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

食品表示法関係

生鮮食品関係

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

公取協関係

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
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

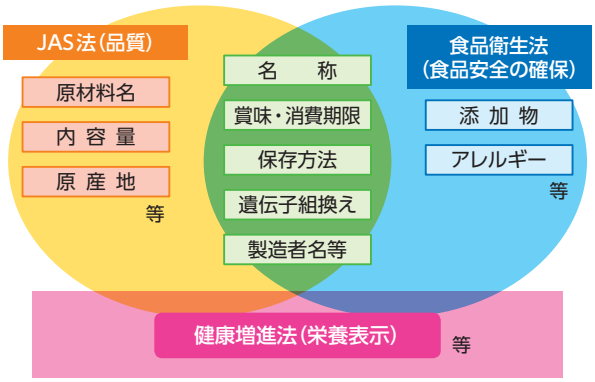
食品表示法

食品表示法の成立経緯

食品一般を対象として、その内容に関する情報を提供（表示）させている法律には、**食品衛生法**、**JAS法**及び**健康増進法**の３つがありました。

しかし、目的が異なる３つの法律でルールが定められており、また、所管の省庁が異なることや制度が複雑であることで、消費者や事業者にとって分かりにくい表示制度となっていました。

こうしたなか、平成21年（2009年）９月に消費者庁が設立。これらの法律の食品表示に係わる部分を統合する食品表示の一元化が進められてきました。その後、平成25年（2013年）６月に**食品表示法**が公布され、平成27年（2015年）４月１日から施行されました。法律の目的が統一されたことで、整合性の取れたルールの策定が可能となり、消費者や事業者にとって分かりやすい表示制度となりました。



【一元化のイメージ】

食品表示法では、JAS法や食衛法で定められていた品質及び食品安全の確保に係る事項が基本的に引き継がれていますが、新たに加工食品の栄養成分表示の義務化（＊1）など、一部変更（次ページ参照）されています。

また、平成29年（2017年）９月１日に、食品表示法の食品表示基準が改正され、全ての加工食品の一番多い原材料について、原料原産地の表示が義務化（＊2）（詳細はP59参照）されることとなっています。（生鮮食品については、以前から原産地の表示が必須となっています）



（＊1）加工食品の栄養成分表示は、2020年４月１日から
（＊2）加工食品の原料原産地表示は、2022年４月１日から
それぞれ移行期間を経て義務化されることになります。

01

加工食品の栄養成分表示の義務化、その他の主な変更点

平成25年（2013年）の食品表示法制定に伴い、これまでのJAS法、食衛法で定められていた事項との**主な変更点**は以下の通りです。

加工食品の栄養成分表示の義務化

今までの加工食肉の表示に ＋ 食品表示法により栄養成分の量と熱量の表示

名　称	焼豚
原材料名	豚ロース肉（国産）、糖類（砂糖、水飴）、醤油、香辛料／調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に小麦・大豆・豚肉を含む）
内容量	100g
賞味期限	19.8.1
保存方法	10℃以下で保存
製造者	○○食肉株式会社 東京港区赤坂0-00-0

栄養成分表示（100g当たり）	
エネルギー	196kcal
タンパク質	16.5g
脂　質	13.9g
炭水化物	1.3g
食塩相当量	2.5g

※栄養成分表示しようとする場合を除き、通常の生鮮食品は、表示する必要はありません。

食品表示法では、新たに加工食品（加工食肉）について栄養成分表示が義務化となりました。
（詳細はP47参照）



その他の主な変更点

① 製造所固有記号制度	同一商品について、原則２以上の工場で製造する場合のみ可。
② アレルギー表示	特定加工食品（例：マヨネーズ）、その拡大表記（例：からしマヨネーズ）の廃止。 原則、個別表示（例外として一括表示の場合は、一括表示欄に全アレルゲンを表示）。
③ 栄養強調表示	無添加強調表示（コーデックスの考え方）を導入。また、相対表示においては低減された旨の表示（熱量、脂質、糖類、ナトリウムなど）及び強化された旨の表示（たんぱく質、食物繊維）には、25%以上の相対差が必要。
④ 栄養機能食品	栄養成分の機能が表示できるものとしてn-3系脂肪酸などを追加。
⑤ 原材料名表示	原材料、添加物の区分ごとに重量割合の多いもの順に表示。 原材料と添加物を明確に区分（改行、「／」など）。
⑥ 表示可能面積での表示省略不可事項	表示可能面積が30㎠以下で、安全性に係る表示事項（名称、保存方法、賞味期限又は消費期限、表示責任者、アレルゲン、L-フェニルアラニン化合物を含む旨）については、省略不可。

⑦ 機能性表示食品制度の導入

安全性及び機能性に関する情報などが消費者庁長官に届けられることにより、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品を販売（販売の60日前までに届け出）。

これまでは、機能性の表示ができるのは、国が個別に許可した特定保健用食品（トクホ）と、国の規定基準に適合した栄養機能食品に限定されていました。

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）

食品表示基準の体系

食品表示法では食品表示基準を策定し、具体的な表示の方法などを定めています。食品表示基準の体系として、「食品」は**「加工食品」**、**「生鮮食品」**及び**「添加物」**の３つに区分されており、それぞれの区分で横断的に義務付けられている表示事項と、個別の食品の特性に合わせて義務付けられている表示事項があります。

（例えば、加工食品の場合、一部の例外を除き栄養成分表示が必要となります）

（括弧内は食品表示基準の参照先条文）

	食品関連事業者など			基準に定める内容
	一般消費者に販売される形態の食品を扱う事業者	業務用食品を扱う事業者	食品関連事業者以外の販売者	
加工食品（ハム・ソーセージ類、ハンバーグほか食肉加工品）	①（第3条～9条）	②（第10条～14条）	③（第15条～17条）	左の9つの区分について以下の内容を定めている 1.表示事項 （1）横断的事項 （2）個別的事項 2.表示方法 （1）横断的事項 （2）個別的事項 3.表示レイアウト、文字の大きさ、表示禁止事項、表示責任者の努力義務など
生鮮食品（食肉（生鮮肉））	④（第18条～23条）	⑤（第24条～28条）	⑥（第29条～31条）	
添加物 販売用に供される場合	⑦（第32条～36条）	⑧（同　左）	⑨（第37条～39条）	

※なお、味付け生肉、異種混合肉（牛豚合いびき肉、焼肉セット）などは加工食品になります。

加工食品と生鮮食品とは

食品区分			定　　義
加工食品			**製造（＊1）又は加工（＊2）された飲食物をいう**（食品表示基準　別表第一）
	用語	製　造 ＊1	その原料として使用したものとは本質的に異なる新たなものを作り出すこと。 ◇食肉製品において、本質的な変更を施す行為としては、「焼く、茹でる、煮る、蒸す、乾燥する、調味する等」が考えられます。
	用語	加　工 ＊2	あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。
生鮮食品			**加工食品及び添加物以外の食品**（食品表示基準　別表第二） 上記の製造又は加工されていない食品（添加物を除く）であり、肉を切断したり、スライス、ミンチしたり、小分け（スライス肉を容器包装）や冷凍、冷蔵など、**いわゆる調整・選別**の行為をしても生鮮食品ということになります。
	用語	調　整	一定の作為を行うが加工には至らないもの。 （単なる切断、輸送・保存のため乾燥、単なる凍結等）
	用語	選　別	一定の基準によって仕訳、分類すること（単なるサイズ別け）。



02

生鮮食品と加工食品の具体例

同一畜種であれば、複数の異なる品種の牛でも、「牛挽肉」は生鮮食品です。また、単に冷凍しただけのものや部位が違う場合（例えば、「牛ロースと牛ばらのセット」）も生鮮食品です。一方、異なる畜種を混ぜた場合、例えば「牛・豚合挽肉」、「牛ももと豚ばらスライスのセット」は加工食品です。また、一度、軽く熱湯処理（ブランチング）した後に冷凍したものも加工食品になります。

具　体　例	生鮮食品	加工食品
冷　凍　肉	●	
挽　　肉（単一畜種）	●	
合　挽　肉		●
複数の部位の食肉を切断した上で調味せず1つのパックに包装	●	
複数の部位の食肉を切断した上で調味液につけて1つのパックに包装		●

具　体　例	生鮮食品	加工食品
複数の種類の食肉と野菜を切断した上で、調味せずに1つのパックに盛り合わせたもの（焼肉セット）		●
スパイスをふりかけた食肉		●
たたき牛肉		●
焼肉のたれを混合した食肉		●
パン粉を付けた豚カツ用豚肉		●

加工者と製造者の表示

容器包装されたスライス肉（生鮮食品）を販売する場合、加工者の表示が必要となります（前頁参照）。**加工食品でいう「加工*2」**より広義の**「行為としての加工（例：切断、小分け）」**を行なった者が加工者となります。よって「加工者」として、食品関連事業者の氏名または名称及び住所を表示することとなります。

＊1、＊2については前頁の「加工食品と生鮮食品とは」を参照

食品の分類	生鮮食品	加工食品	
（例として）	スライス肉 単一畜種の挽肉	合挽肉、ねぎま串	食肉製品ほか （味付け生肉、生ハンバーグ）
行為としての加工と製造の概念 （食品表示基準Q&A 総則－15参照）	加工（行為）の概念（広義の加工） 単なる切断、整形、選別、混合、盛り合わせ、小分け等		製造（行為）の概念 焼く、茹でる、煮る、蒸す、乾燥する、調味する等
		うち、加工食品でいう加工 ＊2 あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること	加工食品でいう製造 ＊1 その原料として使用したものとは本質的に異なる新たなものを作り出すこと
食品関連事業者の表示例（加工者または製造者）	加　工　者		製　造　者（注）

注）「食肉製品（ハム、ソーセージ、ベーコン等）」「その他食肉を含む加工品（生ギョウザ、ミートボール等）」の他に、食品衛生法上で「食肉」として取り扱う**味付け生肉**や**生ハンバーグ**などの**半製品**も**製造＊1**に該当し、製造者表示が必要となります。

参考 P171にある行為が「加工」となり、それ以外の行為が「製造」となります。

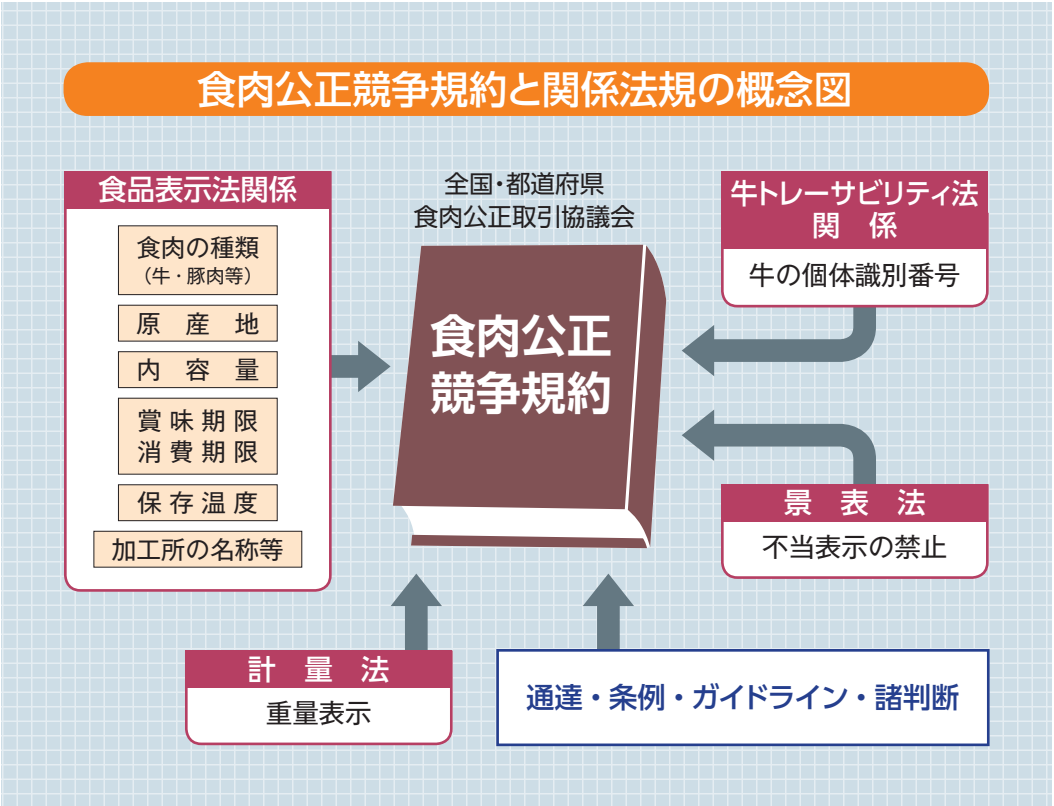
Check! ●食品表示基準Q&A ▶（P170 ～ 171）

お肉の表示ハンドブック
（食肉公正競争規約との関連）

お肉の表示ハンドブックは、小売販売業者などが扱う食肉（主に生鮮肉）の表示に関する業界の自主ルールを定めた「食肉公正競争規約（下記参照）」の内容を基本として図解などでわかり易く解説したものですが、この公正競争規約の定めにない生鮮肉以外の食肉半製品などの食肉加工品の表示に関しても解説しています。

食肉公正競争規約

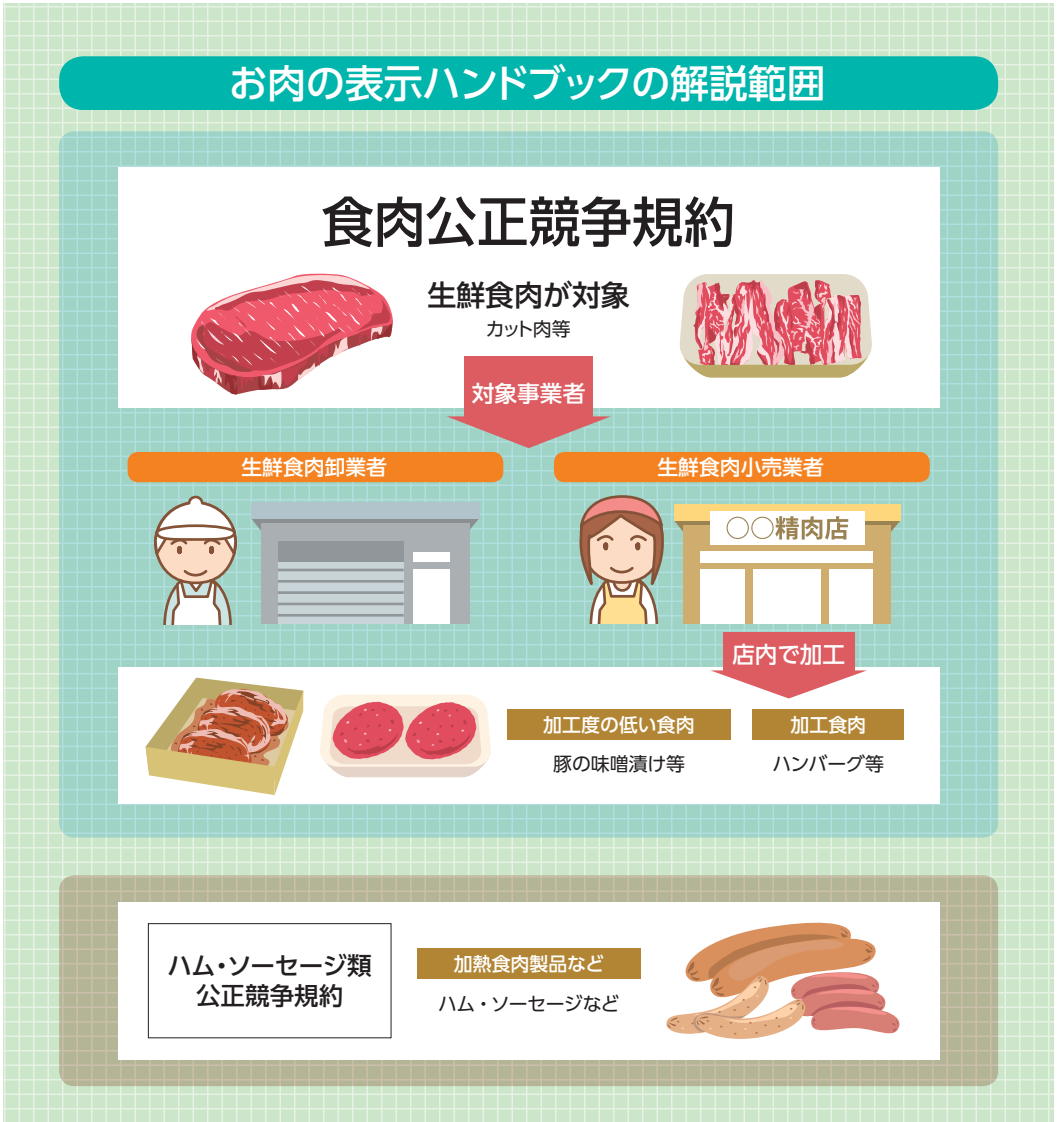
食肉公正競争規約は、食品表示法の表示基準で定められている食肉の種類、原産地、期限表示などの事項に加え、部位の名称表示、さらに牛トレーサビリティ法に基づく個体識別番号の伝達・表示、景表法に基づく不当表示の禁止、計量法に基づく重量表示など生鮮肉の表示に必要なあらゆる関係法規の基準、規則及び通達、条例、ガイドラインの規定などが網羅され、設定されています。



03

食肉公正競争規約の対象およびハンドブックの解説範囲

「食肉公正競争規約」では、食肉小売業者及び卸売業者の生鮮食肉に関する表示事項を定めていますが、本ハンドブックでは、当該業者が扱う食肉半製品（いわゆる食肉加工品の一部）などの表示事項についても解説しています。
なお、ハム・ソーセージなどの食肉製品については、別途「ハム・ソーセージ類公正競争規約」が定められています。



対面販売（容器包装以外）での小売表示

容器包装に入れずに販売する場合が対象になります。

専門小売店など、店内で加工して陳列された食肉を、購入者の希望に応じて必要量を量って販売する場合、表示カード（プライスカード）には陳列した食肉ごとに下記「必要表示事項」を外部から見やすいよう、邦文で明りょうに表示しなければなりません。

＜表示カードの記載例（原寸大）＞



計量販売の食肉の必要表示事項

①食肉の種類・部位（商品名称）

②原　産　地

③量目（内容量）及び販売価格（100g当たり単価）

④牛にあっては個体識別番号（又は荷口番号）

⑤冷凍及び解凍品にあってはその表示

※表示カードの大きさは・縦5.5cm以上、横9cm以上（名刺大）とします。

文字の大きさ

◆42ポイント以上

- 食肉の種類（牛）部位（らんぷ）
- 原産地（国産）
- 販売価格（100g当たり）（480円）

◆42ポイント以上でなくて良い
（明りょうな文字サイズ）

- 個体識別番号（1234567893）
- 用途名（ステーキ用）
- 100gの文字

一枚、一羽などの販売の表示

○ステーキ１枚、丸焼き若どり一羽単位で販売する場合
「１切○○円」などと表示し、100ｇ当たりの価格を併記します。

○１切、１枚、１個、1羽、１本などの単位があります。

国産牛肉サーロイン
ステーキ用
1切 1,800円
（100g 900円の品）

国産わかどり
骨付きもも
1本 280円
（100g 110円の品）



用途表示など

対面販売での小売表示・包装された小売表示ともに、用途・形態の表示は義務表示ではありません。しかし消費者にとっては重要な情報のため、プライスカード、商品ラベル、置き札、POPなどで表示するように努めます。

<用途・形態の表示例>

牛・豚・鶏共通	牛　肉	豚　肉	鶏　肉
しゃぶしゃぶ用	ステーキ用	ステーキ用	からあげ用
すき焼き用	ビーフかつ用	とんかつ用	チキンかつ用
煮込み用	カルビ焼き用	一口かつ用	チキンライス用
カレー用	焼肉用	しょうが焼き用	水たき用
バター焼き用	ローストビーフ用	ローストポーク用	チキンチャップ用
野菜いため用			親子丼用
うすぎり			やきとり用

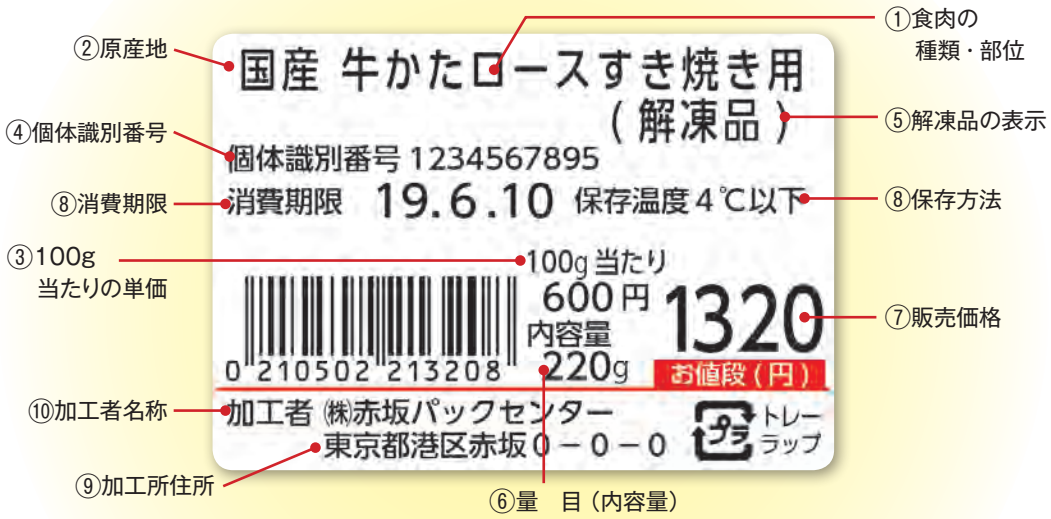
Check! ●食肉公正競争規約第３条第１項▶(P96)、第２項▶(P98)／同施行規則第２条▶(P97)、第６条、第８条▶(P99)
●単位価格表示の推進について▶(P217)　●東京都消費生活条例第18条▶(P218)
●東京都消費生活条例の規定に基づく単位価格等の指定▶(P218)

