

食肉の安心と安全のために!

お肉の表示
ハンドブック

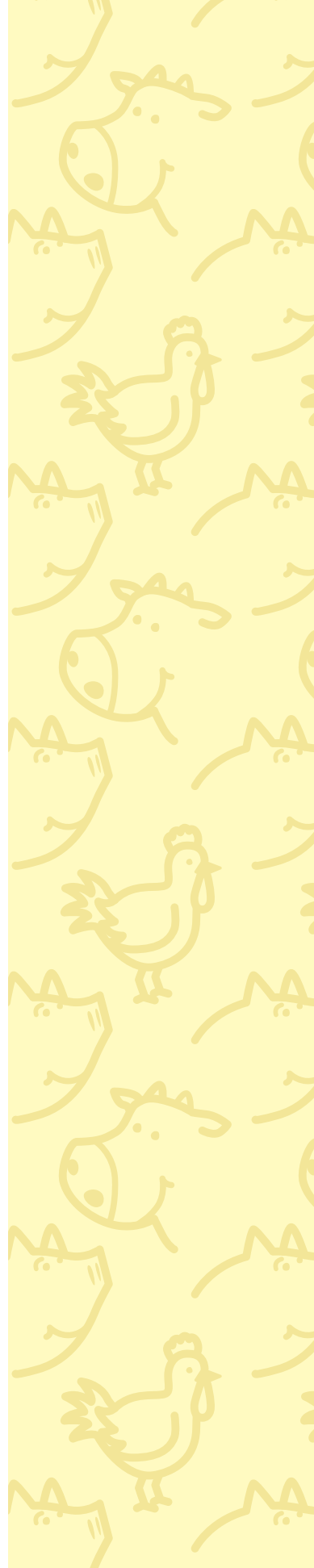
2019

全国食肉公正取引協議会

C O N T E N T S

お肉の表示ハンドブック 2019

総論	01 食品表示法	2	
	02 加工食品と生鮮食品とは(加工の定義・加工者と製造者の表示)	4	
	03 お肉の表示ハンドブック(食肉公正競争規約との関連)	6	
生鮮食品関係 食品表示法関係	04 対面販売(容器包装以外)での小売表示	8	
	05 包装された食肉の小売表示	10	
	06 卸流通段階の食肉の表示	12	
	07 種類・部位などの表示	14	
	08 副生物の部位表示	19	
	09 原産地表示…「国産食肉」と「輸入食肉」	21	
	10 原産地表示…国産食肉の都道府県名表示など	22	
	11 和牛の表示	23	
	12 黒豚の表示	26	
	13 地鶏の表示	28	
	14 銘柄食肉の表示	29	
	15 混合した食肉の表示	30	
	16 冷凍及び解凍の表示	31	
	17 期限表示(消費期限・賞味期限)	32	
	18 牛トレーサビリティ法 個体識別番号の伝達・表示	35	
	19 チラシの表示	44	
	20 ネット販売・カタログ販売などの広告表示	45	
	加工食品関係	21 栄養成分表示	47
		22 アレルギー(物質)表示	50
23 加熱調理などの表示		53	
24 生食用食肉の表示		55	
25 食肉加工品の原産地表示(22食品群関係)		56	
26 加工食品の原料原産地表示		59	
景表法関係	27 景品表示法(景表法)	63	
	28 不当表示の禁止例	65	
	29 脂肪注入肉・成型肉	68	
	30 割引販売の表示の基準	69	
公取協関係	31 課徴金制度	74	
	32 食肉公正競争規約と食肉公正取引協議会	76	
	33 適正表示ステッカー	78	
	34 違反に対する調査・措置	79	
◆	牛・豚の主な品種	82	
◆	牛・豚・鶏の部位	90	
◆	食肉の表示に関する公正競争規約並びに同施行規則	95	
◆	関連法規集	115	
◆	各機関連絡先	224	



● は ● じ ● め ● に ●

近年、レストランのメニュー表示やデパート等における食品の虚偽表示がマスコミで大きく取り上げられ、また、食品の異物混入事故等も散見されることから、消費者の安全・安心に対する関心は非常に高くなってきています。

食肉流通業者である私どもはこれに応えて、衛生的な加工やその管理をおこなうとともに、食肉卸売や小売販売における、適正な表示・情報提供をおこない、消費者の食肉に対する信頼を回復する必要があります。

全国食肉公正取引協議会では、様々な法令等をふまえ、食肉関連業界の意見を集約して食肉の表示に係ることを「食肉公正競争規約」にまとめ、平成7年に公正取引委員会の認定を受けました。

平成21年に消費者庁の設立に伴い表示行政の一元化が図られ、平成25年には食品表示法が公布。その後、生鮮食品と加工食品の定義の統一、アレルギー表示制度の改正、栄養成分表示の義務化などいくつかのルール改正がなされ、今もなお、食品表示制度は変わりつつあります。

こうした状況を踏まえ、食品表示法を含め、新たな法律改正部分の対応についても解説した「お肉の表示ハンドブック2019」を作成いたしました。

主な改正点は、総論では生鮮食品と加工食品の定義と概念を整理し、各論では生鮮食品・加工食品のカテゴリーで再編することで体系化したより見やすい編集に努めました。また、新たに加わった「加工食品の原料原産地表示制度」や「課徴金制度」の項目も追加しております。適正な表示を実施し、企業や店舗のコンプライアンス確立のため、消費者の食肉に対する理解と信頼を図るためにご活用いただければ幸いです。

本書の作成にあたり、下記機関等のご指導、ご協力を頂きました。厚く御礼申し上げます。

- ・消費者庁 表示対策課
- ・消費者庁 食品表示企画課
- ・農林水産省 生産局畜産部 食肉鶏卵課
- ・農林水産省 消費・安全局 表示・規格課
- ・独立行政法人農畜産業振興機構

全国食肉公正取引協議会

会長 河原光雄