

卸流通段階の食肉の表示

06

卸流通段階の食肉の表示

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（段ボール箱など）に入れた食肉や包装（フィルムなど）された食肉（部分肉など）については、その容器又は包装に「必要表示事項」を外部分から見やすいように、邦文で明りように示さなければなりません。

卸流通段階の食肉の必要表示事項

- | | |
|-------------------|-------------------|
| ①食肉の種類・部位（商品名称） | ⑥消費期限又は賞味期限及び保存方法 |
| ②原産地 | ⑦（食肉販売業者の所在地） |
| ③内容量 | ⑧（食肉販売業者の氏名又は名称） |
| ④冷凍及び解凍品にあつてはその表示 | ⑨加工所の所在地 |
| ⑤牛にあつては個体識別番号 | ⑩加工者の氏名又は名称 |

- 容器や包装に表示できない場合については、送り状又は納品書などに上記の必要事項を邦文で、明りように表示しなければなりません。ただし、①⑥⑨⑩については、送り状又は納品書での表示は不可です。容器包装に表示する必要があります。
- 輸入食肉を加工しないでそのまま販売する者は「輸入者」と表示します。
- 枝肉や部分肉を処理、加工及び包装する者は「加工者」と表示します。

注意

食品衛生法上での「処理」「加工」「製造」の定義は一般的な解釈とは異なります。

*「製造」とは、その原料として使用したものと本質的に異なる新たな物を作り出すこと。

「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること。

（食品表示法基準Q&A総則-13）

*従って、枝肉から部分肉、部分肉から精肉を作るのは「加工」（処理業者、製造業者という表記をしない）。部分肉などを原料として、ハム・ソーセージ・ローストポークなどを作るのは「製造」と表記します。

- 上記⑦⑧の「食肉販売業者名」の表示は任意。ただし、販売業者が加工者と同一であるなしにかかわらず、「加工者」（所在地・名称）を表示する必要があります。
- 枝肉の取引、内臓の「ひと腹」単位の取引については、賞味期限に替えて、と畜年月日を表示します。

Check! ●食肉公正競争規約第8条▶(P102)、第9条▶(P104)、第11条▶(P108)／同施行規則第13条▶(P103)、第22条▶(P109) ●食品表示基準第24条▶(P168)、第27条第1項第2号／同別表第25▶(P169) ●牛トレーサビリティ法第15条▶(P185)／同施行規則22条、24条▶(P187)

<部分肉に添付する計量ラベルの例>

②原産地	原産地 宮崎県	畜種 和牛	品名 うちもも	①種類・部位名
⑤個体識別番号	カット規格 レギュラー 個体識別番号 1234567895	④バーコード (251)の識別子		
⑥賞味期限	賞味期限 19.05.31	枝番 右1010P	シリアルNO. 0020	③重量
	加工年月日 19.05.01	ロットNo. 000000000	保存温度 3℃以下	⑥保存方法
⑩加工者の名称	加工者 株式会社赤坂食肉センター		重量 12.2 kg	⑨加工所住所
	東京都港区赤坂0-00-00			

<枝肉に添付する計量ラベルの例>

①畜種等	畜種・品種 牛 黒毛和種	原産地 宮崎県	②原産地
⑤個体識別番号	個体識別番号 1234567895	枝肉番号 1010 右	④枝肉番号
⑥と畜日	と畜日 19.11.28	重量 151.0 kg	③重量等
⑩と畜場名	加工者 株式会社東京畜産センター		⑨と畜場住所
	東京都千代田区0-0-00		

食肉販売業者の業者間取引の情報伝達について

部分肉などを切断、薄切り等したもの、加工度の低い食肉加工品（22食品群関係）を、他の業務卸、給食、外食産業・飲食店舗などに販売（卸売）する場合、いわゆる業者間取引における表示については、必要な表示・伝達事項を次の方法で行います。

名称	重量
国産牛ミンチ	10kg
消費期限	保存温度
2019.11.3	4℃以下
加工者 株式会社赤坂食肉センター 東京都港区赤坂0-00-00	



納品伝票					2019年10月31日
東京ハンバーグ殿			港区赤坂0-00-00 株式会社赤坂食肉センター		
商品名	商品NO	数量	単価	金額	
国産牛ミンチ	31	10k	380	3800円	
備考					

<ラベル表示例>

商品の容器等にラベル添付



商品の容器・包装の見やすい場所にラベルなどを添付し、納品伝票などで情報伝達を行います（この方法が最も良い）。