包装された食肉の小売表示

容器に入れられた食肉が対象になります。

食品スーパーなどで包装された食肉を販売する場合、その包装（パック）に下記「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りません。

<パックラベルの記載例>



文字の大きさは8ポイント以上とされます。

包装された食肉の必要表示事項

対面販売（容器包装以外）の表示に加え下記⑥～⑩の5項目が加わります

①食肉の種類・部位（商品名称）	⑥量　目（内容量）
②原　産　地	⑦販売価格
③100g当たり単価	⑧消費期限又は賞味期限及び保存方法
④牛にあっては個体識別番号	⑨加工所（包装した所）の所在地
⑤冷凍及び解凍品にあってはその表示	⑩加工者の氏名又は名称

識別表示……　容器包装リサイクル法・識別表示基準にて定められています。プラスチック素材の包装には「プラ」マーク、紙素材の包装には「紙」マークが必要です。

定量（定貫）パック、定額販売の表示

「ステーキ２枚入り990円」「切り落とし300ｇ入り１パック580円」など、
重量を一定にし、均一価格でパック販売する場合。



＜パックラベルの記載例＞

計量ラベルの性能上、100g当たりの単価がラベルに印刷出来ない場合などは商品に近接した場所（同一視野）に別の表示をします。



＜プライスカード（置札）例＞



＜POP例＞



**消費者に分かりやすい
表示を心がけましょう！**

Check! ●食肉公正競争規約第３条第２項▶(P98)／同施行規則第８条▶(P99) ●食品表示基準第22条第１項第９号▶(P166) ●ミシン打抜き、打刻による表示について▶(P172) ●特定商品の販売に係る計量に関する政令第３条／別表第２▶(P216)

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」を外部から見やすいように、邦文で明りょ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）
②原　産　地
③内　容　量
④冷凍及び解凍品にあってはその表示
⑤牛にあっては個体識別番号
⑥消費期限又は賞味期限及び保存方法
⑦（食肉販売業者の所在地）
⑧（食肉販売業者の氏名又は名称）
⑨加工所の所在地
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、明りょ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。

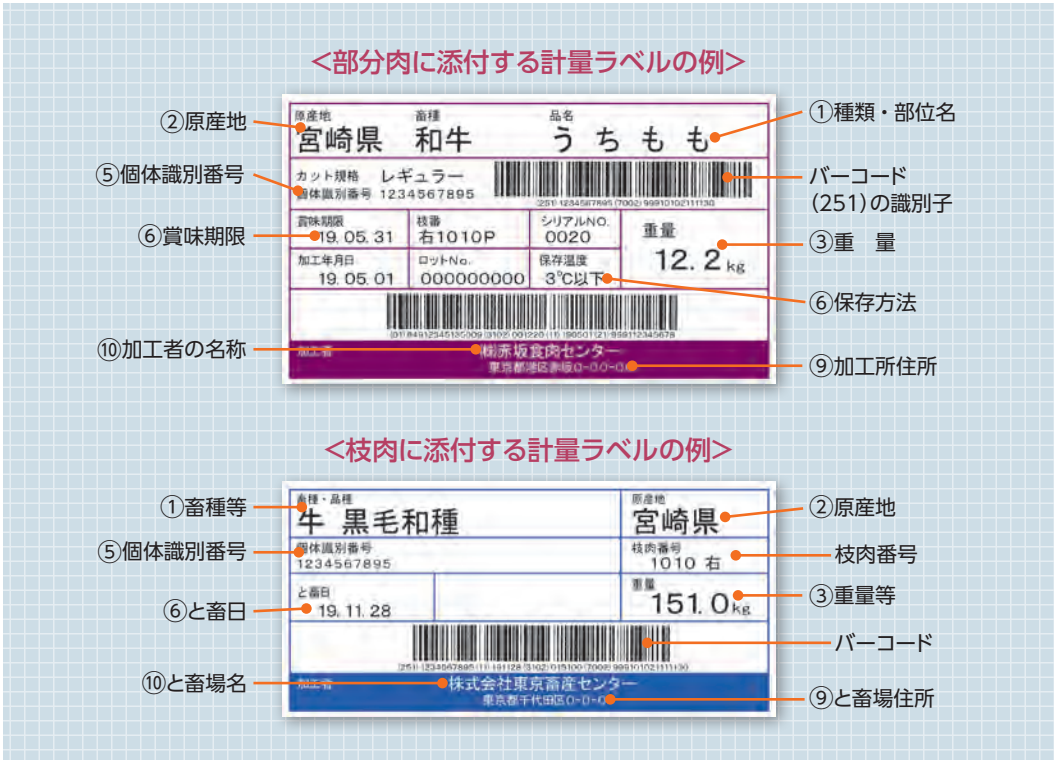
＊「製造」とは、その原料として使用したものとは本質的に異なる新たな物を作り出すこと。
「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること。
（食品表示法基準Q&A総則-13）

＊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。

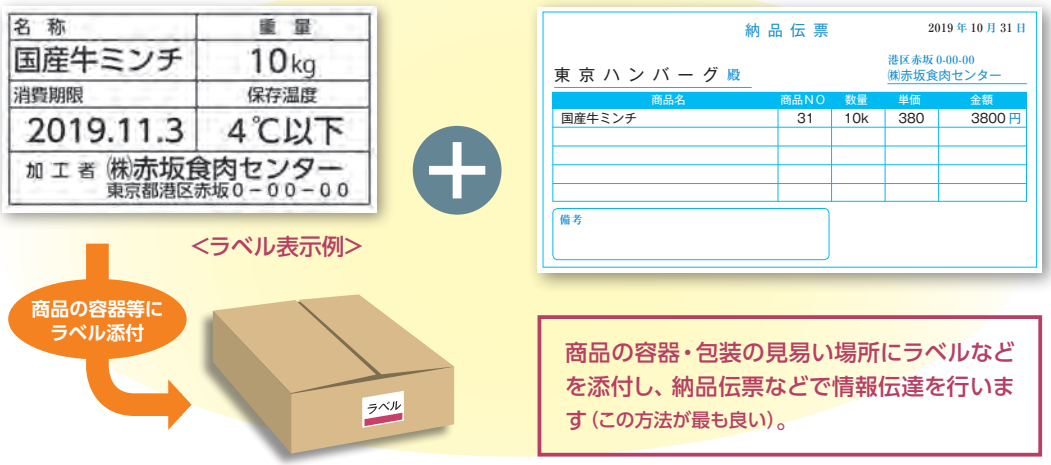
○枝肉の取引、内臓の「ひと腹」単位の取引については、賞味期限に替えて、と畜年月日を表示します。

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)



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。



商品の容器・包装の見易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）。

種類・部位などの表示

食品表示基準では、商品の名称を必ず記載しなければならないとされています。
食肉における商品の名称は下記「1.食肉の種類」と「2.部位」により構成されます。

1 食肉の種類



牛

種類の表記（どれでも可）
「牛」・「牛肉」
「ビーフ」



豚

種類の表記（どれでも可）
「豚」・「豚肉」
「ポーク」



鶏

種類の表記（どれでも可）
「鶏」・「鶏肉」
「チキン」

※鶏は肥育月齢の区分で、3カ月齢未満のものを「若どり」、5カ月齢以上のものを「親鶏」と表記することができます。



羊

種類の表記（どれでも可）
「羊」・「めん羊」
「羊肉」

※生後1年未満のものを「ラム」、生後1年以上を「マトン」と表記します。



馬

種類の表記（どれでも可）
「馬」・「馬肉」

※漢字で表記します。

2 部　位

○国産牛・豚肉の部位表示は下記のとおりです。

＜牛の部位表示＞

部位表示	部分肉名
ネック	ネック
か　た	かた
かたロース	かたロース
リブロース	リブロース
サーロイン	サーロイン
ヒ　レ	ヒレ（ヘレ）
ば　ら	かたばら・ともばら
も　も	うちもも・しんたま
らんぷ	らんいち
そともも	そともも
す　ね	まえずね・ともずね

＜豚の部位表示＞

部位表示	部分肉名
ネック	ネック
か　た	うで
かたロース	かたロース
ロース	ロース
ヒ　レ	ヒレ（ヘレ）
ば　ら	かたばら・（とも）ばら
も　も	もも
そともも	そともも

部位表示と部分肉の規格
＊部分肉規格では「牛らんいち」「豚うで」と表記していますが、小売表示はそれぞれ「牛らんぷ」「豚かた」と表示します。

Check! ●食肉公正競争規約第3条(1)▶(P96)、第9条(1)▶(P104)／同施行規則第3条▶(P97)、第15条▶(P105)
●食品表示法第4条▶(P116)　●食品表示基準別表第24▶(P160)

07

複数部位の混合表示

○複数の部位を混合して（大分割のものを連続して加工する場合も含む）販売する場合、次の区分により、使用重量の多い順に表示します。

区分		内容（部位）
牛	ネック	ネック
	か　た	かた
	ロース	かたロース・リブロース サーロイン・ヒレ
	ば　ら	ばら
	も　も	もも・そともも・らんぷ
	す　ね	すね
豚	か　た	かた
	ロース	かたロース・ロース・ヒレ
	ば　ら	ばら
	も　も	もも・そともも

＜表示例＞

国産牛 かた・ばら・もも
炒めもの用スライス
100g 380円

国産豚肉 かた・もも
焼肉用スライス
100g 230円

鶏肉の部位表示

部位表示	備考		部位表示	備考	部位表示	備考	
丸どり			特製むね肉	正肉類	あぶら		
手羽もと	手羽類	骨付き肉	むね肉		もつ		
手羽さき			特製もも肉		きも	心臓と肝臓	副品目
手羽なか			もも肉		きも（血ぬき）		
手羽はし			特製正肉		すなぎも	筋胃	
骨つきむね肉	むね類		正肉		すなぎも（すじなし）		
手羽もとつきむね肉			ささみ	副品目	がら	骨	
骨つきもも	もも類		ささみ（すじなし）		なんこつ		
骨つきうわもも			こにく				
骨つきしたもも			かわ				

Check! ●食肉公正競争規約施行規則第４条第１項▶(P97)、第16条▶(P105)／別表▶(P114)
●牛部分肉取引規格▶(P195)　●豚部分肉取引規格▶(P199)　●食鶏小売規格第２章１▶(P192)

種類・部位などの表示

商品名称など表示例

○商品名称は**「種類」**(牛・豚・鶏など)と**「部位名」**(かたロース・ばらなど)の組み合わせで表示します。

○「原産地」(国産・外国名)と「100ｇ当たりの単価」も必ず表示します。

○用途名(焼き肉用・すき焼き用・しゃぶしゃぶ用など)は消費者にとって必要な情報であるため、できる限り表示するようにします。

「カルビ焼き用」は用途表示であるため部位(ばら肉)の表示を近接した欄に表記することが必要となります。

国産牛カルビ焼き用
(ばら肉)
100g 680円

「とんとろ」という商品名で販売する場合、この他に「種類」(豚)と「部位」(ネック)の表示を近接した欄に表記することが必要となります。

とんとろ焼き肉用
(国産豚肉ネック)
100g 250円

輸入牛・豚肉の部位表示

○『国産牛・豚』と同様の日本的表現で部位名称を表示します。
(下記の部位名で表示し、輸入部位名のみでの表示はできません)

<輸入牛肉の部位表示>

部位表示	輸入部位名	部位表示	輸入部位名
ネック	ネック	もも	トップラウンド・トップサイド・インサイドラウンド・インサイド・シックフランク・ナックル
かた	ショルダークロッド・クロッド・チャックテンダー		
かたロース	チャックロール・チャックアイロール	そともも	ボトムラウンド・シルバーサイド・グースネックラウンド
リブロース	リブアイロール・キューブロール	らんぷ	トップサーロインバット・フルランプ・Dランプ
サーロイン	ストリップロイン		
ヒレ	テンダーロイン	すね	シャンク・シン
ばら	チャックリブ・ブリスケット・ポイントエンドブリスケット・ナーベルエンドブリスケット・ショートリブ・ショートプレート・フランク(ステーキ)・ビーフスカートプレート		

Check! ●牛肉小売品質基準４（1）▶(P188)

＜輸入豚肉の部位表示＞

部位表示	輸入部位名	部位表示	輸入部位名
ネック	ジョール	ロース	ロイン・バックス
か　た	ピクニック	ヒ　レ	テンダーロイン
かたロース	カラー・ボストンバット・ボンレスバット	ば　ら	ベリー
		も　も	ハム

馬肉・羊肉の部位表示

○馬肉・羊肉の部位表示は、下記のとおりです。
但し、従来の商慣習、地域特性により使用されている名称でも表示可能です。

＜馬肉の部位表示＞

部位表示	部分肉・備考
ネック	
かたロース	
か　た（うで）	
ば　ら（ふたえご）	かたばら・ともばら
ロース	
ヒ　レ	
も　も	
す　ね	まえずね・ともずね

＜羊肉の部位表示＞

部位表示	部分肉・備考
かたロース	チャックロール
う　で	ショルダー
ば　ら	かたばら・ともばら
ロース	ロイン
ヒ　レ	
ラック	骨付きロース
も　も	レッグ
す　ね	まえずね・ともずね

POINT



○輸入食肉や馬肉・羊肉については、業者間の取引で相互に確認されていれば、業者間の取引では他の部位名称で表示してもかまいません。

○馬肉の場合、牛にならって細分化した部位表示も可能です。

Check! ●豚肉小売品質基準５（1）▶(P189)

部分肉の規格と小売店頭での表示

○部分肉の分割方法や名称は「牛部分肉取引規格」及び「豚部分肉取引規格」によって定められています。しかし、この取引規格にあっても細分割（小分割）されていないもの、細分割されている場合においても様々な方法があります。

<細分割されていない場合の例とその表示>

種類	大分割	細分割（小分割）の方法	小売表示
豚	もも	①もも一本で細分割されていないもの	もも
		②「うちもも+しんたま」部分と「らんいち+そともも」に2分割されたもの	もも

<細分割されている場合のみ>

種類	大分割	細分割（小分割）の方法	小売表示
豚	もも	③「そともも」単独で細分割をされているもののみ	そともも
		④それ以外の細分割部	もも

＊「そともも」単体での流通でない場合、豚で「そともも」と表示しなくてもかまいません。

○また、実際の食肉流通では業態などの違いによる様々な部分肉規格や、「コマーシャル規格」に代表される小分割された部分肉規格が存在します。省令規格（公社 日本食肉格付協会規格）と多少ずれる場合がありますが、この場合の小売り表示は、仕入先の「部分肉表示」に準じて行います。

<かたロースの分割と表示例>

分割方法①

省令規格（分割内容）	ネックつきかたロース
小売り表示	かたロース

分割方法②

省令規格（分割内容）	ネック	かたロース
小売り表示	ネック	かたロース

（第6~7頸椎間分割）

分割方法③

コマーシャル規格（分割内容）	ネック	ネック・かたロース	かたロース
小売り表示	ネック	かたロース	

（第3~4頸椎間分割／ネック分割後2分割）

副生物の部位表示 08

○牛・豚の副生物の部位名称は下記のとおりとします。
但し、従来の商慣習、地域特性により使用されている名称でも表示可能です。

<牛の副生物の部位表示>

部位表示	臓器名他	部位表示	臓器名他	部位表示	臓器名他
ホホニク（ツラミ）	頬肉	フワ	肺臓	スイゾウ	膵臓
タン	舌	ミノ	第1胃	リードボー	胸腺
ハツ（ハート）	心臓	ハチノス	第2胃	ウルテ	気管
ハツモト	下降大動脈	センマイ	第3胃	ショクドウ（ノドスジ）	食道
レバー	肝臓	ギアラ	第4胃	チチカブ	乳房
ハラミ	横隔膜	ショウチョウ	小腸	コブクロ	子宮
サガリ	横隔膜	モウチョウ	盲腸	テール	尾
メンブレン	横隔膜	シマチョウ（ダイチョウ）	大腸	アキレス	アキレス腱
マメ	腎臓	チョクチョウ（テッポウ）	直腸	スジ	引きスジ
ハラアブラ	胃・腸周囲脂	チレ	脾臓		

＊横隔膜はハラミ・サガリ及びメンブレンで構成され、このうち筋肉部をハラミ（肋骨・腕骨部）及びサガリ（腰椎部）・筋肉部以外の腱中心などをメンブレンといいます。

＊「スジ」は通常、枝肉・部分肉の引きスジをいいます。

＊牛の消化器（胃腸等）と子宮を総称して「シロモツ」と表示してもかまいません。

<豚の副生物の部位表示>

部位表示	臓器名他	部位表示	臓器名他	部位表示	臓器名他
カシラニク	頭肉	フワ	肺臓	ウルテ	気管
ミミ	耳	ガツ	胃	ショクドウ（ノドスジ）	食道
タン	舌	ショウチョウ	小腸	チチカブ	乳房
ハツ（ハート）	心臓	ダイチョウ	大腸	コブクロ	子宮
レバー	肝臓	チレ	脾臓	トンソク	足
ハラミ	横隔膜筋	スイゾウ	膵臓		
マメ	腎臓	リードボー	胸腺		

＊豚の消化器（胃腸等）と子宮を総称して「シロモツ」と表示してもかまいません。

Check! ●食肉公正競争規約施行規則第４条▶(P97)／別表▶(P114)

副生物の部位表示 08

＜馬の副生物の部位表示＞

部位表示	臓器名など備考	部位表示	臓器名など備考
タン	舌	アキレス	アキレス
レバー	肝臓	スジ	引きスジ
シロモツ	大腸・小腸・胃	タテガミ（コーネ）	たてがみの脂肪
テール	尾		

輸入副生物の部位表示

下記の日本的表現の部位名称で表示します。（下記の部位名で表示し、輸入部位名のみでの表示はできません）

＜輸入牛・副生物の部位表示＞

部位表示	輸入部位名
ホホニク	チークミート
ハツ	ハート
ハラミ	アウトサイドスカート・シンスカート
サガリ	ハンギングテンダー・シックスカート
ミノ	トライプ・マウンテンチェン
ハチノス	ハニカム
センマイ	オメイサム
ショウチョウ	スモールインテスティン
モウチョウ	シーカム
シマチョウ（ダイチョウ）	ラージインテスティン
チョクチョウ（テッポウ）	レクタム
メンブレン	スカートメンブレン
アキレス	アキレステンドン
コブクロ	ユーテラス

＜輸入豚・副生物の部位表示＞

部位表示	輸入部位名
カシラニク	ヘッドミート
ホホニク	チークミート
ミミ	イアー
ショクドウ（ノドスジ）	ウイザンドミート
ハツ	ハート
ハラミ・サガリ	ダイアフラムミート
ガツ	ストマック
ショウチョウ	スモールインテスティン
ダイチョウ	ラージインテスティン
チョクチョウ	レクタム
コブクロ	ユーテラス
トンソク	フィート

※輸入副生物については、業者間の取引で相互に確認されていれば、業者間の取引では他の部位名称で表示してもかまいません。

副生物の商品名称など表示例

オーストラリア産牛タン
焼き肉用
100g 370円

国産豚シロモツ
もつ鍋用
100g 180円

原産地表示 09
「国産食肉」と「輸入食肉」

○食肉（畜産物）の場合、**国産か輸入**（この場合国名）かで、原産地を表示します。
＊農産物と違って国産の都道府県名を表示する義務はありません。

国産食肉の場合 「国産」（国内産）である旨を表示します。

国産牛肉　**豚肉（国内産）**　**国産鶏肉**

輸入食肉の場合 その原産地国名を表示します。

アメリカ産豚肉　**オーストラリア産牛肉**　**鶏肉（中国産）**

原産地とは? 原産地は、飼養期間が最も長い場所（国）のことをいいます。

例1 原産地表示・アメリカ

	アメリカ	日　本
飼養地		
飼養期間	12ヶ月	10ヶ月

アメリカが最も長い

例2 原産地表示・日本=国産

	カナダ	アメリカ	日　本
飼養地			
飼養期間	7ヶ月	7ヶ月	8ヶ月

日本での8ヶ月が飼養地として最も長い

例3 原産地表示・日本=国産

	カナダ	アメリカ	日　本
飼養地			
飼養期間	8ヶ月10日	8ヶ月10日	8ヶ月10日

飼養期間が同じ場合、最後の飼養地の日本を表示

国名の名称表示として使える略称など

①アメリカ合衆国 …… アメリカ、米国
②オーストラリア …… 豪　州
③中華人民共和国…… 中　国
④タイ王国…… タ　イ

単独では使えない国名の略称など

（この場合、国名を併記する）
①USA、US、AUS、NZ、DEN等のアルファベットの表記
②オージービーフ、Jビーフなど明確でないもの
③アイオワビーフ、カンザスビーフ、バージニアチキン等の州名

Check! ●食肉公正競争規約第3条第1項(2)▶(P98)、第4条(3)▶(P100)、第9条第1項(2)▶(P104)／同施行規則第5条▶(P99)、第17条▶(P105)　●食品表示基準第18条▶(P158)　●商品の原産国に関する不当な表示▶(P179)　●牛肉小売品質基準5▶(P189)　●豚肉小売品質基準6▶(P190)　●食鶏小売規格第1章5（7）▶(P192)　●不正競争防止法第2条14▶(P215)

原産地表示 10
国産食肉の都道府県名表示など

都道府県名などの表示

「国産」表示にかえて、主たる（飼養期間が最も長い）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（P58メモ欄に詳細記述）を原産地として記載できます。

鹿児島県産牛肉　**宮崎県産豚肉**　**岩手産わか鶏肉**

銘柄食肉の場合

主たる飼養地と地名を冠した銘柄名（ブランド名）を表示する場合は、前記の都道府県などの表示と同様に「国産」の表示にかえることができます。

神戸牛　**ふくいポーク**　**日向どり**

○地名を冠した銘柄食肉に付けた地名と、「主たる飼養地」が同一でない場合は、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併記しなければなりません。

飼養地	兵庫県淡路島	千葉県・房総半島	→ 房総牛
飼養期間	12ヶ月	20ヶ月	

例えば「房総牛」というブランドの場合

飼養地	兵庫県淡路島	神奈川県	千葉県	→ 房総牛（兵庫県産）又は 房総牛（淡路島産）
飼養期間	12ヶ月	8ヶ月	11ヶ月	

○地名を冠した銘柄食肉で、その地名が品種であるか、単に地名を冠した銘柄であるか判断できないものについても、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併記します。

