉処理場が併設しており、とさつから加工処理まで一貫して行う場合は(3)を省略することが出来る。

- (1) 生食用である旨
- (2) とさつ、解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場名、又はとさつ解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場番号
- (3) 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(食肉処理場が複数にわたる場合はすべての食肉処理場名)

生食用食肉等の安全性確保について

(平成10年9月11日 厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知 各都道府県、政令市、特別区乳肉衛生主管部(局) 長宛) 最終改正:平成13年5月24日)

- (1) 生食用食肉は、糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌陰性でなければならないこととした。
- (2) 生食用食肉を販売する場合には、生食用である旨の表示をすることとした。
- (3) 腸管出血性大腸菌O157等による食中毒の防止を図るため、各都道府県等は衛生基準に基づき、消費者への周知及び関係営業者への指導等を徹底していくこととした。

生食用食肉等の安全性確保について

平成8年にレバーの生食による腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生したことから、同年7月22日付衛食第196号、衛乳第175号「レバー等食肉の生食について」によりレバー等食肉の生食を避けるよう消費者、関係事業者に対して指導方をお願いしてきたところである。

その後、我が国ではレバー等を生食することが国民の食生活の一部に定着していることもあり、消費者が安心してこれらを食することができるよう、平成9年6月、厚生大臣は食品衛生調査会に、安全性を確保する規格基準の設定について諮問し、本年9月1日、食品衛生調査会から答申があった。

今般、この答申に基づいて、別添のとおり、生食用食肉の衛生基準を策定したので、今後は食中毒の発生を防止するため、これに基づき消費者、関係事業者への周知・指導について遺憾のないようお願いする。

食品、添加物等の規格基準(抜粋)

(厚生省告示第370号 昭和34年12月28日)

第1 食品

B 食品一般の製造、加工及び調理基準

- 9 牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。牛の肝臓を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程中において、牛の肝臓の中心部の温度を63℃で30分以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で牛の肝臓を加熱殺菌しなければならない。ただし、当該一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合については、この限りでない。その際、その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

D 各条

生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。以下この目において同じ。))であって、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。)

1 生食用食肉の成分規格

- (1) 生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。
- (2) (1)に係る記録は、1年間保存しなければならない。

2 生食用食肉の加工基準

生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

- (1) 加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊（食肉の単一の塊をいう。以下この目において同じ。）が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。
- (2) 加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のものを用いなければならない。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに（病原微生物により汚染された場合は、その都度）、83℃以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。
- (3) 加工は、法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者、同項第4号に該当する者のうち食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第13項に規定する食肉製品製造業（法第48条第7項に規定する製造業に限る。）に従事する者又は都道府県知事若しくは地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない。
- (4) 加工は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならない。また、加工は、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面の温度が10℃を超えることのないようにして行わなければならない。
- (5) 加工に当たっては、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。
- (6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。
- (7) (6)の処理を行った肉塊は、処理後速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封し、肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌を行った後、速やかに4℃以下に冷却しなければならない。
- (8) (7)の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、1年間保存しなければならない。

3 生食用食肉の保存基準

- (1) 生食用食肉は、4℃以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあっては、これを-15℃以下で保存しなければならない。
- (2) 生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。

4 生食用食肉の調理基準

- (1) 2の(1)から(5)までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。
- (2) 調理に使用する肉塊は、2の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。
- (3) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。

経済産業省関係

不正競争防止法(抜粋)

(平成5年5月19日 法律第47号 最終改正：平成24年3月31日 法律第12号)

不正競争防止法（昭和9年法律第14号）の全部を改正する。

（目的）

第1条 この法律は、事業者間の公正な競争及びこれに関する国際約束の的確な実施を確保するため、不正競争の防止及び不正競争に係る損害賠償に関する措置等を講じ、もって国民経済の健全な発展に寄与することを目的とする。

