

冷凍の表示



22

冷凍の表示

- 冷凍した食肉を販売する場合は、食肉販売業者（卸売・小売業者）は「冷凍」「フローズン」などの表示をしなければなりません。
- 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ます。
- 凍結品の鶏にあつては「凍結品」、解凍品にあつては「解凍品」と表示します。

表示例



冷凍豚ヒレカナダ産

消費期限 **15. 6. 10** 保存温度 -15℃以下

100g当り 120円
正味量 **458**
382g お値段(円)

加工者：株スーパーヤマダ 港区赤坂0-00-00 トレーラップ

冷凍及び解凍とは

- 冷凍とは、肉塊の中心部分（肉芯）まで凍結状態となり、この状態が保持されていることをいいます。
*チルドの原料肉をスライスし易くするために肉塊の表面を一時的に瞬間凍結し、スライス加工の後、販売する場合は冷凍表示をする必要はありません。
- 解凍とは、肉芯まで凍結された食肉を、チルド状態に戻すことをいいます。
*凍結品を半解凍するなどしてスライスした商品には「解凍」の旨を表示します。
- 解凍した食肉とチルドの食肉を混合して販売する場合もその旨を表示します。

<解凍した旨の表示>

牛もも焼肉セット

米国産（解凍品）60%
国産チルド40%

国産牛・豚 ミンチ

解凍品使用

Check! ●食肉小売規格第1章の5(4)、(5)▶(P144) ●食肉公正競争規約第3条第1項(4)▶(P92)、第9条第1項(4)▶(P100)／同施行規則第7条▶(P93)、第19条▶(P101)