名古屋コーチン（群馬県産）
（愛知県産でないもの）

比内地鶏（岩手県産）
（秋田県産でないもの）

○原産地のより詳しい表示は、下記のように行うことができます。

国産牛ばら
茨城県産（北海道生まれ）

馬刺しロース
カナダ産（熊本肥育）

牛ロース（オーストラリア産）
日本で5カ月肥育

カナダ産馬もも肉
熊本肥育

Check! ●食肉公正競争規約第3条第1項(2)▶(P98)、第9条第1項(2)▶(P104)／同施行規則第5条▶(P99)、第17条▶(P105)　●食品表示基準第18条▶(P158)

和牛の表示 11

食肉の畜種、品種、銘柄などの表示は任意とされています。

和牛の場合は、その旨を表示して販売することが大半であり、和牛表示をする場合は下記に従って行います。但し、正しく表示されていない場合は、不当表示となります。

＊和牛以外の牛肉に、「わぎゅう」「WAGYU」「ワギュウ」など紛らわしい表示を行った場合も不当表示となります。

和牛の表示

○「和牛」と表示できるのは、下記①～⑥までの種別区分のものです。

① 黒毛和種
② 褐毛和種
③ 日本短角種
④ 無角和種

①～④までは「和牛」のみの表示でかまいません。

⑤ ①～④の品種間の交配による交雑種
⑥ ⑤と①～⑤の交配による交雑種

＊上記⑤⑥については「和牛間交雑種」と表記するか、交配した品種名を表示します。

国産和牛も

国産和牛（和牛間交雑種）も

国産和牛（黒毛×褐毛）も


①黒毛和種


③日本短角種

和牛ってどんな牛？

日本で古くから肉質改良されたもので、おもに4つの品種があります。中でも黒毛和種は和牛の大半を占めます。

（詳しくはP83）




②褐毛和種


④無角和種

和牛の表示

○「和牛等特色のある食肉の表示に関するガイドライン」

農水省の「和牛等特色のある食肉の表示に関するガイドライン」では、「和牛」と表示できる牛肉は、前頁①から⑥の種別区分を下記の書類により証明できて、かつ、牛トレーサビリティ制度により品種や日本国内で出生したこと、国内で飼養された牛であることが確認できる牛の肉とされています。

＜和牛を「登録制度等により証明」できる書類など＞

書　類	発　行　者
ア．子牛登記証明書 イ．登録証明書 ウ．血統を証明する書類	(公社)全国和牛登録協会、(一社)日本あか牛登録協会 (一社)日本短角種登録協会 等　(これらを「家畜登録機関」という)
エ．授精証明書 オ．種付証明書 カ．体内・体外受精卵移植証明書	家畜改良増殖法に基づき獣医師、家畜人工授精師等又は種畜の飼養者が付する書類で、和牛または和牛間交雑種であることを証明できるもの。ただし、当該牛の両親が、上記登録機関で発行された書類（ア、イ、ウ）を有していることが確認できること。

＊と畜場(食肉市場、産地食肉センター)での和牛の品種確認
出荷者が提出する、和牛を証明する書類により確認し、和牛として取引されます。

＊海外で「WAGYU」「神戸牛」との表示で流通している牛肉がありますが、これを輸入しても上記登録制度によって和牛と確認できないため和牛と表示できません。

品種組み合わせ

品種組み合わせを表示する場合、略称で表記することも可能です。

品種名	略　称	品種名	略　称
黒毛和種	黒・黒　毛	日本短角種	短・短角
褐毛和種	褐・褐　毛	無角和種	無・無角

黒毛和種以外の牛肉に「黒毛」「黒牛」「黒」の文字を使用して表示すると、黒毛和種の牛肉と優良誤認をされる恐れがあるので、必ず品種名・品種組合せを併記します。

＜「黒毛」「黒牛」「黒」を使用した表示は品種の組み合わせを表示＞

黒毛牛肉（アンガス種）

黒毛○○牛（黒毛和種×ホルスタイン種）

黒○牛肉（交雑種）

黒○○牛（黒毛和種×ホルスタイン種）

Check! ●食肉公正競争規約第４条(4)▶(P100)、第10条(4)▶(P106)／同施行規則第10条第２項、第３項▶(P101)、第21条第２項、第３項▶(P107)　●和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン▶(P205)

11

その他、牛の品種・畜種を表示する場合

○生産者は、下記①～⑪の畜種（品種）区分で申告しています。（牛トレーサビリティ法）

○和牛以外の品種・畜種などを表示したい場合は、伝達された個体識別番号を入力することにより「家畜改良センター」のデータをインターネットで検索して行います。

＜牛トレーサビリティ法の種別と表示の関係一覧表＞

<table>
<tr><th rowspan="2">牛トレーサビリティ法の種別区分</th><th colspan="4">食肉公正競争規約等による表示</th></tr>
<tr><th>原産地（義務表示）</th><th>畜種等の表示</th><th colspan="3">表　示　例</th></tr>
<tr><td>① 黒毛和種</td><td rowspan="12">国産は「国産」「県名」「市町村名」何れか

⑦～⑪のうち外国産牛肉は原産国名を表示</td><td rowspan="12">（任意）表示義務なし</td><td rowspan="12">国産牛</td><td>国産和牛</td><td>国産黒毛和牛</td></tr>
<tr><td>② 褐毛和種</td><td>国産和牛</td><td>国産褐毛和牛</td></tr>
<tr><td>③ 日本短角種</td><td>国産和牛</td><td>国産短角和牛</td></tr>
<tr><td>④ 無角和種</td><td>国産和牛</td><td>国産無角和牛</td></tr>
<tr><td>⑤ 上記①と②の交雑種</td><td colspan="2">国産和牛（黒毛×褐毛）</td></tr>
<tr><td>⑥ 和牛間交雑種</td><td colspan="2">国産和牛（和牛間交雑種）</td></tr>
<tr><td>⑦ 肉専用種（①～⑥以外）</td><td>米国産牛</td><td>オーストラリア産牛</td></tr>
<tr><td>⑧ ホルスタイン種</td><td>国産乳用種牛</td><td>国産交雑種牛</td></tr>
<tr><td>⑨ ジャージー種</td><td colspan="2" rowspan="3">国産であるか、外国産（国名を表示）であるかを表示し、乳用種、交雑種等の表示は任意で行います。</td></tr>
<tr><td>⑩ 乳用種</td></tr>
<tr><td>⑪ 交雑種</td></tr>
</table>

和牛と乳用種（ホルスタインなど）から生まれた交雑種

○上記⑪交雑種のうち、乳用種に黒毛和種など和牛を交配したものの表示は下記のように表記することができます。

＜交雑種のうち、乳用種に和牛を交配したものの表示例＞

国産牛肉・交配種
和牛×乳用種

国産牛肉
黒毛和種×乳用種

国産牛肉
和牛・乳牛交配種

黒豚の表示

食肉の畜種、品種、銘柄などの表示は任意とされています。

黒豚の場合は、その旨を表示して販売することが大半であり、
表示する場合は下記のとおりに行います。

黒豚の表示

○「黒豚」と表示できるのは、国産、外国産を問わずバークシャー純粋種の豚肉だけです。バークシャー純粋種の豚肉でないにもかかわらず、「黒豚」と誤認される恐れのある表示をすると、不当表示に該当します。

表示不可の例 NG

①「黒豚」と表示することや、説明文で「黒豚」という言葉を用いたり、黒豚の絵柄、図案、写真を使用することはできません。





②「黒」の文字を使用して「黒豚」の肉であると誤認される恐れのあるもの。

黒い豚・黒味豚・黒美味豚・黒鮮豚・黒毛豚・三元黒毛豚・豚(黒系)・豚(黒ちゃん)

③ 紛らわしい説明文など

- 「黒豚の血を引く…」
- 「黒豚のおいしさを引き継いだ…」
- 「バークシャーを交配した」
- 「バークシャー種(黒豚)を使用」

黒豚ってどんな豚?

国産、外国産を問わず純粋なバークシャー種のみをいいます。

(詳しくはP87)





バークシャー純粋種

12

品種組み合わせ

○バークシャー種と他の品種との交雑種の場合、「黒豚」という言葉を使用せずに、バークシャーという言葉を使用して、バークシャー種との交雑種である旨を表示することは可能です。

表示して良い例

- バークシャー50豚肉
- ハーフバークシャー
- バークシャー種50

表示不可の例

- 豚（バークシャー）
- ○○バークエース
- ○○バークシャー

＊バークシャー純粋種と誤認される恐れのある表示はできません。

原産地の表示

○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、シールなど任意表示を行う場合においても原産地を併記します。（農水省ガイドライン）

〈プライスカード〉

- 鹿児島黒豚ヒレ
- 米国産黒豚かたロース
- カナダ産黒豚ばら

〈プライスラベル〉

黒豚ロース豚カツ用　アメリカ産	
消費期限 19.5.20	保存方法 4℃以下
100g 当たり 250円 内容量 200g	500円
加工者 ㈱赤坂物産スーパー 東京都港区赤坂0－00－00	
	トレーラップ

Check! ●食肉公正競争規約第4条(5)▶(P100)、第10条(5)▶(P108)／同施行規則第10条第4項▶(P101)、第21条第4項▶(P109)　●和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドラインⅦ▶(P207)
●豚肉小売品質基準▶(P189)

地鶏の表示 13

○「地鶏」と表示できるものの条件は、下記のとおりです。(日本農林規格)

(1) 素びなは在来種(下記別表参照)由来の血液百分率が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)ができるものを使用していること。

(2) ふ化日から75日間以上飼育していること。

(3) 28日齢以降平飼い(鶏舎内または屋外において、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)で飼育していること。

(4) 28日齢以降1㎡当たり10羽以下で飼育していること。

品質の表示

○地鶏肉の品質に関する表示の際は、通常の表示に加えて、以下の表示が必要です。

① 父鶏・母鶏の組合せ	② 飼育期間	③ 飼育方法	④ 生産業者の氏名

<在来種一覧>

会津地鶏	尾長鶏	佐渡髭(ひげ)地鶏	対馬地鶏
伊勢地鶏	河内奴(やっこ)鶏	地頭(じとっこ)鶏	名古屋種
岩手地鶏	雁(がん)鶏	芝鶏(しばっとり)	比内(ひない)鶏
インギー鶏	岐阜地鶏	軍鶏(しゃも)	三河種
烏骨鶏(うこっけい)	熊本種	小国鶏(しょうこく)	蓑曳矮鶏(みのひきちゃぼ)
鶉矮鶏(うずらちゃぼ)	九連子(くれこ)鶏	矮鶏(ちゃぼ)	蓑曳(みのひき)鶏
ウタイチャーン	黒柏鶏	東天紅鶏	宮地鶏
エーコク	コーチン	蜀鶏(とうまる)	ロードアイランドレッド
黄斑プリマスロック	声良(こえよし)鶏	土佐九斤(くきん)	
沖縄髭(ひげ)地鶏	薩摩鶏	土佐地鶏	

Check! ●地鶏肉の日本農林規格▶(P202) ●国産品の銘柄鶏の定義について▶(P223)

銘柄食肉の表示 14

○「○○牛」「○○豚」「○○鶏」などの銘柄やブランドをつけた食肉が多くみられます。銘柄などがつくことによって、実際には他の食肉と品質差がない場合でも、消費者には差別化商品、高級又は特別な品質を備えたもののイメージを受け取られる恐れがあるので、その名称の定義を確実に行い、販売・仕入の際にはその確認に万全を期す必要があります。

○産地などの生産・出荷・販売などについてのガイドライン
「産地等表示食肉の生産・出荷等の適正化に関する指針」(生産者向け)
「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」(販売店向け)
のガイドラインが(公社)中央畜産会において定められています。

生産者団体などにおけるポイント

1. 産地等表示食肉の推進体制が整っていることが必要

① 組織体制が明確　② 常設の連絡場所を有する　③ 責任者が指名されている

2. 産地等表示食肉の規約の設定が必要

① 生産・出荷の目的　② 推進体制　③ 名称　④ 対象食肉の概要

- 種類、品種　・生産地域　・飼養管理(出荷月齢の目安、出荷時体重の目安、飼料給与の指針)
- 処理出荷等(処理機関又は場所、品質の範囲、部位名)
- 産地等表示の具体的方法
  (ア. 表示マークと表示方法　イ. 表示マークを付与する場所及び実施者　ウ. 指定店の設置の手続き・基準)

食肉販売店における表示のポイント

表示の内容

① 上記生産者などの推進主体の使用した「産地等表示食肉の名称」。

② 対象食肉の種類・品種、推進主体の名称、所在地及び連絡先、生産地域、特徴。

表示の方法

① 食肉ごとに区分して陳列し、上記事項を商品カード、ラベルなどで行います。なお、推進母体の作成したパンフレット、ポスターなどに上記事項が含まれていれば、商品カード、ラベルなどに替えることができます。

② 消費者の目につく場所に表示します。

Check! ●産地等表示食肉の生産・出荷等適正化に関する指針▶(P219)
●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▶(P221)　●不正競争防止法第2条1▶(P215)

混合した食肉の表示 15

○複数のものを混合して販売する場合、重量の多い割合から順に記載します。

＊輸入・国産の混合（原産地表示）

米国産・国産牛ばら焼き肉用

アメリカ産70%　国産30%の混合

牛ミンチ（国産・アメリカ産・カナダ産）

国産50%　アメリカ産30%　カナダ産20%の混合

＊国内産地の混合

宮城県・山形県産牛もも

宮城県産60%　山形県産40%の混合

＊部位の混合

国産牛もも・ばら焼き肉用

もも70%　ばら30%の混合

＊食肉の種類の混合（牛と豚のミンチ）

国産牛すね・豚ばら挽肉

牛すね60%　豚ばら40%のミンチ

用途などでの表示

○複数の種類・複数の部位が混合し部位表示が困難な場合、名称と形態を組み合わせて表示します。

小間切れ：**国産豚小間切れ**
豚かた、豚もも、豚ばらなどの混合

切り落とし：**国産牛切り落とし**
牛かた、牛リブロース、牛かたロース、牛ももの混合

セット販売の場合等

○食肉の種類・部位、原産地を混合してセット販売する際、単価も含め細かく内容を示すと、かえって複雑で消費者に解り難くなる場合は、簡潔にすることも可能です。

<焼肉セットの内容>

国産豚肉	ばら100ｇ	100ｇ当150円
	もも　50ｇ	100ｇ当180円
オーストラリア産牛肉	ばら150ｇ	100ｇ当300円
	もも　50ｇ	100ｇ当300円
	合計350ｇ	合計金額840円 平均単価240円

<表示の方法>

焼肉セット

オーストラリア産牛肉（ばら・もも）
国産豚肉（ばら・もも）

100g　240円
350ｇ入

840円

Check! ●食肉公正競争規約第３条第４項▶(P100)、第６条▶(P102)／同施行規則第12条▶(P103)

冷凍及び解凍の表示 16

○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。

○凍結品の鶏にあっては「凍結品」、解凍品にあっては「解凍品」と表示します。

表示例



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! ●食肉公正競争規約第3条第1項(4)▶(P98)、第9条第1項(4)▶(P106)／同施行規則第7条▶(P99)、第19条▶(P107)　●食鶏小売規格第1章の5（4)、(5)▶(P192)

期限表示（消費期限・賞味期限）

包装した食肉には、期限表示をする

○期限の表示は個々の加工者が試験をして行うこととなります。

期限の設定は、加工場の温度管理や衛生管理の状態、原材料（枝肉など）の状態が食肉販売業者により様々であるため、試験機関などに依頼して行います。しかし、個々の食肉販売業者が公的な試験機関で各種の食肉の賞味・消費期限を測定することが困難であることから、下記の期限表示フレームをもとにその表示を行うことができます。その場合、必ず別記留意事項、衛生などの付帯条件を十分考慮のうえ、加工場・店舗ごとに期限表示基準を設定しておくことが肝要です。

賞味期限とは?

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います。部分肉など、比較的品質が劣化しにくい食肉に表示します。

消費期限とは?

定められた方法により保存した場合において、腐敗・変質その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くおそれが無いと認められる期限を示す年月日をいいます。精肉や副生物など製造日を含め、おおむね5日以内で品質の劣化がみられる食肉に表示します。

＜精肉の期限表示フレーム＞

原料の態様	販売時の形態	保存温度	食肉の種類・可食期間 牛肉	豚肉	鶏肉
冷蔵部分肉	肉　塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	6日	4日
		0℃	7日	7日	6日
	スライス	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	4日
		0℃	7日	6日	6日
	ひき肉	10℃	2日	1日	1日
		4℃	3日	3日	2日
		0℃	5日	5日	4日
冷凍部分肉	肉　塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	3日
		0℃	7日	6日	5日
	スライス	10℃	2日	2日	.日
		4℃	6日	5日	.日
		0℃	7日	6日	.日
	ひき肉	10℃	2日	1日	1日
		4℃	3日	3日	2日
		0℃	5日	5日	4日

＜部分肉（原料肉）の期限表示フレーム＞

食肉の種類	包装形態	保存温度	可食期間
牛肉	真空包装	0℃	61　日
		2℃	45　日
		4℃	26　日
		−15℃以下	24ヶ月
	簡易包装（ポリフィルム）	0℃	12　日
		2℃	8　日
		4℃	7　日
豚肉	真空包装	0℃	20　日
		2℃	17　日
		4℃	9　日
		−15℃以下	24ヶ月
	簡易包装（ポリフィルム）	0℃	12　日
		2℃	6　日
		4℃	6　日
	包装形態を問わず	−15℃以下	24ヶ月
鶏肉	真空包装	0℃	12　日
		2℃	8　日
		4℃	6　日
	包装形態を問わず	−15℃以下	24ヶ月

※何れも『（一社）日本食肉加工協会の資料…期限表示フレーム』による

＜副生物の期限表示フレーム＞

種類	部位名など	保存温度	可食期間
牛	小腸・生	10℃	4　日
		4℃	5　日
		−15℃	12ヶ月
	小腸・ボイル	10℃	4　日
		4℃	5　日
		−15℃	18ヶ月
	レバー	10℃	5　日
		4℃	6　日
		−15℃	6 ヶ月
	ハツ	10℃	4　日
		4℃	6　日
		−15℃	1 ヶ月
牛	タン	10℃	5　日
		4℃	6　日
		−15℃	6 ヶ月
	ミノ	10℃	4　日
		4℃	6　日
		−15℃	18ヶ月
	サガリ	10℃	4　日
		4℃	6　日
		−15℃	12ヶ月
	テール	10℃	4　日
		4℃	6　日
		−15℃	18ヶ月

種類	部位名など	保存温度	可食期間
豚	大腸・生	10℃	2　日
		4℃	2　日
		−15℃	12ヶ月
	小腸・ボイル	10℃	2　日
		4℃	4　日
		−15℃	12ヶ月
	レバー	10℃	2　日
		4℃	4　日
		−15℃	12ヶ月
	ハツ	10℃	2　日
		4℃	4　日
		−15℃	6 ヶ月
	タン	10℃	2　日
		4℃	4　日
		−15℃	6 ヶ月

※（一社）日本畜産副産物協会の資料を参考に作成

期限表示の方法

○加工日を0（ゼロ）日目とし、日数を加えて消費期限・賞味期限を表示します。

例1 ➡ ＜冷蔵牛部分肉を原料としスライスした精肉の消費期限＞

・冷蔵の牛部分肉をスライス、保存温度が10℃以下の場合、左記フレームは3日。
・加工日が2月1日のとき…2月1日に3日を加え、消費期限2月4日と表示します。

例2 ➡ ＜冷蔵の牛レバーを原料としたブロック加工品の消費期限＞

・冷蔵の牛レバーをブロックに加工、保存温度が10℃以下の場合、上記フレームは5日。
・加工日が5月1日のとき…5月1日に5日を加え5月6日を消費期限として表示します。



（一社）日本畜産副産物協会の発行している「期限表示のための試験方法ガイドライン」では、加工日を1日目とした期限表示フレームで記載されています。
上記の表は加工日を"0"に書き換えて示してあり、結果として期限日は同じです。

Check! ●食肉公正競争規約第3条第2項(3)▶(P98)、第9条(5)▶(P106)／同施行規則第9条▶(P99)、第20条▶(P107)
●食品表示基準に係る通知▶(P129)

期限表示（消費期限・賞味期限） 17

部分肉のフレームの付帯条件 ※（一社）日本食肉加工協会の資料を参照のこと

1. **部分肉の肉芯温度**…冷蔵の場合1℃以下、冷凍の場合マイナス20℃以下。
2. **加工作業室の条件**
   - 作業中の室内温度は、17℃以下に保持します。
   - 床、壁、側溝などは作業終了後、温水で洗浄し、洗剤と水道水で洗浄します。
   - 週1回以上熱湯、薬剤などにより消毒します。
   - 冷却装置（クーラーなど）を定期的に清掃、消毒します。
3. **加工作業者の衛生条件**
   - 伝染性の疾病、化膿性の傷などの作業者は従事させません。
   - 爪を短く切り、マニュキアを付けない、又腕時計、指輪、ブレスレットなどを着用しません。清潔な衣服（作業着）、ヘアネット、帽子を着用します。
   - 作業室に入る前、作業靴（長靴など）の表面・底面を洗浄するか清潔な履物に履き替えます。又、手・手首の洗浄・消毒をします。

副生物の期限表示フレームの付帯条件（部分肉・精肉と違う主要部分を示す）

※詳しくは（一社）日本畜産副産物協会の資料を参照のこと

1. **副生物の処理条件**
   - 内臓をと畜場から速やかに入手し（内臓摘出後、牛にあっては15分以内、豚にあっては10分以内）10℃以下の冷水などで温度を速やかに低下させているもの。
   - 消化器（胃・腸など）の内容物を除去し、水道水などで洗浄されているもの。
   - ボイルした小腸・大腸などは、速やかに冷水などで10℃以下に冷却されていること。
   - 処理された副生物を整形・ブロック・カット加工を速やかに行い、芯温を10℃（理想は4℃）以下に冷却します。
   - 加工された副生物は、ビニール袋などで包装し、袋の口を封ずること。
2. **加工室の衛生条件**
   - 作業中の室内温度は、20℃以下（17℃以下が理想）に保持します。
3. **加工機械・器具、運搬等の容器の衛生条件**
   - 副生物の直接接触する作業台他器具、容器などの材質はステンレスなどの耐蝕性金属、プラスチック製の材質のものを使用します。
   - 微生物汚染拡大防止のため、熱湯か70%エチルアルコールで適宜洗浄されていること。また、作業終了後、洗浄・消毒されていること。