（定義）

第2条 この法律において「不正競争」とは、次に掲げるものをいう。

- 1 他人の商品等表示（人の業務に係る氏名、商号、商標、標章、商品の容器若しくは包装その他の商品又は営業を表示するものをいう。以下同じ。）として需要者の間に広く認識されているものと同一若しくは類似の商品等表示を使用し、又はその商品等表示を使用した商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供して、他人の商品又は営業と混同を生じさせる行為
- 2 自己の商品等表示として他人の著名な商品等表示と同一若しくは類似のものを使用し、又はその商品等表示を使用した商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供する行為
- 3 ～ 12 略
- 13 商品若しくは役務若しくはその広告若しくは取引に用いる書類若しくは通信にその商品の原産地、品質、内容、製造方法、用途若しくは数量若しくはその役務の質、内容、用途若しくは数量について誤認させるような表示をし、又はその表示をした商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供し、若しくはその表示をして役務を提供する行為
- 14 競争関係にある他人の営業上の信用を害する虚偽の事実を告知し、又は流布する行為
- 15 以下 略

（差止請求権）

- 第3条 不正競争によって営業上の利益を侵害され、又は侵害されるおそれがある者は、その営業上の利益を侵害する者又は侵害するおそれがある者に対し、その侵害の停止又は予防を請求することができる。
- 2 不正競争によって営業上の利益を侵害され、又は侵害されるおそれがある者は、前項の規定による請求をするに際し、侵害の行為を組成した物（侵害の行為により生じた物を含む。第5条第1項において同じ。）の廃棄、侵害の行為に供した設備の除却その他の侵害の停止又は予防に必要な行為を請求することができる。

計量法(抜粋)

(平成4年5月20日 法律第51号 最終改正：平成26年6月13日法律第69号)

第3章 適正な計量の実施

第1節 正確な計量

第10条 物象の状態の量について、法定計量単位により取引又は証明における計量をする者は、正確にその物象の状態の量の計量をするように努めなければならない。

2 都道府県知事又は政令で定める市町村若しくは特別区（以下「特定市町村」という。）の長は、前項に規定する者が同項の規定を遵守していないため、適正な計量の実施の確保に著しい支障を生じていると認めるときは、その者に対し、必要な措置をとるべきことを勧告することができる。ただし、第15条第1項の規定により勧告することができる場合は、この限りでない。

3 都道府県知事又は特定市町村の長は、前項の規定による勧告をした場合において、その勧告を受けた者がこれに従わなかったときは、その旨を公表することができる。

特定商品の販売に係る計量に関する政令(抜粋)

(平成5年7月9日 政令第249号 最終改正：平成12年6月7日政令第311号)

(量目公差)

第3条 法第12条第1項の政令で定める誤差は、表示量（当該特定商品の特定物象量として法定計量単位により示されたものをいう。以下同じ。）が当該特定商品の真実の特定物象量を超える場合（法第17条第1項の規定により経済産業大臣が指定した者が製造した同項の経済産業省令で定める型式に属する同項の特殊容器であって、法第63条第1項（法第69条第1項において準用する場合を含む。）の表示が付されているものに、計量法施行令（平成5年政令第329号）第8条第1号から第17号までに掲げる商品を法第17条第1項の経済産業省令で定める高さまで満たして、体積を法定計量単位により示して販売する場合以外の場合に限る。）について、次の各号に掲げる特定商品ごとに当該各号に定めるとおりとする。

別表第1（第1条～第3条、第5条関係）

特定商品	特定物象量	別表第2の表	上限
13 食肉（鯨肉を除く。）並びにその冷凍品及び加工品	質量	表1	5キログラム

別表第2（第3条関係）

表1

表示量	誤差
5グラム以上50グラム以下	4パーセント
50グラムを超え100グラム以下	2グラム
100グラムを超え500グラム以下	2パーセント
500グラムを超え1キログラム以下	10グラム
1キログラムを超え25キログラム以下	1パーセント

単位価格表示の推進について

(昭和50年8月20日 経済企画庁国民生活局長・農林省食品流通局長・通商産業省産業政策局長通達) (各都道府県知事・各政令指定都市市長宛)

貴都道府県(市)におかれては、既に、単位価格表示の推進のための諸施策を講じていることと存じますが、この旅関係各省庁においては、先の単位価格表示推進対策委員会報告の基本方針に沿って、その推進のための具体的方策につき検討を行った結果、別紙1のように、単位価格表示について当面適切であると考えられる推進方策をとりまとめました。