副生物の留意事項

1. 自社の検査・分析施設、もしくは外部の検査機関に委託し、保存試験を行う場合は、（一社）日本畜産副産物協会の資料にある「保存試験によって可食期間を求める場合」の記述を参考に試験を行い、そこから得られる分析データに基づき可食期間を求めて下さい。又、外部の検査機関に委託する場合は、信頼できる検査機関に委託するようにします。

2. 微生物検査を行わず別記「期限表示フレーム」に定める可食期間を利用する場合は「期限表示フレームの付帯条件」を遵守し、この条件を満たす場合のみこのフレームの可食期間を参考に消費・賞味期限を示すことができます。この場合でも「官能検査」を行い、その検査データを保存しておく必要があります。

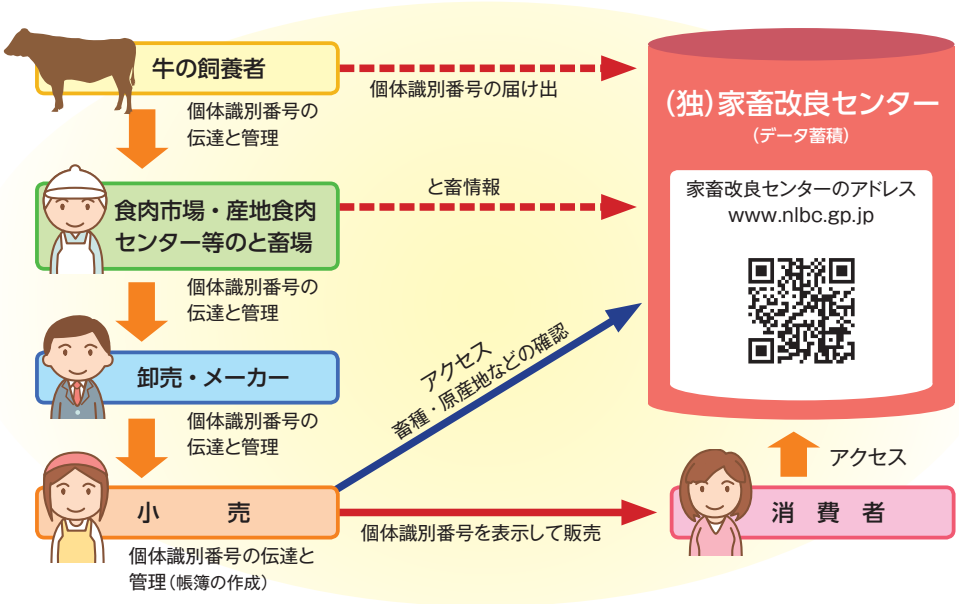
3. 微生物検査を行わず別記「期限表示フレーム」に定める可食期間を利用する場合は、ここに定める付帯条件を満たすように加工処理方法、加工施設・器具の衛生条件などの改善に努めるとともに、保存試験を行い、そこから得られたデータに基づいて、自ら可食期間を設定します。

牛トレーサビリティ法 18
個体識別番号の伝達・表示

牛トレーサビリティ法のしくみ

○国内で飼養される牛に耳標を装着し、耳標につけられた10桁の個体識別番号を、生産から流通・小売に至るまで伝達し管理します。

○問題が起こったときに、この番号をたどって追跡し原因を究明し、また商品の回収を最小の範囲で迅速に行える仕組みになっています。



【1】食肉卸売業者のやるべきこと

(1)情報の管理・保管をする

食肉卸売業者(食肉メーカーなどを含む)は、枝肉・部分肉の仕入れ販売(卸売)ごとに、下記情報を管理・保管します。

仕入れ時	販売(卸売)時
①商品名称と数量	①商品名称と数量
②個体識別番号	②個体識別番号
③仕入れ年月日	③販売年月日
④仕入れ先とその所在地	④販売先とその所在地

○保管の方法は、書類(帳簿・管理台帳)の他、電子機器のデータも可能です。
○保存期間は、1年ごとに閉鎖し(とりまとめ)その後2年間とします。

Check! ●牛トレーサビリティ法▶(P185)／同施行規則▶(P187)

牛トレーサビリティ法　個体識別番号の伝達・表示

(2)個体識別番号などの情報の伝達・表示をする

枝　肉

○枝肉に個体識別番号を記載した商品ラベル（計量ラベル）を貼付するか、枝肉番号を商品（枝肉）に貼付又は記載し、それと照合できる販売伝票などで伝達します。

部分肉

○部分肉の各部位ごとにラベルを貼付するとともに、これを包装する段ボール箱などの側面にもラベルを貼付します。→ 下記①

○販売伝票に個体識別番号を記載します。

○販売伝票に記載しきれない場合は「個体識別番号一覧表」などで伝達します。→ 下記②



① 牛部分肉に貼付するラベルの例

バーコードの識別子(251)は
個体識別番号を表示している

＊食肉のバーコードなどは標準化されている。（一財）流通システム開発センター（www：dsri.jp)や、(公財)日本食肉流通センターのホームページを参照のこと。

② 納品伝票に添付する個体識別番号一覧表…バーコード付き

個体識別番号一覧表（量目明細書）

スーパー・マート	殿
店　名	川崎店

管理 No	123456	2019 年 05 月 08 日
丸の内食肉産業		担当者 赤坂一郎

商品名	数量	重量	産地	個体識別番号	バーコード
和牛サーロイン	2	11.5	岩手県	1155305306	(251)1155305306(11)01128(3101)
		12.5	岩手県	1155305306	
国産牛うちもも	1	11.5	大分県	2255305308	(251)2255305308(11)01128(3101)
国産牛サーロイン	1	10.5	熊本県	3155305308	(251)3155305308(11)01128(3101)
国産牛ばら	1	14.5	茨城県	1855305308	(251)1855305308(11)01128(3101)
和牛ﾘ		11.5	岩手県	1155305306	

18

【2】小売店のやるべきこと

(1)情報の管理・保管をする

牛肉の仕入れごとに、下記左欄の情報を管理・保管しておきます。

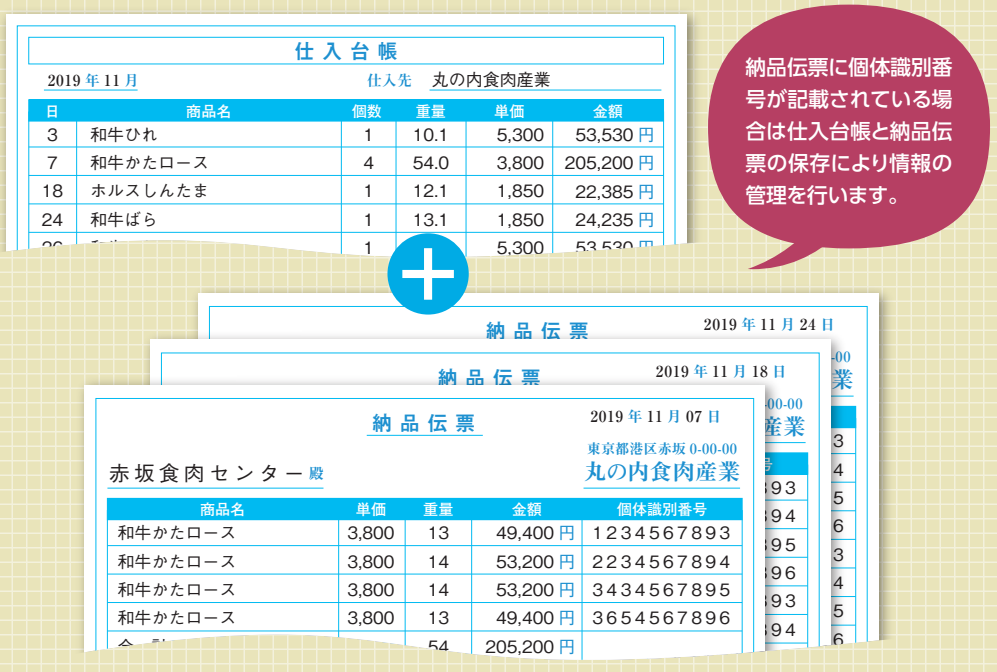
仕入れ時	不特定への販売時	給食など特定販売時
①商品名称と数量 ②個体識別番号 ③仕入れ年月日 ④仕入れ先とその所在地	管理保管すべき情報はない	①商品名称と数量 ②個体識別番号 ③販売年月日 ④販売先とその所在地

◯小売店頭での不特定な販売については、保存義務はありません。但し、給食や業務用（焼き肉店・ステーキハウス）など特定の得意先に販売する場合は、上記右欄の情報を販売先に表示伝達し、その情報を管理保管します。

◯管理･保管の方法は、帳簿などのほか、仕入れ伝票を整理して（月ごと束ねて）保存します。
（電子機器のデータで管理・保管してもかまいません）

◯保存期間は、1年ごとに閉鎖し（とりまとめ）その後2年間とします。

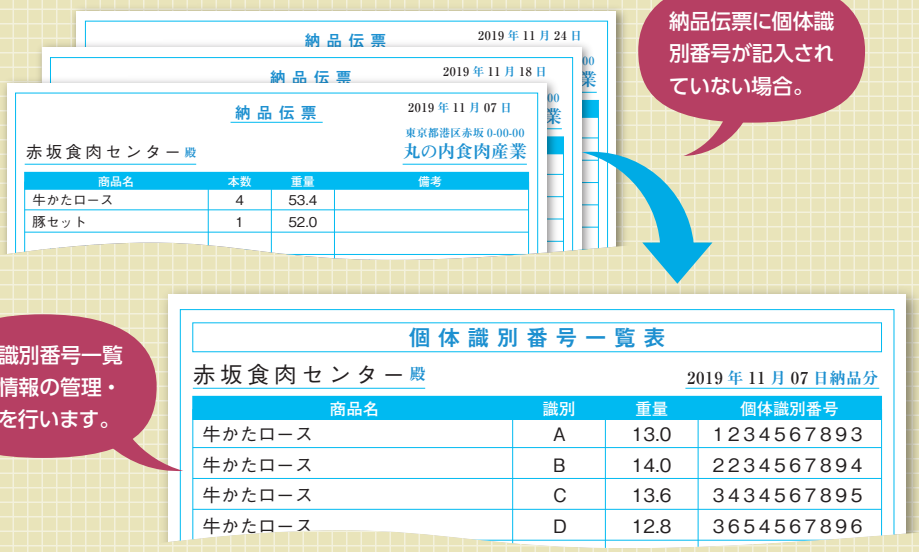
例1　仕入台帳と納品伝票で管理する



牛トレーサビリティ法　個体識別番号の伝達・表示

例２　仕入台帳と個体識別番号一覧表で管理する

個体識別番号一覧表などで伝達される場合は、納品伝票ではなく、
個体識別番号一覧表を保存します。



例３　納入された部分肉のラベルをとじて管理する

納品伝票にも個体識別番号の記載がなく、個体識別番号一覧表のやり取りもない場合、
台紙などに、部分肉ラベル(計量ラベル)を貼って情報を保管します。



(2)個体識別番号の店頭表示をする

小売店頭などでは、下記の方法などで個体識別番号を表示して販売します。

① 対面・計量販売の場合

その1 店頭表示ボードとプライスカードで個体識別番号を表示する

色や記号(色・記号の重複)で照合できるようにします。

<店頭表示ボード(パネル)>

個体識別番号表示ボード

プライスカードに表示されている
記号の個体識別番号

個体識別番号は、下記の同じ記号欄に示してあります。

記号欄	個体識別番号
A	1234567893
B	4567890123
C	9876543215

アクセスアドレス
http://www.nlbc.go.jp

*ボードの個体識別番号
表示欄は、ホワイトボードにして、手書きも可能です。

<ショーケース内プライスカード>

A この記号の個体識別番号はボードの同じ記号欄に示したものです
国産牛リブロース
すき焼き用
100g 850円

*記号A・Cで照合できる
*色分け(黄色・赤)で照合できる

C この記号の個体識別番号はボードの同じ記号欄に示したものです
国産牛かたロース
すき焼き用
100g 1,700円

その2 プライスカードのみで個体識別番号を表示する

<ショーケース内プライスカード>

個体識別番号 1234567893
国産牛リブロース
すき焼き用
100g 850円

ラベル貼付・プレートの差込など工夫して表示

個体識別番号
9876543215
国産牛かたロース
すき焼き用
100g 1,700円

牛トレーサビリティ法　個体識別番号の伝達・表示

その３　小売店でロット（荷口）を組み個体識別番号を表示する

○複数の個体識別番号が混合する可能性のある場合ロット（荷口）で表示します。

例１➡ 贈答品（ギフト）の注文のため、個体識別番号の異なる「リブロース」3本を連続して商品にする。

例２➡ 年末「すき焼き」が大量に売れるため、何本もの「かたロース」を連続して商品にする。

○1ロット（荷口）50頭以内で構成しなければなりません。

○ロットを構成する個体識別番号の「問い合わせ先」を表示します。

○ロット（荷口）の番号の付け方は一定のルールをきめて行います。
加工者（ロット形成者）がロットの内容（個体識別番号）を把握しておきます。

例１➡ ロット番号1225 ・・・・・・・・・・・ 12月25日加工分

例２➡ ロット番号122510 ・・・・・・・・・ 12月25日10頭加工分

<店頭表示ボード（パネル）>

個体識別番号表示ボード

プライスカードに表示されている記号のロット番号は、下記に示すとおりです。

個体識別番号は下記にお問い合わせください。

記号欄	ロット番号
A	122510
B	122503
C	122504

問い合わせ先　千代田食肉店
千代田区霞ヶ関０－０
TEL.00（0000）0000

<ショーケース内プライスカード>

A　この記号のロット番号はボードの同じ記号欄に示してあります
国産牛リブロース
ステーキ
100g　980円

C　この記号のロット番号はボードの同じ記号欄に示してあります
国産牛かたロース
すき焼き用
100g　880円

＊ロット表示の場合は個体識別番号の問い合わせ先を必ず表示します。

18

② 包装・パック販売の場合（食品スーパーなど）

その１ パック商品の商品ラベルに記載する



その２ パック商品に商品ラベルとは別に貼付する



対象となる牛肉（特定牛肉）

○牛トレーサビリティ法では、対象となる牛肉を「特定牛肉」といいます。
（独）家畜改良センターの管理する牛個体識別台帳に登録された牛から得られた牛肉すべてがその対象となります。

○但し、下記①～③の牛肉については対象外です。

①牛肉を原料又は材料として製造し、加工、又は調理したもの

②牛肉を肉ひき機（チョッパー）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

牛トレーサビリティ法　個体識別番号の伝達・表示

牛トレーサビリティ法に基づく個体識別番号の表示についての注意

○牛トレーサビリティ法では、個体識別番号の表示をすることが基本です。
但し、個体識別番号の表示が困難な場合は、表示しなくてもかまいません。

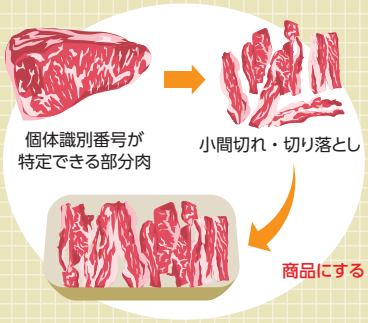
○「お肉の表示ハンドブック」では、「小間切れ」「切り落とし」商品について
①個体識別番号の表示が必要なもの　②個体識別番号の表示の必要でないもの
に分けて表示しています。

①　個体識別番号の表示が必要なもの

― 個体識別番号の特定できる部分肉で作られた商品 ―

＊食品スーパーなどにみられるように、「小間切れ」や「切り落とし」用の商材として、予め部分肉または小分割部分肉を指定し、これを加工して「小間切れ」や「切り落とし」商品を作ったもの。

＊個体識別番号の特定できる部分肉を使い、「ステーキ」や「ももスライス」を商品化した端材で「小間切れ」や「切り落とし」商品を作ったもの。

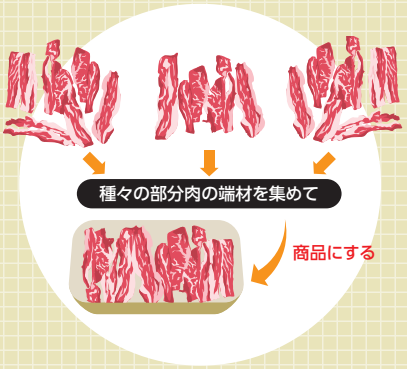


②　個体識別番号の表示の必要でないもの

― 端材や種々の部分肉で作られた商品 ―

＊「小間切れ」は、牛の種々の個体、種々の部分肉の端材を使って商品にしたものが多くあり、個体識別番号の表示が困難な場合に当たります。

＊「切り落とし」は、ロースなどで「ステーキ」や「すき焼き」用の商品を作った端材を多頭数分集めておき、「うすぎり」にして商品化したものであり、これも個体識別番号の表示が困難な場合に当たります。



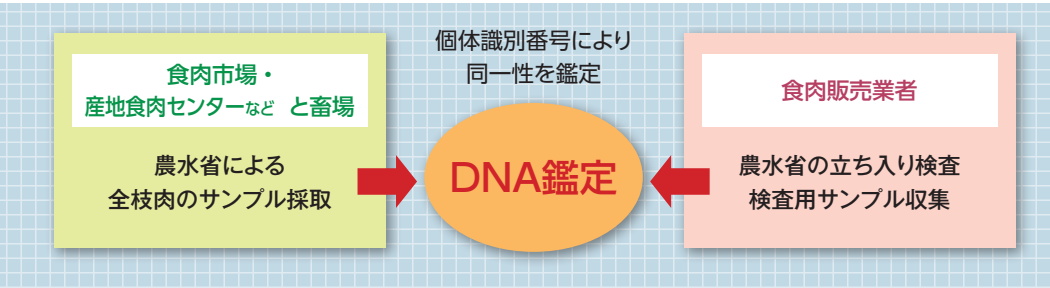
＜対象牛肉（牛個体識別番号の表示が必要なもの）一覧表＞

○印・表示義務あり　—印・表示義務なし

業　種	牛肉の名称・商品名		表示義務
食肉市場・産地食肉センター等のと畜場	枝　肉	1頭分の枝肉・半丸枝肉	○
	部分肉	骨付きまえ、ばら、とも等　部分肉全部	○
	内　臓	タン、レバー、はらみ、さがり等	—
食肉卸売業・加工メーカー他	部分肉	ネック、かた、かたロース、ばら、リブロース、サーロイン ヒレ、らんぷ、うちもも、しんたま、そともも、すね等	○
	牛正肉	（ミンチの原料）ロット表示でよい	○
	端　材	筋（すじ）、くず肉、整形脂肪など	—
小売専門店・食品スーパー・量販店	部分肉をスライス、手切りした商品全般		○
	牛タン他内臓全般		—
	小間切れ	国産牛小間切れ（国産牛すねシチュー用角切り）※P42①参照	○
		端材や種々の部分肉の小間切れのうち表示困難なもの ※P42②参照	—
	ミンチ材	国産すね挽肉用（ミンチの原材料）	○
	ミンチ	国産牛挽肉（肉ひき機でひいたもの）	—
	切り落とし	国産牛切り落とし（国産うちもも切り落とし）※P42①参照	○
		端材や種々の部位の切り落としのうち表示困難なもの ※P42②参照	—
	セット商品	焼肉セット（国産牛・はらみ）　**国産牛のみ表示**	○
		焼肉セット（国産牛・輸入牛）　**国産牛のみ表示**	○
		焼肉セット（国産牛・野菜）　**異種加工品**	—
	その他	牛串（なま）	○
		牛串（塩・胡椒つけ）など　**加工食品**	—

立ち入り検査とDNA鑑定

農水省は、食肉販売業者の立入り検査などを行い、帳簿（データ）の保存検査、また特定牛肉を買い上げ、と畜場で採取されたサンプルとの同一性のDNA鑑定を行っています。



チラシの表示 19

チラシ、パンフレットなどについても、景表法（公正取引委員会告示）により、
通常の店頭表示と同様の表示をすることが決められています。

○紙面（スペース）が限られている場合も多く、必要表示事項すべてを記載することが困難な場合は、下記の３項目が最低必要な表示事項とします。

○紙面（スペース）に余裕があれば、それ以上記載することが望ましいとされています。

○「１切○○円」「１パック○○円」の表示をする場合には、
必ず「100ｇ当たり○○円」の表示を併記します。



<チラシなどの必要表示事項>

①商品名称（食肉の種類・部位）

②原産地（国産又は国名）

③100g当たりの単価

写真掲載の場合

○写真を掲載する場合は実物写真とし、実物よりも肉質が上位なものを掲載して優良誤認を招かないように注意します。

<掲載例>



Check! ●食肉公正競争規約第３条第３項▶(P100) ●景表法第２条の規定により景品類及び表示を指定する件▶(P178)

ネット・カタログ販売などの広告表示 20

広告の表示（冊子や電子媒体上への掲載）

商品をカタログやネット販売など、宅配便などで届ける場合の、冊子や電子媒体上の広告表示については下記のとおりとします。



①商品名称……「黒毛和牛ステーキ用」
　商品番号……A50
②原産地……国産
③内容量……150g 2枚
④販売金額……6,000円
⑤肉質等級…… 4ないしは5
⑥加工態様……冷蔵品

①商品名称（食肉の種類・部位・用途）と商品番号
②原　産　地（国産・国名）
③内　容　量
④販売金額（消費税込みの値段）
⑤肉　　質 … 国産牛の場合：5、4、3、～ ／ 国産豚の場合：極上、上、～
⑥原材料の加工態様 … 解凍品（冷凍品使用）・冷蔵品

◇カタログ販売などにあっては、箱・包装・その他のコストと手間をかけて相手先に届けることになりますが、注文者は肉の品質も知りたいと考えているので、食肉の100g当たりの単価も可能な限り表示します。

その他の必要事項（商品に関わる以外のこと）

①販売の責任者などの表示…… ア．販売事業者名
　イ．連絡先（事業者所在地、メールアドレス又は電話番号）

②支払い条件・解約条件…… ア．支払方法（クレジット決済、現金振込、お届け時代金引換え等）
　イ．返品・返金方法
　ウ．解約条項

③配送方法…… ア．送料（送料込み・送料別）の有無
　イ．態様（冷蔵輸送・冷凍輸送）

ネット販売・カタログ販売などの広告表示 20

商品の表示（ネット販売、カタログ販売）

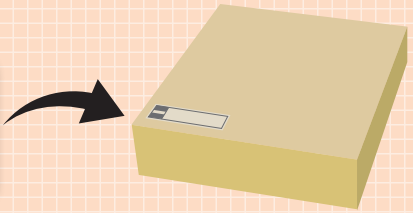
宅配便などで商品を発送する場合、商品に表示する内容については下記のとおりとします。



①商品名称（食肉の種類・部位・用途）と商品番号
②原　産　地（国産・国名）
③内　容　量
④期限表示（賞味期限・消費期限）
⑤保存方法
⑥国産牛肉の場合は個体識別番号表示

◇商品名称など……包装外箱などに表示。

商品名 A50	国産牛かたロースすき焼き用
内容量	800g入り



◇保存条件・期限表示など……別途栞（しおり）などにより情報提供します。

○冷蔵商品です、冷蔵庫で4℃以下に保存して下さい。
○商品到着後3日以内にお召し上がり下さい。
○直ぐ料理しない場合は、冷凍保存して下さい。

POINT



優良誤認を招かないように注意します。

掲載する写真は、実物写真を原則とし、実物よりも肉質が上位なものを掲載することがないように注意します（優良誤認を招かないこと）。
その他、根拠のない優位性を表示しないようにします。

栄養成分表示 21

加工食肉における栄養成分表示の義務化

食品表示法では、新たに加工食肉について栄養成分表示が義務化されました。

①名　称	②原 産 地	③栄養成分の量と熱量
④アレルゲン	⑤原 材 料	⑥期限表示 消費期限・賞味期限
⑦保存方法	⑧添 加 物	⑨そ の 他

新しく加わります

栄養成分表示以外は、すでに食肉公正競争規約及び当ハンドブックで細かく解説されています。

今までの加工食肉の表示に

名　称	焼豚
原材料名	豚ロース肉（国産）、糖類（砂糖、水飴）、醤油、香辛料／調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に小麦・大豆・豚肉を含む）
内容量	100g
賞味期限	19.8.1
保存方法	10℃以下で保存
製造者	○○食肉株式会社 東京港区赤坂0-00-0

＋

食品表示法により栄養成分表示が加わります

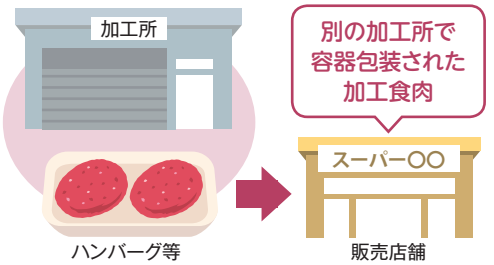
栄養成分表示（100g当たり）	
エネルギー	196kcal
タンパク質	16.5g
脂　質	13.9g
炭水化物	1.3g
食塩相当量	2.5g

栄養成分表示を必要とする対象食肉

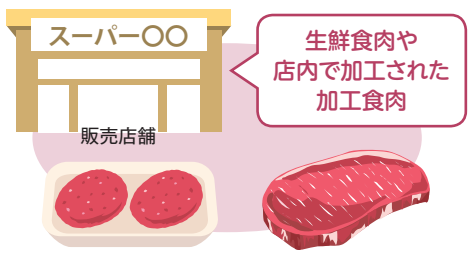


加工食肉であって、販売場所以外で加工・容器包装され、販売されるものが対象になります。

栄養成分表示義務のあるもの



栄養成分表示義務のないもの



例えば、加工食肉であっても、店内（同一場所）で製造もしくは加工し、一般消費者に直接販売する場合は（栄養成分表示しようとする場合を除き）表示は要しません。

＊食肉専門小売店や食品スーパーのバックヤードなどの加工室で加工され、その店舗で消費者に直接販売される加工食肉についても同様です。

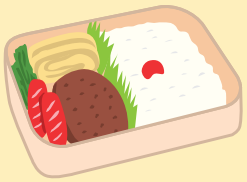
その他、義務表示の例外

（ただし栄養成分を表示しようとする場合は「栄養成分表示」が必要です）

◯容器包装の表示可能面積がおおむね30㎠以下であるもの

◯極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む）が変更されるもの

例1 日替わり弁当など、レシピが3日以内に変更される場合



定期的にサイクルするメニューはNG

※サイクルメニューを除く

例2 複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの



合挽肉、焼肉セット、切り落とし肉などの切身を使用した食肉加工品、白もつなどのうち複数の種類・部位を混合しているため都度原材料が変わるもの

◯外食用、業務用（直接、消費者に販売するものではないもの）

◯消費税法（昭和63年法律第108号）第９条第１項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの

◯小規模企業者（下記参照）

当分の間、中小企業基本法（昭和38年法律第154号）第2条第5項に規定する小規模企業者〔概ね常時使用する従業員の数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人）以下の事業者〕についても、栄養成分表示の省略が認められます。



栄養成分表示の義務はなくても…

消費者は栄養成分表示に関心があることから生鮮食肉の場合も、一括して、栄養成分表示のポスターなどで表示することも検討してみましょう。

商品名称	エネルギー	タンパク質	脂　質	炭水化物	食塩相当量
豚かたロース	253kcal	17.1g	19.2g	0.1g	0.1g
豚ばら	386kcal	14.2g	34.6g	0.1g	0.1g
豚タン	221kcal	15.9g	16.3g	0.1g	0.2g
豚レバー	128kcal	20.4g	3.4g	2.5g	0.1g

日本食品標準成分表（文部科学省）を参考　（100g当たり）

21

生鮮食肉における表示（今までと同様）

生鮮食肉においては下記の例のとおり、今までと同様に栄養成分表示は不要です。

（詳しくはP8【対面販売（容器包装以外）での小売表示】・P10【包装された食肉の小売表示】を参照）



計量販売の小売表示例



包装された食肉の小売表示例



Check! ●食品表示法第４条▶(P116)　●食品表示基準第3条第１項▶(P126)、第3条第3項▶(P145)、第5条(P147)、
●食品表示基準に係る通知▶(P130 ～ 132)

アレルギー（物質）表示



食物を摂取した際、身体が食物に含まれるタンパク質を異物として認識し、自分の身体を防御するために過剰な反応を起こすことをアレルギー疾患といい、その原因になり得る物質をアレルゲンといいます。

主な症状

「かゆみ・じんましん」「唇・まぶたの腫れ」「おう吐」「咳・喘鳴」など。
アナフィラキシーショックを起こし、死に至ることもあります。

※アレルゲンを患者と分けて喫食させないよう対応します。

アレルギー表示は義務付けられています

食物アレルギー体質を持つ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害などの程度・頻度を考慮して容器包装された加工食品へ特定原材料（下記7品目）を使用した旨の表示を義務付けています。

表示義務のある対象品目（7品目）

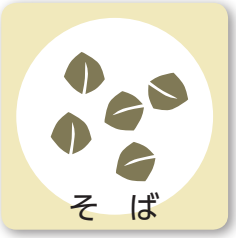














表示を推奨している対象品目（20品目）

いくら	バナナ	ごま	鶏肉	オレンジ
キウイフルーツ	やまいも	さば	りんご	牛肉
くるみ	カシューナッツ	さけ	まつたけ	ゼラチン
大豆	もも	いか	あわび	豚肉

22

食肉関係のアレルゲン

食肉関係では表示推奨品目の　①牛肉　②豚肉　③鶏肉　があります。

生鮮食品で販売する商品名称は、牛・豚・鶏という種類が含まれるので問題ありません。

※但し、チョッパーで牛肉または豚肉などの挽肉を作る場合、例えば豚肉の挽肉を作る際に、牛肉の残渣が混入しないよう注意する必要があります。

小売店頭で「ハンバーグステーキ半製品」や「ハンバーグステーキ」を販売する事が多くあります。

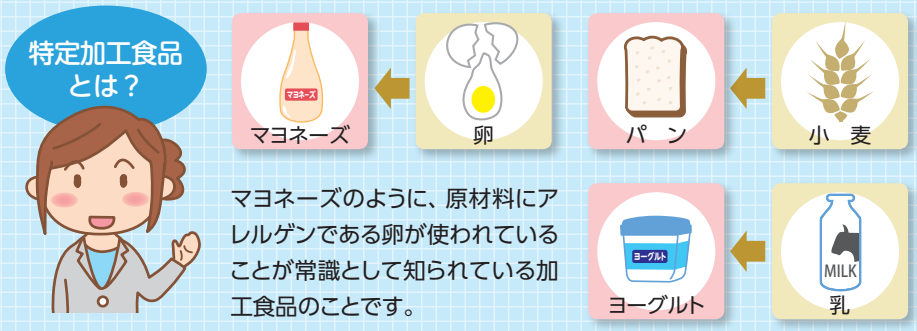
ハンバーグステーキに卵・牛乳・小麦粉などのアレルゲンを加工の際に使用し、容器包装して販売するときは、必ずこのアレルゲンを表示・伝達しなければなりません。容器包装以外で販売するときも可能な限り表示・伝達につとめましょう。

※成型肉などの加工肉にアレルゲンが使用されている場合も、必ず表示しなければなりません。

特定加工食品制度の廃止

これまで、特定加工食品はアレルゲン表示を省略してもよいとされてきました。しかし、卵を含まないマヨネーズ風調味料や、小麦を含まないパンなど、アレルゲンを含まない特定加工食品が開発されるなど、名称からアレルゲン使用の有無を判断することが難しく、誤食事例が生じるようになってしまいました。

そこで食品表示法では、特定加工食品及びその拡大表記が廃止となりました。



例

	いままで(旧基準)	これから(新基準)
特定加工食品	マヨネーズ パ　ン	マヨネーズ(卵を含む) パ　ン(小麦を含む)
拡大表記	からしマヨネーズ パ ン 粉	からしマヨネーズ(卵を含む) パ ン 粉(小麦を含む)

Check! ●食品表示法第4条▶(P116)　●食品表示基準第3条第2項▶(P136)／同別表第14▶(P140)

アレルギー（物質）表示 22

アレルギー表示の例

表示義務のある7品目の表示は必ず原材料名に表記します。また推奨の20品目も表示することで、消費者により安全で安心な表示となります。

なお、アレルギー表示には個別表示と一括表示の２通りあります。

個別表示

名称	未加熱ハンバーグ
原材料名	牛肉（国産）、たまねぎ、パン粉（小麦を含む）、鶏卵（卵を含む）、牛乳（乳成分）、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸）
内容量	100g
消費期限	19.12.11
保存方法	4℃以下で保存
製造者	株式会社赤坂商店 東京都港区赤坂０－００－００

あらかじめ処理をしていますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。
栄養成分表示は表面に表示しています。
容器

一括表示

名称	未加熱ハンバーグ
原材料名	牛肉（国産）、たまねぎ、パン粉、鶏卵、牛乳、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・卵・乳・牛肉を含む）
内容量	100g
消費期限	19.12.11
保存方法	4℃以下で保存
製造者	株式会社赤坂商店 東京都港区赤坂０－００－００

あらかじめ処理をしていますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。
栄養成分表示は表面に表示しています。
容器

アレルギー表示対象品目、卵・小麦粉・牛乳・牛肉を表示のこと

※代替表示されているアレルゲンを含め、消費者の見落としが発生しないよう、配慮が必要です。



アレルゲンの範囲を示す表示

一括表示の枠内のアレルギー表示だけでなく、対象とする食品に含むアレルゲンの範囲を一括表示枠外にわかり易く表示するように努めましょう（下記参照）。

例 この食品は特定原材料等27品目のアレルゲンを対象範囲として表示しています。

例 この食品は特定原材料7品目のアレルゲンを対象範囲として表示しています。

※加工食品のアレルゲン表示は、2020年４月１日から移行期間を経て義務化されることとなります。
それまで、改正前の表示方法と新しい表示方法が混在する事になりますので、原材料表示を見る際は注意が必要です。

加熱調理などの表示23

加熱調理・料理の表示

包丁の刃などでテンダライズ（針での筋切りなど）をした生鮮食肉や、加工・成型肉（ハンバーグなどの半製品を含む）を販売する場合、家庭での調理、飲食店での調理時に「中心まで十分に加熱」すべき等の表示をします。

名　称	未加熱ハンバーグ
原材料名	牛肉（国産）、たまねぎ、パン粉、鶏卵、牛乳、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・卵・乳・牛肉を含む）
内 容 量	100g
消費期限	19.12.11
保存方法	4℃以下で保存
製 造 者	株式会社赤坂商店 東京都港区赤坂０－００－００

あらかじめ処理をしていますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。
栄養成分表示は表面に表示しています。

容器

○筋切り処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

○味付け処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してください。

○あらかじめ処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してください。

<加熱料理等の表示例>
●●処理を行った旨、
十分な加熱を要する旨の表示。

以下の処理をされた食肉には注意表示が必要です

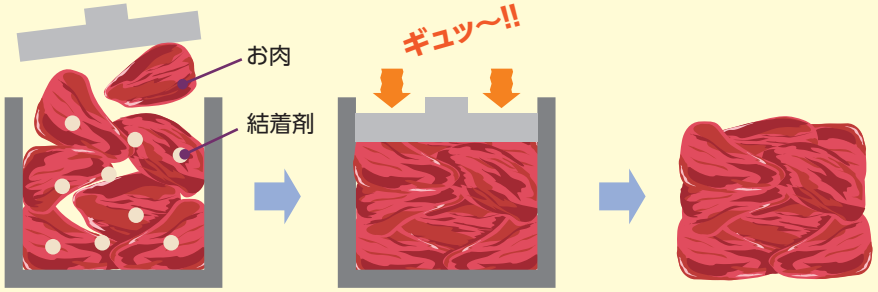
次のような処理をした食肉は、外見上処理をしていない食肉と区別が困難なため、表示が必要となります。

成型肉処理	食肉に脂肪・添加物などを加えて人工的に結着し、形状を整える処理。（次ページ参照）
テンダライズ処理	金属の刃を用いて、肉の原型を保ったまま、筋及び繊維を短く切断する処理。（次ページ参照）
タンブリング処理（インジェクション処理）	肉の内部まで調味液を浸み込ませる処理（機械的に注入する処理も含む）。（次ページ参照）
タレかけ	肉を容器包装に入れた後、調味液を加えること。
漬け込み	肉に調味液を加え、漬け込むこと。
ミキシング	肉に調味料を加え、ミキサーでもみほぐすこと。

Check! ●食品表示基準別表第19▶(P146)、別表第24▶(P160)

加熱調理などの表示 23

成型肉処理



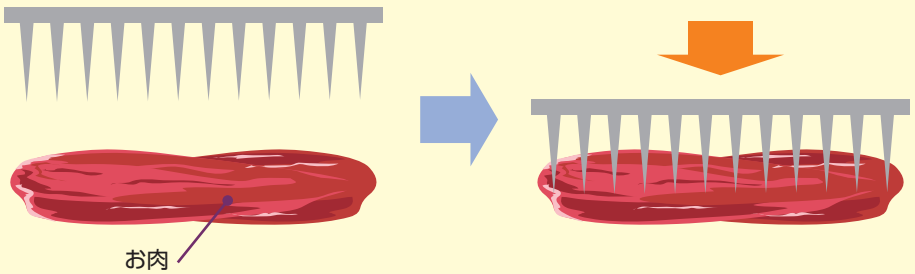
小さな肉片を結着剤などと一緒に型に入れ成型する。

圧力器で結着させる。

テンダライズ処理

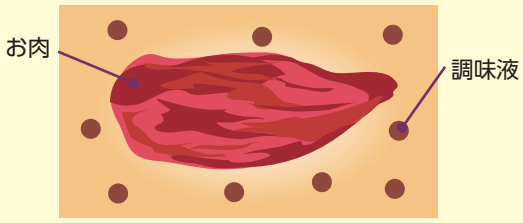
針状の細い刃を刺し通す。

筋や繊維を短く切断。



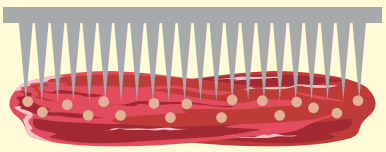
タンブリング処理（インジェクション処理）

調味液を機械的に肉に浸み込ませる。



〈タンブリング処理〉

針の先から脂肪を注入する。



〈インジェクション処理〉

生食用食肉の表示 24

生食用食肉については、厚生労働省によりその加工基準が定められ
(平成24年10月)消費者庁により食品表示基準が示されています。

包装された食肉の表示

○包装された食肉(個食パック販売など)は、通常の表示の他にプライスラベルに**生食用**と表示します。また、②の**と畜場および加熱殺菌の加工場の名称と県名**を併せて表示します。

○さらに、下記③の注意喚起の表示をします。

①「生食用」の表示

名　称	生食用牛肉
原材料名	牛肉（九州産）
内 容 量	40g
賞味期限	2019.11.15
保存方法	保存温度－15℃以下
加 工 者	㈱赤坂食肉センター 東京都港区赤坂0－00－00
と 畜 場	㈱食肉センター（福岡県）
加工施設	㈱食肉センター（東京都）

③注意喚起の表示

本製品は生食用です。
一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
子供、高齢者、抵抗力の弱い方は生食を控えて下さい。

個体識別番号 1234567895　容器

※①・②・③を一括表示することを基本としますが、ラベル表示の字数の関係など無理な場合は、別のラベルで表示することも可能です。

②と畜場および加熱加工場の名称と都道府県名を表示

*個体識別番号表示は義務ではありませんが、可能であれば表示することが望まれます。

店内加工・対面販売の食肉の表示

○通常のプライスカード･置札等に「生食用」と表示します。

○このほかに下記の注意喚起を店内の見やすい場所に表示します。

生食用 国産牛もも
(タタキ用)
100g 580円



○一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。子供、高齢者、抵抗力の弱い方は、生食を控えて下さい。

Check! ●食肉公正競争規約第3条第4項▶(P100)、第6条▶(P102)／同施行規則第12条▶(P103) ●食品表示基準別表第19▶(P146)、別表第24▶(P161) ●生食用食肉の衛生基準▶(P211) ●生食用食肉等の安全性確保について▶(P213)

食肉加工品の原産地表示（22食品群関係）

○生鮮食品に近い食品群（食肉に関しては下記６品群）であって、製造される重量の割合が50%以上を占める原材料の原産地表示が義務化されています。

○容器に入れ、包装されたものが表示義務の対象となります。
店内で加工し消費者に販売する場合は義務ではありませんが、原産地表示に消費者の関心が高まっており、その情報の提供が食肉に対する信頼確保につながるため、積極的に原産地表示を行うことが望まれます。

○主な原料の原産地が３以上の場合は、重量割合で２以上記載し、それ以外を「その他」で記載できます。

＜対象品群と主な対象商品＞

	食品群分類と加工の内容	対象となる主な商品
1	**調味した食肉** 塩、胡椒、醤油、みそ、タレに漬けたり、まぶしたりしたもの	＊牛ばらタレ漬け、味付け牛ばら ＊豚生姜焼きタレ漬け　＊豚みそ漬け　＊鶏肉みそ漬け ＊味付け鶏肉　＊焼き鳥串、牛串、豚串（生）
2	**ゆで、又は蒸した食肉**（缶詰、レトルトを除く） ゆどおし、水ゆで、塩ゆで、蒸したものスチーム（噴射）したもの	＊牛シロモツ　＊豚シロモツ ＊とんそく ＊蒸し鶏
3	**表面をあぶった食肉** ガスバーナー、焼き台などで表面をあぶったもの	＊牛たたき ＊鶏ささみあぶり、ささみのたたき
4	**フライ種として衣をつけた食肉**（調理冷凍食品等を除く） 揚げ物用として、パン粉、小麦粉等衣をつけたもの	＊ビーフカツ用牛肉 ＊トンカツ用豚肉 ＊唐揚げ用鶏肉
5	**合挽肉その他異種混合した食肉** 複数の食肉を挽肉にしたり、複数の食肉の盛り合わせをしたもの	＊牛・豚挽肉　＊ハンバーグ用牛・豚ミンチ ＊焼肉セット（牛・豚スライスセット） ＊成型肉（サイコロステーキ）
6	**生鮮食品と異種混合した食肉** 他の生鮮食品（野菜など）と詰め合わせたりしたもの	＊焼肉セット（牛・豚・野菜） ＊なべ物セット（牛・豚・野菜） ＊ねぎま串

Check! ●食品表示基準第3条第２項▶（P137）／同別表第15▶（P141）

25

<表示例：パック包装のラベル>

<商品ラベル>

名　　称　味付け牛ばら
原材料名　牛肉（アメリカ産）
タレ（醤油（大豆・小麦を含む）、砂糖、にんにく、唐辛子）
内 容 量　200g
消費期限　19.5.10
保存方法　4℃以下で保存
トレーラップ
製 造 者　赤坂物産株式会社
東京都港区赤坂0－00－00
味付け処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。
栄養成分表示は表面に表示しています。

<商品プライスラベル>

合挽ミンチ	
牛肉（豪州産、国産）、豚肉（国産）	
消費期限 19.5.10	保存方法 4℃以下
100g当たり 150円 内容量 200g	300円
加工者 赤坂物産株式会社 東京都港区赤坂0－00－00	

トレーラップ

<表示例：表示カード>

国産牛・国産豚 合びき

豚肉（国産）・牛肉（国産）合びき

牛（豪州産）豚（米国産）ミンチ

牛豚合びき 牛（国産）豚（米国産）

<表示例：店頭のPOP告知>

お客さまへ
当店の合挽ミンチは
国産牛肉と国産豚肉で
つくられています。
赤坂店

当店のハンバーグは
国産牛肉（60%）
豪州産牛肉（40%）
を使用しています。

タレ漬牛焼肉の原材料は
アメリカ産牛肉を
使用しています。
青山食肉店

食肉加工品の原産地表示（22食品群関係） 25



外国で製造された牛肉加工品を輸入・販売する場合については、製品を製造した国を原産国名として表示をすることが決められています。

＜例：ニュージーランドで製造されたビーフジャーキー＞

名　称	ビーフジャーキー
原材料名	牛肉、食塩、ビーフエキス、香辛料
内容量	200g
賞味期限	19年7月
保存方法	10℃以下で保存してください
原産国名	ニュージーランド
輸入者	赤坂物産株式会社 東京都港区赤坂0－00－00