つきましては、貴都道府県(市)におかれても、その趣旨に沿って、単位価格表示の推進方お願いいたします。また、貴管下市町村につきましても、その趣旨の周知方についてよろしくお取り計らい願います。
(別紙1)

単位価格表示の推進について

昭和50年8月20日

単位価格表示の推進について、昭和47年度の第5回消費者保護会議において決定されて以来、関係各省庁が、各種調査、実験事業等を実施するとともに、総合的な普及推進方策を検討するため、昭和48年11月学識経験者、消費者団体、事業者団体及び関係各省庁からなる単位価格表示推進対策委員会を設置して検討した結果、昭和50年3月25日最終報告がとりまとめられたところである。

関係各省庁は、この報告に基づいて、下記のとおり具体的推進方策をとりまとめ、今後、緊密な連絡、協力の下に、単位価格表示の推進に当たることとする。

記

1. 実施方法

関係各省庁及び地方公共団体は、単位価格表示に関する普及啓発活動の実施、量販店等における自主的実施の促進等を行い、消費者及び事業者への普及啓発と具体的実施事例の拡大を図るものとする。

2. 実施店舗

当面、百貨店、チェーンストア、消費生活協同組合等の大規模量販店を中心に昭和50年11月を目途に単位価格表示の実施を推進することとし漸次実施店舗の拡大に努めるものとする。

3. 実施対象品目及び基準単位量

- (1) 実施対象品目については、当面、別表に掲げる品目等とし、今後、品目の拡大に努めるものとする。
- (2) 実施対象品目に適用する基準単位量については、別表左欄に掲げる品目ごとに別表右欄の基準単位量を使用するものとする。

4. 表示の方法

- (1) 商品名、内容量、販売価格及び基準単位量当たり価格(以下「単位価格」という。)を表示する。
- (2) 単位価格は、原則として有効数字3けた(4けた目を四捨五入)で表示する。
(表示例 100g 当たり32.5円)
- (3) 各実施店舗における具体的な表示は、消費者が誤認又は誤解するおそれがなく、かつ、見やすい方法によって表示しなければならない。

その他

東京都消費生活条例(抜粋)

(平成6年10月6日 東京都条例第110号 改正：平成18年12月22日)

(単位価格及び販売価格の表示)

第18条 知事は、消費者が商品を購入するに当たり、これを適切に選択するため必要があると認めるときは、商品ごとに質量、長さ、面積、体積等の単位当たりの価格を表示する方法及び表示に当たり使用する単位を指定することができる。

2 商品を消費者に販売する事業者のうち、知事の指定する業種、規模又は態様により事業を行う者は、商品を販売し、又は販売のために陳列するに当たり、前項の規定により指定された方法及び単位によりその単位当たりの価格及び販売価格を表示しなければならない。

第12章 罰則

(過料)

第54条 第51条第1項の規定による知事の命令に違反した者は、5万円以下の過料に処する。

第55条 第51条第1項の規定の施行に必要な第46条第2項の規定による立入調査若しくは質問を拒み、妨げ、又は忌避した者は、3万円以下の過料に処する。

東京都消費生活条例の 規定に基づく単位価格等の指定(抜粋)

(昭和51年3月31日 告示第275号 最終改正：平成15年3月15日 告示第293号)

東京都消費生活条例(平成6年東京都条例第110号。以下「条例」という。)第18条に規定する単位価格及び販売価格の表示について、次のように指定し、昭和51年7月1日から施行する。

(表示単位の指定)

1 条例第18条第1項に規定する単位当たりの価格(商品ごとの質量、長さ、面積、体積等の単位当たりの価格をいう。以下「単位価格」という。)の表示に当たり使用する単位(以下「単位」という。)は、次の表の上欄に掲げる商品(以下「品目」という。)の区分に従い、それぞれ同表下欄に掲げるとおりとする。

(略)

(生鮮食品) 4 精肉 100グラム

(略)

(表示方法の指定)