賞味期限が3ヶ月を超える加工品は年・月を表示し、日の表示は記載しなくてもかまいません

製造した国名

輸入者名を表示する

memo　一般的に知られている地名とは？

(1) 一般に知られている郡名…秩父郡、夕張郡、高座郡 など

(2) 一般に知られている旧国名

陸奥	陸中	陸前	岩代	磐城	常陸	上野	下野	武蔵	下総
上総	相模	信濃	甲斐	美濃	飛騨	尾張	三河	伊賀	伊勢
志摩	伊豆	駿河	遠江	越後	佐渡	越中	能登	加賀	越前
若狭	山城	近江	丹波	丹後	摂津	和泉	河内	播磨	伯耆
大和	紀伊	但馬	淡路	因幡	出雲	石見	隠岐	備前	備中
美作	備後	安芸	土佐	筑前	周防	長門	阿波	讃岐	伊予
筑後	肥前	対馬	肥後	豊前	豊後	日向	薩摩	大隅	等

(3) 一般に知られている旧国名の別称 … 信州、甲州 など

(4) その他一般に知られている地名 …… 房総、屋久島 など

加工食品の原料原産地表示 26

平成29年９月１日に食品表示基準の一部を改正する内閣府令が公布・施行され、一部の加工食品のみに義務付けられていた原料原産地表示が、全ての加工食品に拡大されました。

【平成29年8月以前（改正前）】

加工食品の一部に義務付け
・個別に対象を指定
・全加工食品の１～２割程度

→

【平成29年9月以降（改正後）】

全ての加工食品に義務付け



今まで原材料の原産地情報が不明であった加工食品に、新たに原産地表示されるため、消費者がその表示を見ながら商品を安心して選べるようになります。また、食品メーカーや販売者にとっても、商品の安定供給などへの取組が消費者から評価されるようになると考えています。

原料原産地表示制度とは

加工食品に使用された原材料の原産地を商品に表示する制度のことです。スーパーなどで販売されている、**全ての加工食品**（輸入品を除く）の**一番多い原材料の原産地**を表示しなければなりません。

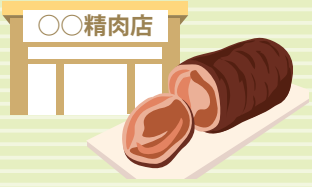
名　　称	牛豚合挽肉
原材料名	牛肉（国産）、豚肉
内 容 量	100g
消費期限	19.8.31
保存方法	4℃以下で保存
加 工 者	○○株式会社 東京都千代田区霞が関○-○-○



例外



レストランなどの外食やお店で調理された惣菜など、作ったその場で販売される食品は、原材料の原産地をお店の人に確認することができるため対象としていません。



加工食品の原料原産地表示

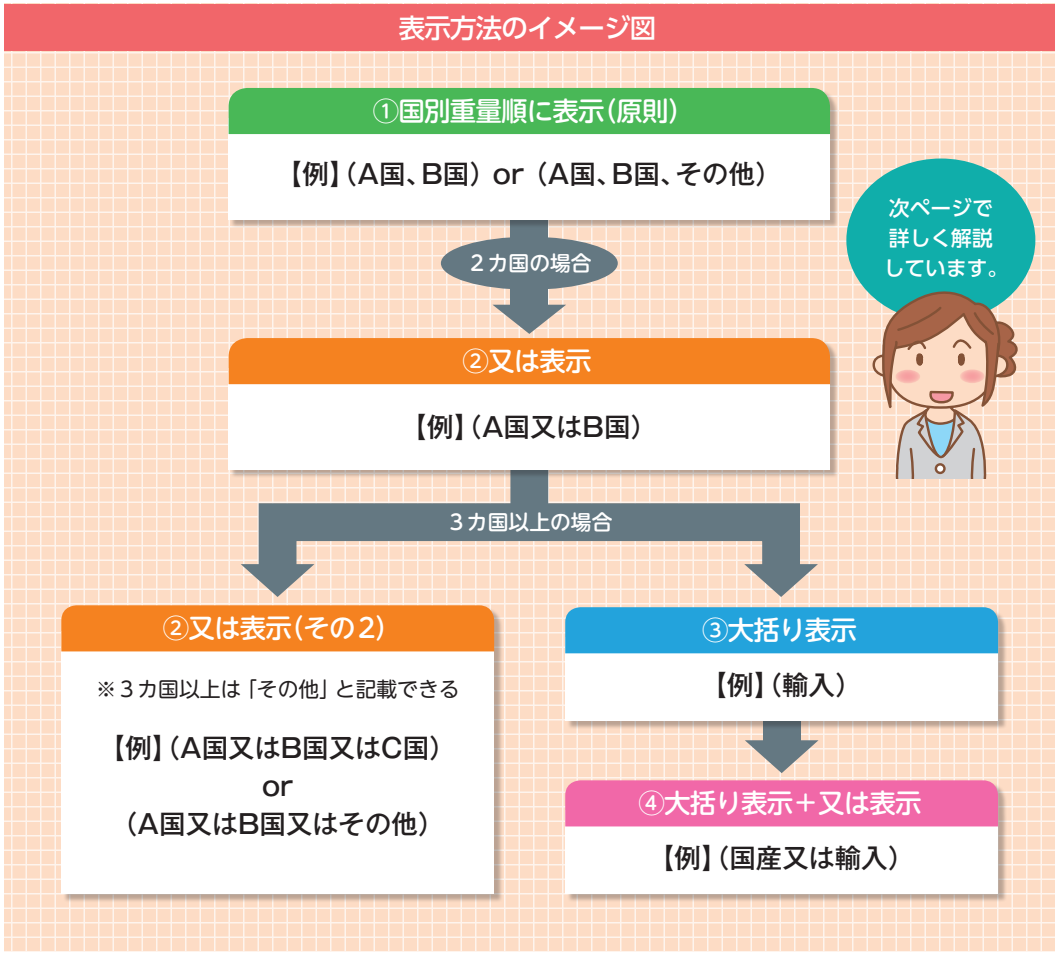
表示方法は？

①「国別重量順表示」、②「又は表示」、③「大括り表示」、④「又は表示＋大括り表示」の表示方法があります。

対象加工食品　輸入品を除く全ての加工食品　※ただし、外食いわゆるインストア加工などを除く

対象原材料　製品に占める重量割合上位１位の原材料

表示方法のイメージ図



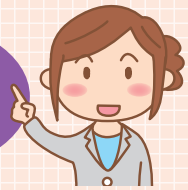
Check! ●食品表示基準第3条第２項▶(P137)、第5条▶(P147)　●食品表示基準に係る通知▶(P142)

26

① 国別重量順表示の例（原則表示）

一番多い原材料が**生鮮食品**の場合は、その**産地**を表示します。下記のように２カ国以上の産地の豚肉を使用している場合は、多い順に国名を表示します。

名　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	**豚肉（国産、アメリカ産）**、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、……



１カ国の場合の表示例

豚肉（アメリカ産）

２カ国の場合の表示例

豚肉（国産、アメリカ産）

３カ国以上の場合の表示例

豚肉（国産、アメリカ産、デンマーク産、カナダ産）

※原材料の原産地が３カ国以上ある場合、多い順に2カ国を記載し、それ以降を「その他」と表示することも可能です。

豚肉（国産、アメリカ産、その他）

② 又は表示の例

原料の原産地が複数あり国別の重量順位が変動する場合、その都度表示を切り替えて食品を製造することが困難な場合があります。この場合**「A国又はB国」**といった表示も認められ、**（注１）**のように実績などに基づいていることを表示します。

名　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	**豚肉（アメリカ産又はカナダ産）**、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料等）、リン酸塩（Na、K）

豚肉の産地は、平成○年の使用実績順 **（注１）**

「又は表示」は、過去の使用実績などに基づいて表示します。
左記の例（平成○年）では、原材料に使用した豚肉が、アメリカ産の方がカナダ産よりも多かったことを表しています。



ただし、過去の使用実績などに基づく表示であっても、表示されている産地以外のものは使用できません。上記例であれば、**アメリカ産とカナダ産以外は使用できません。**

加工食品の原料原産地表示 26

③大括り表示の例

３カ国以上の外国の産地のものを使用しており、かつ、その外国の産地の重量順位に変動が見込まれる場合などで、産地変動に伴うラベルの改版が困難な場合に「輸入」と表示することが可能です。

名　　称	ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	**豚肉(輸入)**、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、……

３カ国以上の外国の産地を使用していれば、「輸入」と表示できるわけではなく、３カ国以上の外国の産地の中で、重量順位の変動や産地の切替えが行われていることが条件となっており、かなり限定的な表示です。



ただし、「輸入」と表示されている場合は、**国産の原材料は使用できません。**

④大括り表示＋又は表示の例

国産を含む４カ国以上の産地の原材料を使用しており、かつ、その外国の産地と国産の重量順位に変動が見込まれる場合などで、産地変動に伴うラベルの改版が困難な場合に認められるものです。

名　　称	ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	**豚肉(国産又は輸入)**、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、(Na、K)、……

※豚肉の産地は、平成○年の使用実績順

「国産又は輸入」の表示は、「又は表示」と「大括り表示」を併せた表示です。「又は表示」と同様に過去の使用実績などに基づいて表示します。



ただし、「又は表示」と同様に過去の使用実績などに基づいて表示されています。例であれば、**「国産」の方が「輸入」でまとめた外国の産地の合計よりも多く使用したことを示しています。**

POINT ※一番多い原材料が「加工食品」の場合は、その製造地を表示します。(『製造地表示』)

景品表示法（景表法） 27



不当な表示や過大な景品類の提供から一般消費者の利益を保護するための法律です。またそれらの行為を厳しく規制することなどにより、消費者が適正に商品・サービスの選択ができる環境を守ります。また、公正競争規約は景品表示法などを根拠に設定される業界の自主ルールです。

不当表示の禁止

以前より、ホテル・レストランなどでメニュー表示と異なる食材を提供している事実が判明し、マスコミに大きく取り上げられました。全国食肉公正取引協議会にも、消費者・マスコミ・食肉事業者などから問い合わせが多数寄せられました。

これらのことが話題になったのは、外食産業などでは表示内容の決まりが無い＝「外食の公正競争規約」が無いことに起因します。

しかし、外食の公正競争規約が無くても、不当表示をしてはならないことは当然です。

景品表示法では、消費者をだますような表示を禁止しています。



① 優良誤認表示



品質、規格、その他の内容について、合理的な根拠が無く、実際のものよりも、**著しく優良であると、消費者に誤認**される表示を**禁止**しています。

② 有利誤認表示



価格や取引条件に関して、**著しく有利であると消費者に誤認**される表示を**禁止**しています。

③ おとり広告等



先着10名としながら、**商品が準備されていなかった場合**などを禁止しています。

メニューと食肉の表示について

外食（レストランなど）では、「成型肉や加工肉と表示する」との決まり（公正競争規約）はありませんが、消費者庁のガイドライン「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示上の考え方」（平成26年3月28日）によって、表示するように指導されています。

外食産業
↓
公正競争規約がない
※ガイドラインにより指導

一方、私たち食肉販売事業者（卸を含む）は「食肉公正競争規約」によって、成型肉・加工肉（脂肪注入肉）の表示をするように指導を行っています。

食肉販売事業者（卸を含む）
↓
食肉公正競争規約
＝
厳格な表示ルールがある

この他にも、食肉販売では表示義務があっても、外食で表示義務がないものが多くあります。例えば、原産地表示（国産・米国産）などは食肉販売では当たり前ですが、外食での表示はされていません。





名　称	オーストラリア産牛サーロイン 脂肪注入加工肉
原材料名	牛肉（豪州産）、牛脂（国産）、ショートニング、調味料製剤（乳たん白、大豆たん白、オリゴ糖、小麦たん白、食塩、エリスリトール、デキストリン、コラーゲンペプチド）、コンニャクイモ抽出物、食用植物油脂、本みりん、醤油／pH調整剤、トレハロース、調味料（アミノ酸）、増粘剤（カラギナン）、（一部に牛肉・小麦・大豆・乳成分・豚肉・ゼラチンを含む）
内 容 量	500g（100g×5個入）
賞味期限	19.11.07　加工日　19.05.09
保存方法	4℃以下で保存
製 造 者	株式会社○○フーズ 東京都港区赤坂0－00－00

※この商品は、あらかじめ処理してありますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。
栄養成分表示は表面に表示しています。

食肉販売事業者は『**オーストラリア産牛サーロイン脂肪注入加工肉**』などと加工肉（脂肪注入肉）である旨の表示をして販売しています。



食肉の安心・安全な流通を行うために
食肉公正競争規約があります。

詳しい表示対策については消費者庁のHPに掲載されているQ&A参照のこと。

消費者庁　表示対策　Q&A　検索

不当表示の例 28

【1】食肉以外のものの誤認

NG 植物性タンパク食品を「人造肉」「人工肉」「ヘルシービーフ」などと表示。

挽肉などに植物性タンパクを混合しているのに、その旨の表示がない場合。

【2】生鮮品（生肉）と加工肉（成型肉・脂肪注入肉など）との誤認

NG 牛肉、馬肉の筋肉に人工的に脂肪を注入したものを「牛ステーキ」「馬刺し」のみの表示。

→ OK その商品が生肉であるかのように誤認されるので必ず「加工肉」か「脂肪注入肉」を明記します。

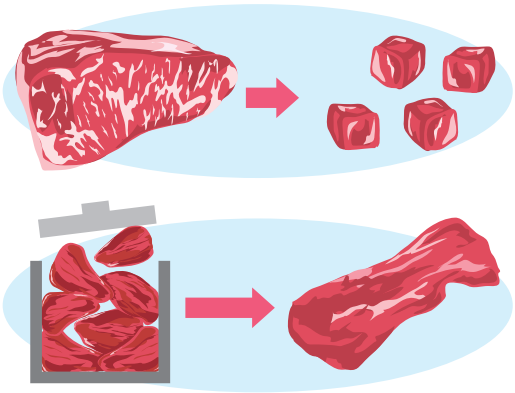
NG 端材を結着剤などで固めた成型肉を「サイコロステーキ」などと表示。

→ OK 商品が生肉であるかのように誤認されるおそれがあるので、「成型肉」と明記します。

OK

○成型や加工をしていないブロック肉などをサイコロ状にカットしたものは、当然ながら「サイコロステーキ」「ひとくちステーキ」のみの表示で販売（メニュー表示）可能です。

○同じ部位を、結着剤を使用せずに、圧力器で単に形を整えた肉については、生肉として取り扱います。



NG 内臓肉を貼り合わせた成型肉を「ソフトステーキ」「ファミリーステーキ」などと表示。

→ OK 優良誤認を避けるため「内臓肉を成型した原材料を使用」などの説明書きが必要とされます。

【3】種類・部位の誤認

NG 牛肉、豚肉、その他の肉（馬・羊など）の混合した挽肉を「牛豚ひき肉」とだけ表示。また、部位が「もも」なのに、「ロース」と表示など。

→ OK 肉の種類や部位を正確に表示する義務があります。詳しくは【種類・部位などの表示】を参照（P14）。

不当表示の例

【4】原産地、国産・外国産の誤認

NG 外国産を国産と誤認されるおそれのある表示。また、国産食肉を県別表示する場合に、その原産地県でない県の表示。

OK 食肉の場合、正確な原産地表示をする義務があります。詳しくは【原産地表示】を参照 (P21)。

【5】和牛の表示の虚偽

NG 「黒毛和種」「褐毛和種」「日本短角種」「無角和種」の品種の牛、またはこれら4品種間の交配により生産された牛以外の肉を「和牛」と表示。

OK 和牛の畜種・品種・銘柄などを表示する場合は、決められた表示方法に従う必要があります。詳しくは【和牛の表示】を参照 (P23)。

【6】黒豚の表示の虚偽

NG バークシャー純粋種以外の品種の豚の肉を「黒豚」と表示。また、バークシャー純粋種と誤認される表示もこれに該当します。

OK 黒豚の表示をする場合は、決められた表示方法に従う必要があります。詳しくは【黒豚の表示】を参照 (P26)。

【7】陳列 (包装) の方法の不正

NG 消費者から見える部分や表面に良い肉を陳列し、隠れて見えない内部に劣る肉を置き、その食肉全部の品質が優良であるかのように見せる陳列 (包装のものでも同じ)。

OK 消費者から見える外側の肉と比べ、内側の肉に脂身が多いとか、一切れの形が小さいといったケースがあっても、食肉の種類・部位の性質上、自然に起こりえる場合は不当表示ではありません。

【8】品質・規格・名柄などの虚偽

NG 食肉の品質、規格、銘柄その他の内容について、実際のものまたは他の事業者のものよりも著しく優良であると消費者に誤認されるおそれのある表示。

「松阪牛」「神戸牛」「近江牛」など食肉の銘柄 (ブランド) についての虚偽の表示。



28

【9】価格の有利性の誤認（有利誤認）

NG

価格を、実際のもの又は他の食肉販売業者のものよりも著しく有利であると一般消費者に誤認されるおそれのある表示。

「大手スーパー価格800円を380円」との表示をして販売していましたが、同一・同品質のものと比較したものでないと判明し、警告を受けた例がありました。

【10】根拠のない商品優位性表示の禁止

NG

食肉の品質などについて、合理的な根拠のない商品優位性を示す用語を表示。
※客観的な根拠（資料・データなど）を示さず表示した場合は優良誤認を与えたとして不当表示となるおそれがあります。

NG **<根拠のない表示の例>**

＊ 牛肉の品質等級表示：「特選」「特上」「極上」など
＊ 他の食品に類似した品質表示「おおとろ」「なかおち」「えんがわ」



OK **<根拠のある表示の例>**

○食肉については、客観的資料やデータに基づいたものであれば、その表示をしてもかまいません。

①格付け機関（㈱日本食肉格付協会）の格付けデータ
＊ 牛肉質等級「5」「4」「3」
＊ 豚肉質等級「極上」「上」など

②うまみ成分の1つである、「オレイン酸含有量」の測定データに基づき
＊ オレイン酸55%含有などと示すこと。



【11】過剰包装

NG

内容物の保護又は品質保全の限度を超えて過大な容器を用いたものや過剰包装をしたもの。

Check! ●食肉公正競争規約第4条▶(P100)、第10条▶(P106)／同施行規則第10条▶(P101)、第21条▶(P107)
●景表法第5条▶(P173)

脂肪注入肉・成型肉 29

脂肪注入肉

国産の経産牛や外国産のロースなど(リブロース・サーロイン)に、国産牛の脂を精製し、数百本のインジェクションにより、機械的に脂肪注入したものです。



国産経産牛の脂肪注入肉



「オーストラリア産牛サーロイン脂肪注入加工肉」などと正しい表記で卸売りされています。

成　型　肉

牛肉、ラム肉の端材に食品添加物(結着剤など)を加えプレス機で圧力を加えて形を一定の大きさにしたものです。

ラム肉に結着剤などを加えて作ったラムロール。牛の端材を結着剤などで固め、サイコロ状にカットしたサイコロステーキなどがあります。



ラムロール
(成型肉)



サイコロステーキ
(成型肉)

流　通

冷凍にされ、業務筋、外食産業に卸されます。食肉専門店や食品スーパーでの取扱は稀です。

加工販売の意義

国産の経産牛や、海外の肉専用種に脂肪注入することで、柔らかく食べられます。

牛肉やラム肉の端材を有効利用します。

衛生面

加工は全て機械化され、そして冷凍流通するなどの衛生管理が行われています。

重要なこと



①脂肪注入肉・成型肉などの明記をすること。
(飲食のメニューなどで提供する際も同様)

②「成型肉等の処理をしているので、中心まで火を通すように調理・料理する」旨を明記すること。

③結着剤などにアレルゲンが添加されている場合は、その旨の表示をすること。

割引販売の表示の基準 30

値引販売

値引販売の表示の多くは、実売価格に他の価格を比較対象する二重価格の形で行われています。しかし、比較対象とするもとの価格が根拠のないものであれば、消費者は偽りの値引きで得をした気分になって購入することになり、このような二重価格は不当表示となります。

二重価格について(消費者庁の考え方)

消費者庁から「不当な価格表示についての景品表示法上の考え方」(以下「ガイドライン」という)が示されており、二重価格表示をする商品について下記のとおり商品の同一性が重要視されています。(割引(率)額で表示する場合も同様です)

○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ます。
○食肉など生鮮食品については、一般的に商品の同一性を判断することが難しいと考えられています。
○生鮮食品を対象とする二重価格表示については、次の場合に認められています。
1. タイムサービスのように商品の同一性が明らかな場合
2. 一般の消費者が商品の同一性を判断ができる場合

※上記以外は、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ります。

二重価格表示のできる場合

食肉公正競争規約では値引販売として二重価格販売できるものは、一般の消費者が当該食肉の同一性を判断することが可能な場合に限るという前提のもとに、右記の４つに限定しています。

①自店通常価格からの値引販売
②タイムサービスでの値引販売
③一括割引での値引販売
④増量値引での値引販売





Check! ●不当な価格表示についての景品表示法上の考え方 第４の１ (1) ▶(P179)

【1】自店通常価格からの値引販売

「当店通常価格100グラム○○円の品、本日○○円」
「当店通常価格の○○円割引」

上記のような二重価格または割引（率）額で、価格を比較して値引きする場合、この「当店通常価格」が「最近相当期間にわたって販売されていた価格」（以下**"比較対象価格"**という）でなければなりません。（実績のない架空のものであれば、不当表示に該当します）