2 条例第18条第1項に規定する単位価格を表示する方法は、消費者が品目を購入する際の選択の基準となるようなわかりやすく、かつ、目につきやすい方法で、次に掲げるいずれか1の方法又は2以上を組合せた方法とする。

(1) 商品ごとに直接ラベルをはりつけて表示し、又は印刷して表示する方法

- (2) 商品の陳列だな等にラベルをはりつけて表示し、又は差し込んで表示する方法
 - (3) 商品の近くに下札又は置札^{さげふだ おきふだ}で表示する方法
 - (4) 商品の近くに、一覧表で表示する方法
- 2 前項のラベル、下札、置札又は一覧表には、次に掲げる事項を明記するものとする。
- (1) 面前計量の方法により品目を販売する場合は、商品名、単位及び単位価格
 - (2) 面前計量以外の方法により品目を販売する場合は商品名、単位、単位価格、内容量及び販売価格（容器代を含めた価格をいう。以下同じ。）
- 3 単位価格の算出方法
- 単位価格は、販売価格を当該品目の内容量で除して得た額の有効数字3ケタ（4ケタ目を四捨五入）に、1の表の下欄で定める単位を乗じて得た額とする。
- （以下、略）

産地等表示食肉の生産・出荷等の適正化に関する指針

（平成2年3月（公社）中央畜産会）

（1）産地等表示食肉の名称

対象食肉等の名称については、産地、家畜の種類、品種、イメージ名等、その命名は基本的には自由に行われてよいものであるが、名称は対象食肉の性状等を誇大にアピールすることのないものであるとともに、次の事項に沿ったものであることが適当である。

- 1) 既存の産地等表示食肉の名称と同一のもの又は極めて類似した名称の使用は避けること。
- 2) 当該食肉と他の食肉との公正な競争を阻害する恐れのある命名は適当ではなく、名称中に「品質」、「安全性」を示すものは合理的な理由がない限り避けること。

（2）産地等表示食肉の生産・出荷等の推進主体

産地等表示食肉については、名称を付与することによって、他の商品との差別感を示そうとするものであるとも考えられることから、その生産・出荷等に当たっては、その設定、推進上の責任の所在が明確にされなければならない、その組織は次のような要件を満たすことが適当である。

- 1) 法人格の有無は問わないが、当該食肉に関する照会等に対応し得る組織であることが必要であり、その組織体制が明確にされていること。
- 2) 常設の連絡場所を有し、責任者が指名されていること。

（3）産地等表示食肉の生産・出荷等の活動主体が定める規約の設定に関する基準

産地等表示食肉の生産・出荷等に当たって、これを実施、推進する主体を規約中に明確にすることが必要であるが、同時に、どのような食肉が産地等の名称を付して生産・流通されるかについて、生産者、食肉流通関係者及び消費者に明らかにされることが必要であると考えられる。

このため、産地等表示食肉の生産及び出荷等を組織的に行うに際しては、次のような事項を含む規約を設定することが適当である。

1) 産地等表示食肉の生産・出荷等の目的

産地等表示食肉の生産・出荷等を進めるに当たっては、生産コストの低減、高付加価値化、食肉の

品質の向上、安定化等の生産の合理化を推進しつつ産地形成、出荷販売の有利性の向上を図っていくことが望ましい。

このため、規約のなかでこうした活動を地域的、組織的な戦略、目的等として参加者の合意のもとに明らかにしていくことが適当である。

2) 産地等表示食肉の生産・出荷等の実施（推進）主体

ア. 主体の名称

イ. 主体の所在地

ウ. 主体の代表者に関する規定

エ. 主体の組織に関する規定

3) 産地等表示食肉の名称

4) 産地等表示食肉の概要

ア. 対象食肉の種類・品種等

食肉については、そのもととなる肉畜の種類によって食肉としての特性が異なることから、牛、豚、鶏等の別を明示することは当然であるが、畜種によっては品種の違いにより、消費者に与える品質上のイメージについての予見を与える要素を無視し得ないことから、特定の名称の下に生産・出荷等される食肉のもととなる肉畜の品種についても規定することが適当である。