① 比較対象価格とは？（ガイドラインによる）

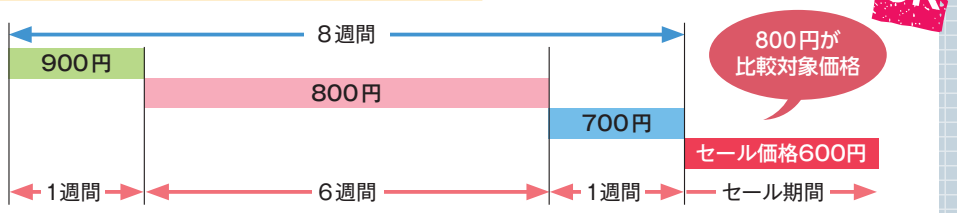
①値引販売の表示をしようとする時点からさかのぼる８週間において、過半を占める期間に販売されていた価格。但し、その商品が販売されていた期間が８週間未満の場合には、その期間の過半を占める期間に販売されていた価格です。

②前記の要件を満たす場合にあっても、次の場合を除きます。

ア．その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

イ．その価格で販売されていた**最後の日から2週間以上経過**している場合

例１ ８週間のうち過半を占める場合

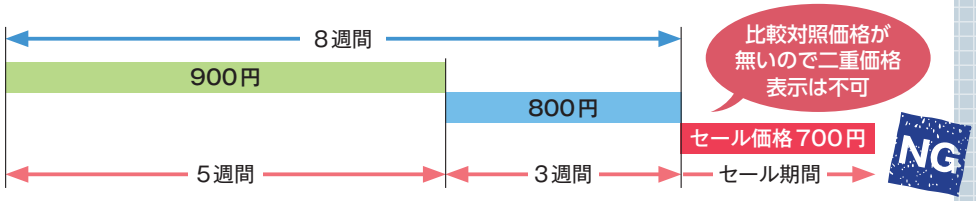


800円で販売した期間が、8週間の内過半を占めるので800円を比較対象価格として二重価格表示は可能です。

Check! ●食肉公正競争規約第５条▶(P102)／同施行規則第１１条(1)▶(P103)

30

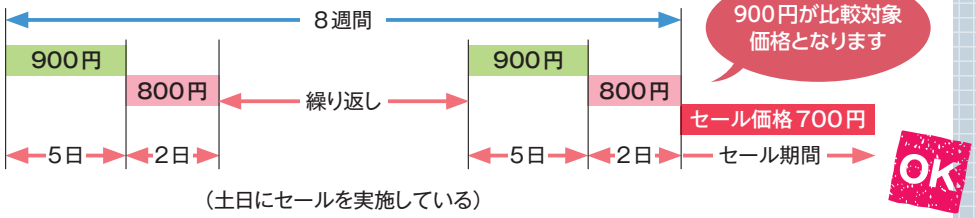
例２ 8週間のうち過半を占めていない場合、2週間以上前の場合



①800円で販売した期間が8週間の過半を占めないため、800円を比較対象とした二重価格表示はできません。

②900円で販売した期間は8週間の過半を占めていますが、最後に販売した時から2週間以上経過しているため、900円を比較対象価格とした二重価格表示はできません。

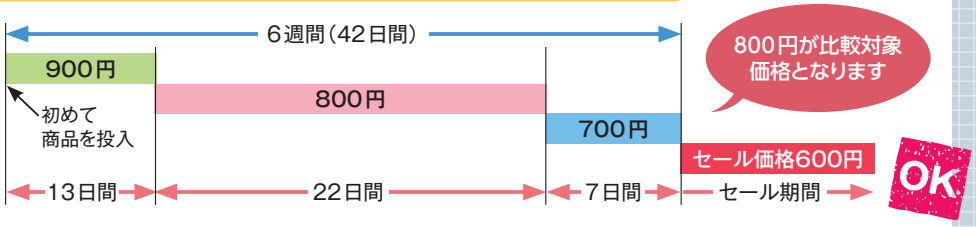
例３ 断続的に販売価格を変えた場合



（土日にセールを実施している）

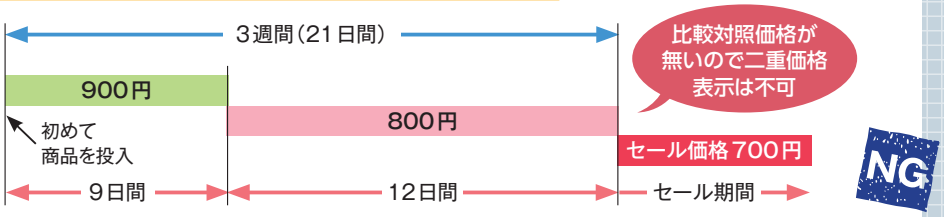
900円で販売した期間が、8週間の内過半を占めるので900円を比較対象価格として二重価格表示は可能です。

例４ 最近投入した商品で販売期間が8週間未満の場合



800円で販売した期間が6週間の過半を占めるので、800円を比較対象価格とした二重価格表示は可能です。

例５ 最近投入した商品で販売期間が短い場合



800円で販売した期間が3週間の過半を占めていますが、
2週間未満なので800円を比較対象価格とした二重価格表示はできません。

② 「商品の同一性」とは？（ガイドライン）

○自店通常価格（比較対象価格）との比較は、商品が同じでなければ意味がありません。

○過去に販売した食肉との「同一性」が問われます。食肉公正競争規約では、同一性の基準を下記の5つに置いています。

①食肉の種類　②部　位　③形　態　④品　質　⑤銘　柄

○一般消費者が商品の同一性を判断することが可能でなければなりません。

＊上記「種類」「部位」「形態」「品質」「銘柄」の資料を揃えて保管しておくこと。
「種類」「部位」「形態」については消費者は同一性の判断ができます。また「銘柄」の同一性は伝票などで証明できますが、「品質」については困難です。

③ 品質の同一性とは？

○品質の同一性の証明をするものがあること。

＊客観性の有するもので証明します。仕入（購入）の際に、確認や指定をします。
＊自主格付けなど任意のものは、客観性がありません。

①国産牛肉の場合の同一性の証明

（公社）日本食肉格付協会による枝肉の格付けが、客観性を有します。
＊牛肉　肉質等級　「5」「4」「3」「2」「1」　の5段階
＊豚肉　肉質等級　「極上」「上」「中」「並」「等外」　の5段階

②輸入食肉の場合の同一性の証明

＊米国産、オーストラリア産などについても、規定された格付けがあります。
＊米国産　牛肉　「プライム」「チョイス」「セレクト」　など

【2】タイムサービスでの値引販売

陳列していた商品を、その日の内に売りさばきたいために、ある時間帯から「○○円引き」「2割引き」などのシールを貼り価格を訂正して値引セールを行う場合があります。

このようなタイムサービスについては

○商品の同一性が明らかなので行うことができます。

○但し、もとの価格は実際に販売されていた価格でなければなりません。

（事例：次ページ上段参照）

事例

<POPで説明>



<ラベル貼付で表示>



【3】一括割引での値引販売

全商品または、特定の商品群を対象として「表示価格から○割引」など一括表示して割引きするセールをすることは差し支えありません。

事例

<POPで説明>





適用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場合、例えば「精肉全品○割引」と表示して、実際は特定の商品を除外したり、特売品が除外されてはなりません。

【4】増量割引での値引販売

少量パックと大量パックの間で100g単価のサービス値引をすることは差し支えありません。

事例

<小パック>



<大パック>



①大小パックが同じ部分肉から作られた商品であること。
②大小パックを同じ場所に置いて同一商品であることを明確に示すこと。
③同一商品の増量値引であることを消費者に明確に伝えること。
④小パックが大パックの価格を安く見せかける意図で販売されていないこと。

課徴金制度

平成25年末に発覚したホテルなどにおける一連のメニュー表示などの不当表示を受け、コンプライアンス体制の確立に向けた事業者の講ずべき表示の管理上の措置（平成26年11月14日内閣府告示第276号の指針）などが定められるとともに、平成28年４月１日から新たに課徴金制度が導入されました。

課徴金制度の大まかな概要

不当な表示による消費者の誘引を防止するため、不当な表示を行った事業者に対する課徴金制度を導入するとともに、被害回復を促進する観点から返金による課徴金額の減額などの措置を講ずる。

① 課徴金対象行為

優良誤認表示行為、有利誤認表示行為が対象です。

優良誤認

品質、規格、その他の内容について、合理的な根拠が無く、実際のものよりも著しく優良であると消費者に誤認される表示。

例 「有名銘柄牛」と表示して販売している商品が、実は銘柄牛ではない。



有利誤認

価格や取引条件に関して、著しく有利であると消費者に誤認される表示。

例 「本日５割引き」と表示して販売している商品が、実は通常と同じ価格。



② 課徴金額の算定方法

不当表示の対象商品・サービスの売上額の**3%**となっています。

③ 課徴金対象期間

3年間を上限とします。

Check! ●景表法第８条～13条▶(P173～175)

31

④ 主観的要素	違反事業者が**相当の注意を怠った者でないと認められるとき**は、課徴金を賦課しない。
⑤ 規模基準	課徴金額が**150万円未満**（対象となる売上額が5000万円未満）となる場合は、課徴金を課しません。（ただし、措置命令等の違反によって別途処分を受けることがあります）
⑥ 自主申告による課徴金額の減額	課徴金対象行為に該当する事実を消費者庁長官に**自主的に報告した**事業者について、所定の要件を満たす場合には、課徴金額の**2分の1**が減額されます。
⑦ 除斥期間	違反行為をやめた日から**5年**を経過したときは、課徴金を賦課しません。
⑧ 賦課手続	違反事業者に対する手続保障として、**弁明の機会を付与**します。
⑨ 自主返金による減額等	事業者が所定の手続に沿って返金措置を実施した場合は、**課徴金を命じない又は減額**します。

例

課徴金対象行為に係る商品等の売上額「10億円①」の場合

課徴金算定額
（①の3%相当）
3千万円②

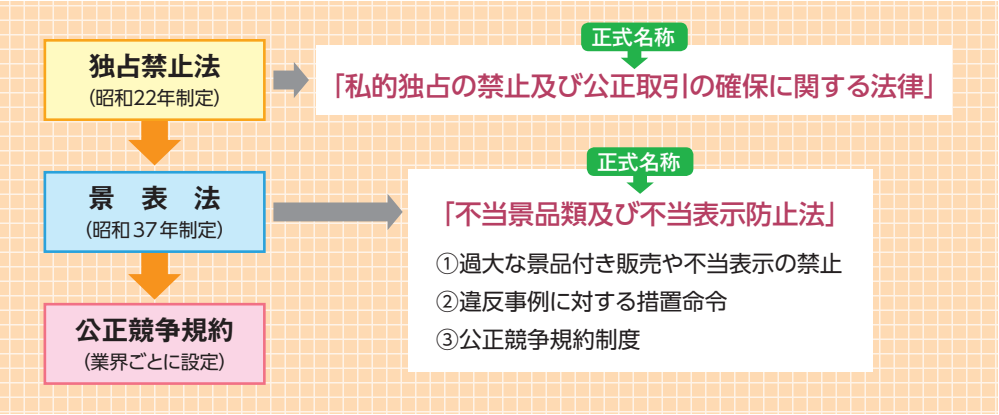
返金合計額1千万円③
300万円
500万円
200万円
消費者に自主返金

課徴金納付額（②－③）2千万円

食肉公正競争規約と食肉公正取引協議会

【1】景　表　法

正式名称は「不当景品類及び不当表示防止法」といい、不当な表示や過大な景品類の提供による誘引を防止し、一般消費者の自至的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為を禁止することにより、一般消費者の利益を保護することを目的としています。



【2】食肉公正競争規約

＊「食肉の表示に関する公正競争規約（食肉公正競争規約）」は、景表法の規定を受けて食肉販売業者や事業者団体が景品や表示に関する事項について自主的に設定する業界のルールです。まず東京都において施行認定され、その後、各県別に規約が施行認定された経過をへて平成7年10月に、全国統一規約として一本化されたものです。

＊表示に係る法律を踏まえ、法律では定められていない食肉商品の具体的な表示内容や表示方法などについて、食肉販売業者や事業者団体が自主規制を行うための基準などを決めたものです。

＊「食肉公正競争規約」は全国食肉公正取引協議会が食肉業界の意見を集約し、消費者庁及び公正取引委員会の認定を受けて制定することができます。

【3】公正取引協議会

＊全国には食肉のほか、各種食料品、医薬品、自動車、不動産、銀行など100以上の公正競争規約に基づく公正取引協議会が設立され、各業界が自らの力で適正な表示に努めています。

＊全国食肉公正取引協議会・都道府県食肉公正取引協議会
食肉業界においては、食肉公正競争規約の実施機関として都道府県ごとに食肉公正取引協議会が設置され、これが全国食肉公正取引協議会を形成しています。

32

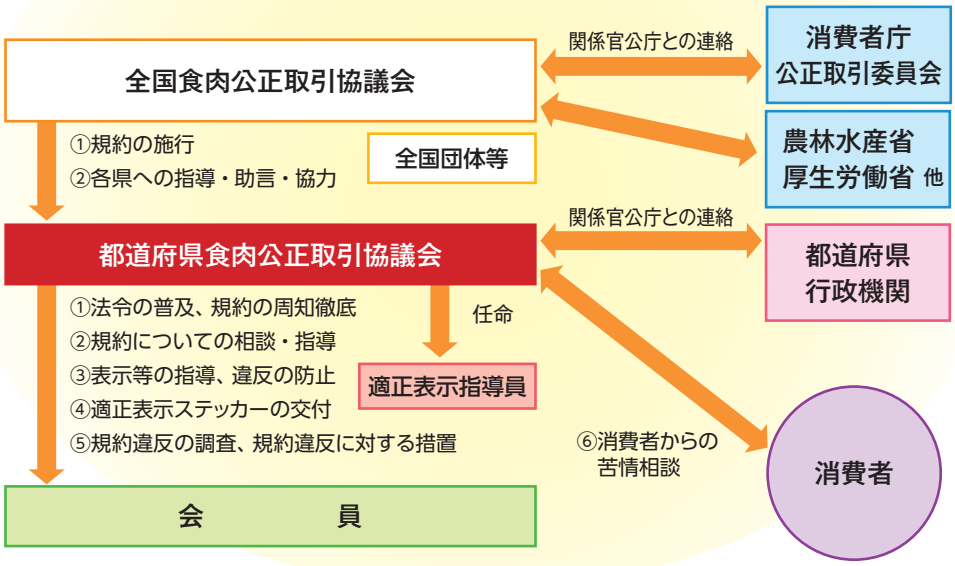
○都道府県食肉公正取引協議会

①適正販売指導員の任命など

＊各都道府県の会長が指導員を任命し、地域の店舗を巡回指導します。

＊指導員は原則任期2年とし、講習会を定期的に行います。

②下記図にあるような、食肉公正競争規約の普及、表示の指導・相談、表示違反があった場合の調査やその対応などの業務を行います。



【4】食肉公正取引協議会の会員

全国食肉公正取引協議会は、都道府県食肉公正取引協議会と全国団体及び法人（小売・卸売の全国団体等）で構成されています。

都道府県公正取引協議会会員	
①食肉専門小売店　②食肉販売業者（食肉卸・加工業者等）　③食品スーパー、量販店　④生協、農協	
全国団体会員	
①生産者団体	全農ミートフーズ、全畜連、全開連、全酪連、食鳥協会
②流通・卸・加工団体	食肉市場卸売協会、畜産副産物協会、ハム・ソーセージ協同組合、日本食肉流通センター、日本食肉流通センター卸売組合、成鶏処理流通協議会、輸出入協会、全肉業連
③小売団体	全肉連、全生連、全食鳥肉連、チェーンストア協会、全国スーパーマーケット協会

（巻末の都道府県食肉公正取引協議会、団体連絡先一覧表を参照のこと）

Check! 景表法第33条▶(P177)

適正表示ステッカー 33

○全国食肉公正取引協議会は、食肉公正競争規約に従い適正な表示をしている小売販売業者に対して、「適正表示の店」を表すステッカーを交付しています。

○適正表示ステッカーは、食肉公正取引協議会の任命する「適正表示指導員」が当該販売店に出向いて所要の調査をし、適正な表示をしていると認定した店舗について交付するものです。



適正表示ステッカー

＊適正表示ステッカーを掲示してる店舗は、正しい表示をしている信頼できる店として消費者にアピールすることができます。

＊ステッカーの交付を受けた小売販売業者は、その販売する食肉の包装紙やラベルにステッカーと同じデザインを使用することができます。

＊有効期間は、毎年1月1日より12月31日まで。有効期間を表すラベルを年に1回貼り替えます。

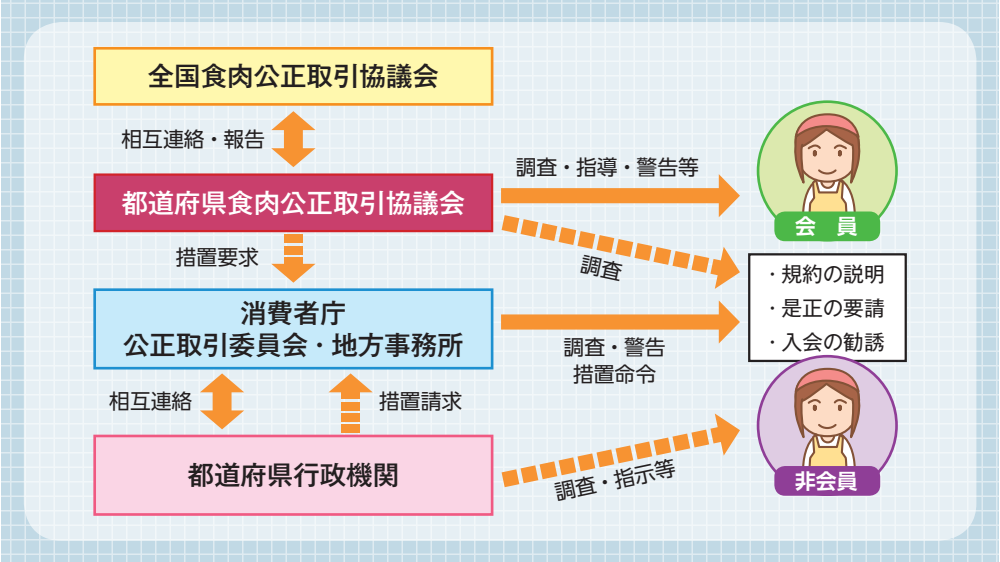
Check! ●食肉公正競争規約第13条▶(P110)／同施行規則第23条、第24条▶(P111)、別表2▶(P114)

違反に対する調査・措置 34

【1】消費者庁関係・食肉公正競争規約に基づくもの

規約違反や不当表示の調査・措置

食肉公正取引協議会会員に対しては都道府県食肉公正取引協議会が、会員以外（非会員）には消費者庁、公正取引委員会、各県行政機関が調査・措置を行います。



都道府県又は全国の食肉公正取引協議会の措置

＊適正表示指導員が定期的に表示の調査・指導を行います。

＊調査時や一般消費者の通報、行政機関からの連絡により違反が判明した場合、次の①～③のような措置を行います。

① 調　　査

規定に違反する事実があると思われる場合、関係者を招致し、事情を聴取し必要な事項の照会を行い、参考人からの意見を求め、その他必要な調査を行うことができます。

② 調査に協力しない者への措置

上記の調査に協力しない食肉販売業者に対し

ア）調査に協力すべき旨の文書により警告します。

イ）それでも協力してもらえない時は、下記の措置をとることができます。

・ステッカーの貼付の差し止め　・5万円以下の違約金　・除名処分

違反に対する調査・措置

③ 違反行為を認める者への措置

・警　告　等

調査の結果、違反行為があると認めるときは、その者に対して、次のような警告を行うことができます。

ア）その違反行為をやめること

イ）同じ又は類似の違反行為を再び行わないこと

ウ）その他これらに関連する事項を実行すること

・ステッカーの回収及び再交付拒否

警告に併せ、ステッカーを回収し、6ヵ月を超えない範囲で、ステッカーを再交付しないことができます。

警告に従わない場合

・違　約　金

50万円以下の違約金を課することができます。

・除　名　処　分

違反行為をした食肉販売業者を除名することができます。

・消費者庁への措置請求

食肉公正取引協議会の措置に従わない違反者に対しては、消費者庁に必要な措置を講ずるよう（措置命令の発動）求めます。

措置命令では	措置命令に従わない場合
ア）違反行為をやめさせること イ）将来、違反行為を繰り返さないこと ウ）違反行為を行っていた旨の公告	2年以下の懲役又は 300万円以下の罰金に処せられます

食品表示法違反に対する措置、罰則等

すべての食品を扱う事業者は、食品の表示に関する義務を負うことになり、それに違反した場合は、食品表示法に基づき、指導・指示・命令などに従わなければならない。これに従わない場合等には、事業者名の公表とともに、次の罰則が科せられる。

Check! ●食肉公正競争規約第14条、第15条▶(P110)、第16条▶(P112)　●食品表示法第17条～22条▶(P118)
●景表法第7条▶(P173)、第29条▶(P175)

34

食品表示法違反に対する措置・罰則等

立入検査等

○内閣総理大臣……立入検査、報告徴収、物件提出、収去（第８条第１項）
○農林水産大臣（酒類以外の食品）…立入検査、報告徴収、物件提出、（第８条第２項）等
○財務大臣（酒類）……立入検査、報告徴収、物件提出、（第８条第３項）
※権限の委任　内閣総理大臣→消費者庁長官・都道府県知事等、農林水産大臣→地方支部局の長・都道府県知事等、財務大臣→国税庁長官・地方支部局の長

指示命令

表示事項を表示せず 又は遵守事項を遵守しなかった場合		食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項について、食品表示基準に従った表示をしない場合		立入検査等を拒んだとき
指示 第6条第1項 第3項（消費者庁、農林水産省、財務省（都道府県等））	原産地の虚偽の表示（原材料の原産地を含む）	緊急の必要性（生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止）		
命令 第6条第5項（消費者庁（都道府県等））		回収命令 第6条第8項（消費者庁（都道府県等））	表示違反	
命令違反		命令違反		

罰則

1年以下の懲役又は100万円以下の罰金（第20条）	1	2年以下の懲役又は200万円以下の罰金（第19条）	2	3年以下の懲役若しくは300万円以下の罰金又は併科（第17条）	3	2年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金又は併科（第18条）	2	50万円以下の罰金（第21条）

1 表示事項を表示せず、又は遵守事項を遵守しなければ、行政機関からの指示・命令が出され、この命令に従わない場合、１年以下の懲役又は100万円以下の罰金が科せられる。