なお、豚、鶏をはじめとして、交雑種が生産の対象となっている事例が多数見られるが、交雑種については、その交配様式等によって形態、性能が異なり、飼養管理面においても差異があることから、交雑種については、産地等表示を行う対象肉畜としての実態を明確にしておくことが適当と考えられる。このため、品種の組合わせ（交配様式）及び系統名を規定することが望ましい。

イ. 対象食肉の生産地域の範囲

当該食肉の生産地（肥育地）の範囲を明らかにすることが必要である。

ウ. 飼養管理（肥育）の方法等に係る指針

対象食肉の生産に当たっては、飼料、飼育方法等肥育技術面で何等かの特徴を有する場合が容易に想定されるが、こうした活動においては、食肉生産の低コスト化、高付加価値化及び食肉の品質の安定化等のための配慮がなされることが望ましい。

こうした観点から、対象食肉の生産方法についても何等かの指針を定めておくことが適当であり、その場合、次の事項等について定めておくことが適当である。

（ア）出荷月（日）齢の目安

（イ）出荷時体重の目安

（ウ）飼料給与の指針

給与する飼料の内容及び給与方法については、地域的な生産技術の向上及び生産物の品質の向上、安定化等につながるよう何等かの飼料給与の基準を定めておくことが適当である。しかしながら、その内容が部外秘扱いとなっている場合にあっては、それらを全て明示する必要はないが、別に内規等で定められている給与基準等を引用して「独自の給与基準に基づく」等との記述を行うことも可能と考えられる。

エ. 対象食肉の処理及び出荷等

産地等表示を行う場合、肥育後出荷する肉畜を特定名称を付して出荷するのみならず、と畜、処理解体後の枝肉、と体又は部分肉等の形態となった食肉を同一名称をもって流通販売を行うことも広く行われている。

このため、対象食肉の出荷、流通、販売に関し、予め次の事項を明らかにしていくことが適当である。

(ア) 肉畜の処理・解体、部分肉（正肉）加工の実施機関又は場所

(イ) 対象食肉の品質（肉質）の範囲

産地等表示食肉については、生産サイドの意志とは別個に消費者サイドからは一定の品質が保証されている食肉あるいは高級又は特別な品質を備えたものとのイメージをもって受けとめられる恐れがある。

したがって、産地等表示食肉の出荷に関する事項において、牛肉及び豚肉にあつては（社）日本食肉格付協会が行う枝肉格付、鶏肉にあつては食鶏取引規格及び食鶏小売規格（昭和52年9月29日付け、（52畜A第4577号）農林省畜産局長通達）等（独自の規格を使用する場合には、当該規格内容を別途明示することが必要。）により、対象食肉として認定し得る肉質等級又は重量等の範囲を規定しておくことが必要である。

(ウ) 対象食肉の名称を付与する部位名

(エ) 産地等表示の具体的方法

すでに産地等表示食肉を出荷、販売している事例においては、対象食肉及びその容器、食肉小売店における表示資材等にその名称を表示している例が多数見られるとともに、特別の意匠（マーク）を表示している事例がある。

一般に特別のマーク等をもって表示行為を行うに当たっては、当該産地等表示食肉に対する消費者等の信頼を確保することが必要であり、当該表示がその実施主体等によって適正に実施される必要があることから、食肉に産地等表示の名称、特別にデザインされたマーク等を付して、出荷、販売を行う場合には、次の事項を規定しておくことが適当である。

①表示のマークと表示方法

②表示のマークを付与する場所及び実施者

③対象食肉の表示販売を継続的に行う食肉小売店等を設置又は指定する場合における手続き及び基準

食肉販売店等における 食肉の産地等表示販売に関する指針

（平成3年3月（公社）中央畜産会）

食肉の販売店等が、産地等を表示した食肉（以下、「対象食肉」という。）を販売する場合に表示すべき事項とその内容並びに表示方法は次により行うことが適当である。

(1) 産地等表示食肉の名称の表示

1) 表示の内容

食肉を産地等の名称を表示して販売する場合には、「産地等表示食肉の生産及び出荷等に関する指針」に基づき、対象食肉の生産・出荷の推進主体（以下、「推進主体」という。）において命名された名称を使用することが適当である。

更に、当該対象食肉と他の食肉との公正な競争を阻害する恐れのある表示は適当でなく、また、名

称に加えて「品質」「安全」を併記することは合理的な理由がないかぎり行わないことが適当である。

2) 表示の方法

ア. 産地等の表示は、プライスカード又はその他のカード、シール、ラベル等を用いて対象食肉ごとに行うことが望ましい。

イ. 複数の陳列バット、トレイ、パック等に分けられた対象食肉について、一括して名称等を表示する場合にあっては、対象外の食肉を対象食肉と誤認される恐れのないよう陳列の区分を明確にすることが必要である。

ウ. 産地等表示食肉の推進主体が食肉販売店等に対して交付する対象食肉の販売指定店等（以下「指定店等」という。）を表示するための看板及び陳列物（以下「指定店表示」という。）の取扱いと対象食肉の産地等表示については、次により行うことが適当である。

① 食肉販売店等が指定店表示を常時陳列することは差し支えない。

② しかしながら、指定店等が常時対象食肉を販売していない事例あるいは複数の推進主体の指定店等となっている事例が多いことから、指定店等が、指定店表示を行っている場合であっても、対象食肉の陳列、販売に際しては上記ア又はイにより表示することが必要である。

(2) 産地等表示食肉の販売において実施すべき事項

1) 産地等を表示して販売する食肉の概要に関する表示

指定店等表示には、対象食肉等の名称及び推進主体だけを明示しているものが一般的であるが消費者サイドからは、対象食肉等の品種、特徴等その概要を承知したい旨の要望がある。

産地等表示の目的は、その名称の下に一定の特徴をもった商品である旨を示唆するところにあると考えられることから、対象食肉等を販売する場合にあっては、指定店等表示のみならず、少なくとも次の事項を消費者の目の届く場所に表示又は陳列することが適当である。

なお、当該表示については、次の事項が含まれていれば推進主体が作成、配布するパンフレット、ポスター等の展示、陳列により代えることができる。

ア. 対象食肉の生産・出荷の推進主体の名称、所在地及び連絡先

イ. 対象食肉の種類、品種

ウ. 対象食肉の生産地域

エ. 対象食肉の特徴

2) 産地等を表示して食肉を販売する場合、それらの食肉が正しく表示と相違ないものであることを実証し得る体制を整えておくことは、販売店の信用と生産者等の意図を保全していく上で極めて重要と考えられることから、産地等表示食肉である旨を記載された仕入伝票等、表示販売する食肉が対象食肉である旨を証明し得るような資料を保管しておくことが望ましい。

(3) 流通、卸売業者の協力

産地等表示食肉の生産・出荷の推進主体は、対象食肉について、名称を表示して小売販売を希望する場合には、対象食肉が確実にその名称を付されて小売販売店まで流通するよう、流通ルートを把握しておく等の適切な処置を講ずることが必要であり、特に、対象食肉の各流通段階として、と畜・部分肉処理などを行う産地食肉センター、食肉卸売市場（併設と畜場を含む。）、食肉卸売業者等、生産者と販売店の間に介在する流通業者に対し、それぞれ包装表面、仕切又は納品伝票等に、当該食肉の名称の記載を求めていくことが望ましく、また、卸売等流通業者サイドにおいてもこうした要請に応えていくことが望まれる。

■ 国産品の銘柄鶏の定義について

(（一社）日本食鳥協会 平成9年3月25日承認 平成14年8月30日変更承認 平成17年11月29日変更承認 平成24年3月27日変更承認)

「銘柄鶏」とは、我が国で飼育し、地鶏に比べ増体に優れた肉用種といわれるもので、通常の飼育方法（飼料内容、出荷日令等）と異なり工夫を加えたものをいう。

なお、地鶏の定義については、「地鶏肉の日本農林規格（通称 特定JAS：平成11年7月施行、平成22年6月16日改正）」が施行されたことにより、これに基づきます。

また、一般社団法人日本食鳥協会は、地鶏の定義を地鶏肉の日本農林規格の施行以前に制定していましたが、一本化するために日本農林規格に基づくことにします。