2 原産地の偽装表示、食品を摂取する際の安全性に関する表示の違反については、直罰（行政機関による指示・命令の措置なしに）の対象となり、２年以下の懲役又は200万円以下の罰金が科せられる。

3 消費者の生命、身体に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きは、回収等命令が発せられ、これに従わない場合、３年以下の懲役又は300万円以下の罰金が科せられる。

表示に関する他の法律における措置・罰則等

牛トレーサビリティ法	販売業者等に対し、必要な報告、立ち入り検査、さらに個体識別番号の表示が遵守されていない場合、勧告・命令でき、命令に従わない場合、30万円以下の罰金。
景　表　法	不当表示等の違反行為者に対し、行為の取り止め、再発防止等の措置命令を発し、これに違反した場合、２年以下の懲役又は300万円以下（法人：３億円以下）の罰金。平成28年度から課徴金制度を導入。
不正競争防止法 強制捜査や詐欺罪の適用もありうる	不正競争防止法の違反者（例：原産地等を偽装して食肉を販売した者）は、5年以下の懲役500万円以下の罰金（又はその両方）の処罰に加え、業務の主体たる法人にも3億円以下の罰金。

牛・豚の品種

牛の種類は３つのグループに大別されます。

1.和　牛

日本で古くから肉質改良されたもので、おもに４つの品種（黒毛和種・褐毛和種・日本短角種・無角和種）があります。黒毛和種がその大半を占めています。

2.乳用種牛

牛乳生産の目的で育てられた牛の中で、おもにそのオスを肉資源として育てたもの。ホルスタイン種がその大半を占めています。

3.肉専用種と乳用種の交配種

乳用種に肉専用種（和牛・ヘレフォード・アンガスなど）の種を交配して生まれた牛を育てたもの。乳用種に和牛の種を交配し、肉質改良されたものが国産牛には増えています。

豚の種類は大きく２つに分けられます。

1.普通豚

「大ヨークシャー・ランドレース・デュロック」の３種の豚を交配したもの。この交配種が豚肉の約75%を占めています。

2.黒　豚

「鹿児島産・黒豚」「カナダ産・黒豚」など国産、外国産を問わず純粋なバークシャー種のみを「黒豚」といいます。

牛の主な品種
type of cow

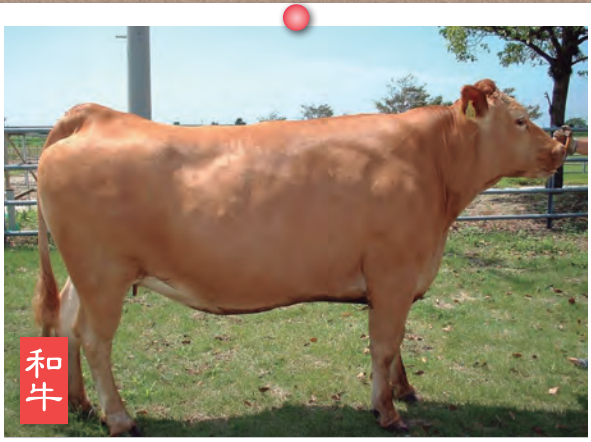


© 独立行政法人　家畜改良センター

黒毛和種
【Japanese Black】

■発祥地・肥育エリアなど
明治の時代から品種改良が行われ、1918年より登録開始、1944年に品種が固定したと結論されています。和牛の大半を占め、全国各地で飼育されています。

■特　徴
毛色は黒単色で褐色を帯びています。脂肪交雑、肉の色沢、肉のきめ及び締まりなどの肉質形質に優れた遺伝的特性をもっています。



© 独立行政法人　家畜改良センター

褐毛和種
【Japanese Brown】

■発祥地・肥育エリアなど
熊本県で放牧に適する牛として改良した「肥後牛」と、高知県で韓国牛から改良された「高知系」のものがあります。

■特　徴
毛色は黄褐色から赤褐色。性質は温順で、強健の上、耐熱性に優れ、粗飼料利用性が高い品種。黒毛和種よりは脂肪交雑の入り方は少ないものの、草を与えた健康な赤身肉として評判が高いです。



©独立行政法人　家畜改良センター

無角和種
【Japanese Polled】

■発祥地・肥育エリアなど

山口県阿武（あぶ）郡で在来和牛をアバディーン・アンガス種によって改良して生まれた品種で、中国地方で飼われているのみです。

■特　徴

毛色は黒単色（黒毛和種よりも黒味が強い）。増体速度が速く、粗飼料の利用効率が高い品種。肉質の面では脂肪交雑やきめなどが黒毛和種に比較すると劣っています。



©独立行政法人　家畜改良センター

日本短角種
【Japanese Shorthorn】

■発祥地・肥育エリアなど

南部牛とアメリカから輸入されたショートホーン種、デイリー・ショートホーン種を交配して改良されたもの。東北地方の北部原産で今は岩手県を中心に飼われています。

■特　徴

毛色は濃赤褐色。粗飼料の利用効率が高く、北日本の気候・風土に適合しています。肉質の面では脂肪交雑やきめなどが黒毛和種に比較すると劣っていますが、東北地方の放牧形式による肉牛生産に向くため、生産地の愛好は強いです。

牛の主な品種
type of cow



© 独立行政法人　家畜改良センター

アバディーン・アンガス種
【Aberdeen Angus】

■発祥地・肥育エリアなど
英国スコットランドで作られた品種で、ヨーロッパや豪州で多く飼われています。

■特徴
毛色は黒単色。粗飼料の利用効率が良く、乳量も多いので放牧飼養に適しています。肉質も外国種の中では優れています。



© 独立行政法人　家畜改良センター

ヘレフォード種
【Hereford】

■発祥地・肥育エリアなど
英国イングランド地方が原産地。アメリカや豪州でも多く飼われています。

■特　徴
毛色は赤褐色で顔面・胸・腹にかけては白色。非常に強健で、暑さ、寒さ、乾燥などの過酷な自然条件によく適応します。肉質はアバディーン・アンガス種よりやや劣ります。

牛の主な品種
type of cow



©一般社団法人　全国肉用牛振興基金協会

シャロレー種
【Charolais】

■発祥地・肥育エリアなど
フランスシャロレー地方が原産地。フランス、イギリスで多く飼われています。

■特　徴
毛色はクリーム色単色で、額に縮れ毛があります。環境適応力も高い。肉質は脂肪が少なく赤肉生産用とされています。



©独立行政法人　家畜改良センター

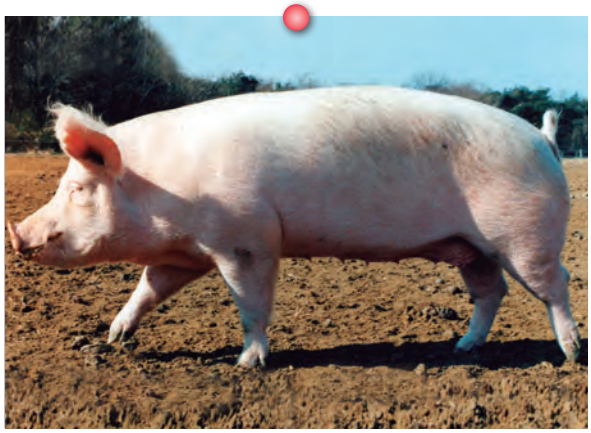
ホルスタイン種
【Holstein】

■発祥地・肥育エリアなど
原産国はオランダの北オランダ州および、フリースランド州、ドイツのホルスタイン地方。現在日本で飼養されている乳牛の大半、肉用牛の約半数をホルスタイン種が占めています。

■特　徴
毛色は白黒斑ないし黒白斑。泌乳量が多く、乳脂率は低いが、性質は温順で環境適応性が高い品種。肉質を改善して肥育するF1肥育も盛んになってきています。

type of pig

豚の主な品種
type of pig



© 独立行政法人　家畜改良センター

大ヨークシャー種
【Large YorkshireまたはLarge White】

■発祥地・肥育エリアなど

イギリスのヨークシャー州地方において、在来種に中国種、ネアポリタン種、レスター種などを交配して1870～1880年頃までに成立。イギリス、アメリカ、スウェーデン、オランダなどにおいて広く飼育されており、日本においてもイギリス、アメリカから輸入され、主として繁殖豚として利用されています。

■特　徴

皮膚は白色。ベーコンタイプの代表的な品種。繁殖能力に優れていて、一腹あたりの生産頭数が多いです。肉質は、赤肉と脂肪の割合に均衡が取れており、加工品の原料として高い評価を得ています。



© 独立行政法人　家畜改良センター

ランドレース種
【Landrace】

■発祥地・肥育エリアなど

デンマークの在来種に大ヨークシャー種を交配して成立。デンマーク、イギリス、オランダ、スウェーデンなどにおいて多く飼育されています。日本においてもイギリス、オランダ等から輸入され、純粋種では最も多く飼育されています。

■特　徴

毛色は白色。産子数が多く、泌乳量も多くて育成率が高いため、繁殖能力に優れています。肉質としては、背脂肪が薄く赤肉率が高い。現在、各国で改良が進められています。



© 独立行政法人　家畜改良センター

デュロック種
【Duroc】

■発祥地・肥育エリアなど

アメリカのニューヨーク州、ニュージャージー州を中心としたアメリカのニューヨーク州、東部地方が原産地。アメリカで多数飼育されています。日本では、実用豚生産のための雄型品種として利用されるのが一般的です。

■特　徴

皮膚は褐色（個体によって濃淡がある）。性質はおとなしく、体質強健。産子数も多く、放牧に適しています。



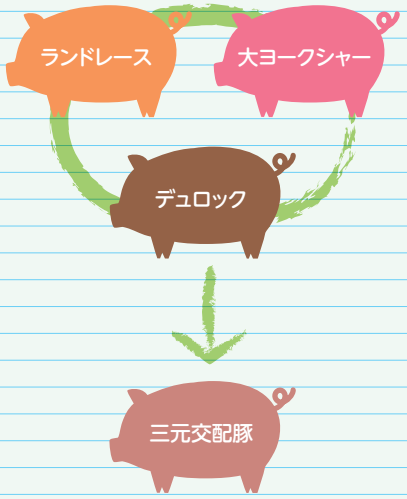
普　通　豚
（三元交配豚）

○国内で生産・流通している大半が、ランドレース種・大ヨークシャー種・デュロック種の３種類の品種を交配した普通豚（三元交配豚）です。

○繁殖性、産肉性、肉質のバランスをとるために、３種類の純血種を掛け合わせています。

○国内では伝統的に、繁殖性の優れたランドレース種（L）と大ヨークシャー種（W）を掛け合わせた交配豚（LW）を子取り母豚とし、さらに肉質の優れたデュロック種（D）を掛け合わせた交配豚（LWD）を肥育したものが主流です。

○通常、生後180～190日齢、体重105～110kgで出荷されます。



豚の主な品種
type of pig



© 独立行政法人　家畜改良センター

バークシャー種
【Berkshire】

■発祥地・肥育エリアなど
イギリス西部バークシャー地方とウィルッシャー地方の在来種にシアメース種、中国種、ネオポリタン種などを交配して成立。日本では鹿児島地方に多く飼育されており、「黒豚」の名で親しまれています。

■特　徴
皮膚は黒色だが、四肢・鼻・尾の先に白はんを持っています。体質強健で産子数はやや劣るが、哺育は巧みです。肉質、脂肪質ともに優れており、生肉用に適しています。



© 独立行政法人　家畜改良センター

ハンプシャー種
【Hampshire】

■発祥地・肥育エリアなど
アメリカのケンタッキー、マサチューセッツ州が原産地。アメリカで多数飼育されています(登録頭数が最も多い)。日本では、主として交配用の種雄豚として利用されています。

■特　徴
体は黒色で、肩から前肢にかけて幅10～30cmの白帯を持っています。産子数はやや少ないが、哺育能力に優れ、発育、飼料効率のよい品種。背脂肪が薄く、筋肉量が多く、もも肉も充実しており、肉質としては良好です。

牛肉 美味しくたべよう! 部位の特徴と料理

ネック
脂肪分が少なく赤身の多い硬めの肉質。
ひき肉・こま切れ
角切りなどで煮込み料理

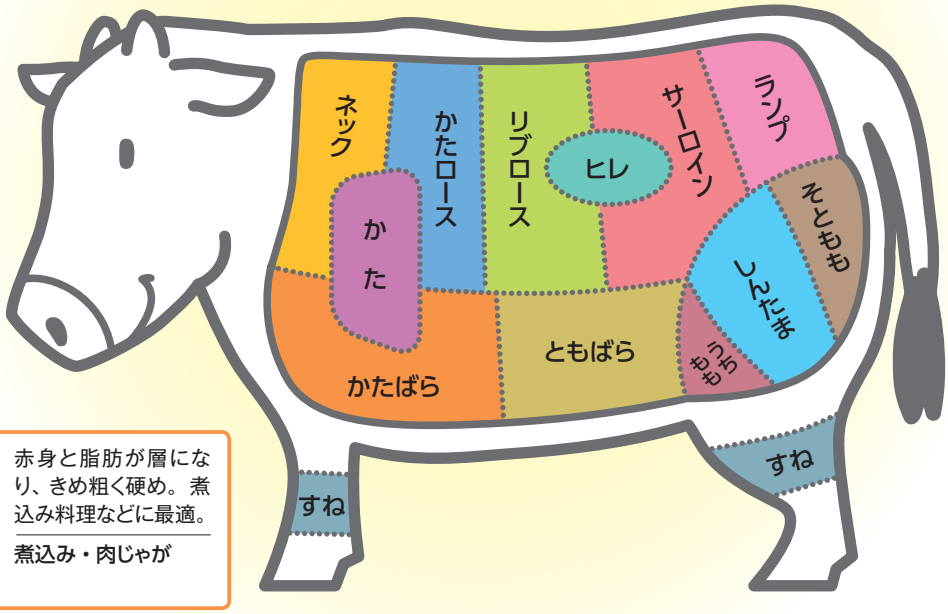
かた
やや硬く脂肪分の少ない赤身肉。エキス分やコラーゲンが多い。
煮込み料理、スープの原料に最適

かたロース
やや筋が多いが脂肪分が適度にある風味のよい部位。
しゃぶしゃぶ・すき焼き
焼き肉

リブロース
きめが細かく、肉そのものを味わう料理に適している。
しゃぶしゃぶ・すき焼き
ステーキ

サーロイン
きめが細かくて柔らかく、肉質は最高。
ステーキ・ローストビーフ
しゃぶしゃぶ

ヒレ
きめの細かい柔らかな部位。脂肪分が少ないので、揚物や脂肪の気になる方に。
ビーフカツ・ステーキ



かたばら
赤身と脂肪が層になり、きめ粗く硬め。煮込み料理などに最適。
煮込み・肉じゃが

ともばら
赤身と脂肪が層になり、きめは粗いが霜降りになりやすく濃厚な味わい。
シチュー・カルビ焼き

もも(しんたま)
きめが細かく柔らかで、脂肪が少ない部位。
ローストビーフ・シチュー
焼き肉・ビーフカツ

ランプ
味に深みがあり柔らかい赤身肉。あらゆるメニューに利用できる。
ステーキ・ローストビーフ

そともも
きめがやや粗く、脂肪の少ない硬めの肉。薄切り、こま切れにして炒めものに。
煮込み・炒め物

もも(うちもも)
牛肉の部位中もっとも脂肪が少ない。
ステーキ・ローストビーフ
焼き肉・煮込み料理

すね
筋が多く硬いが長時間煮ることで、コラーゲンが溶け出し柔らかくなる。
シチュー・カレー・煮込み

Beef Category

ハツ（心臓）
筋繊維が細かく、こりこりした歯ざわり。タウリン、ビタミンB1、E が豊富。焼き肉や串焼きに。

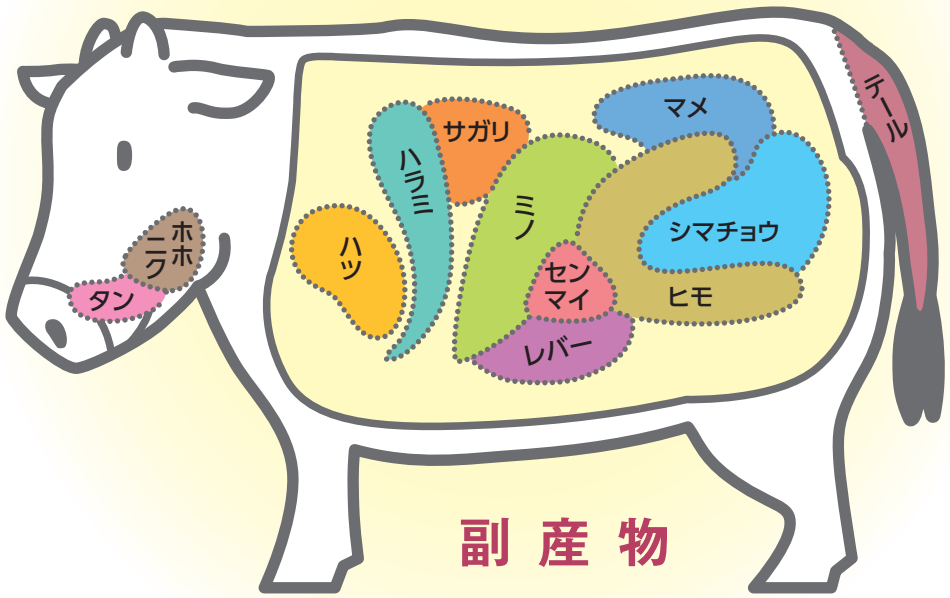
レバー（肝臓）
ビタミンA・B2・B6・B12、鉄が豊富。牛乳で血抜きをすると臭みがとれる。酒、生姜、ニンニクなどで下味を。

マメ（腎臓）
ビタミンB2、鉄が豊富。ブドウの房状で、脂肪が少ない。白いすじを除き、バター焼き、みそ煮込みに。

ミノ（第一胃）
下ごしらえで繊毛が密生している皮をむく。特に厚くなった「上ミノ」と呼ばれている部分は、焼き肉でもお馴染み。

センマイ（第三胃）
特有の歯ざわり。脂肪が少なく、鉄が豊富。ゆでて売られているが、もう一度ゆで氷水にさらし臭みを除く。

ハラミ（横隔膜）
適度な脂肪で柔らかな肉質。シチューやカレー、ステーキにも。



副産物

サガリ（横隔膜）
ハラミと同様、適度な脂肪で柔らかな肉質。ハラミとサガリを分けずにハラミということもある。

ヒモ（小腸）
大腸より薄く細い。ゴムのようで噛みきれないが、じっくり煮込むとおいしい。串焼き、煮込み料理に

シマチョウ（大腸）
ヒモより厚く、硬いので長時間煮る必要があり。ゆでてぶつ切りで売られていて下処理法はヒモと同様。

タン（舌）
食肉より、ビタミンA、B2、鉄、タウリンが多く含まれている。薄切りにして網焼き、ブロックのものはシチューなど煮込みに。

ホホニク（頬肉）
頭部の肉の部分で一番おいしいとされているのが頬肉です。柔らかくて脂肪が多いのが特徴で、調理では整形するほうがよい。

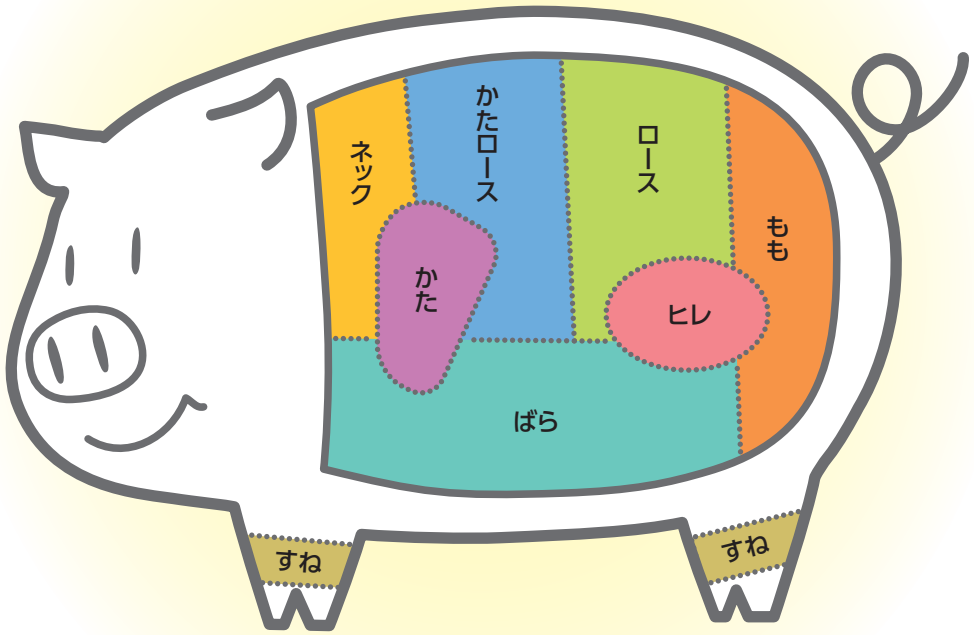
テール（尾）
コラーゲンが豊富。長時間煮込むとゼラチン化し、柔らかくなる。テールスープなどに。

豚肉 美味しくたべよう! 部位の特徴と料理

ネック
脂肪分が多く、焼き肉に適しています。「トントロ」と呼ばれているのは、この部位。
焼き肉

かた
キメが粗く硬め。脂肪分が多少あるため、角切りにして煮込むとよい味が出る。
シチュー・ポークビーンズ

かたロース
キメはやや粗く硬めでコクのある濃厚な味。筋を切ってから調理を。
カレー・焼豚
しょうが焼き



ロース
キメが細かく、適度な脂肪でヒレと並ぶ最上部位。外側の脂肪に旨味がある。
トンカツ・豚しゃぶ・
ロースハム

ヒレ
キメ細かい柔らかな部位。脂肪分が少なくビタミンB_1が豊富。油を使う料理に最適。
トンカツ・ソテー

ばら
赤身と脂肪が層になり、骨付きものはスペアリブと呼ばれる。濃厚な味。
カレー・トンポーロー・
煮込み料理

もも
脂肪が少なくキメ細かい。ヒレに次ぎビタミンB_1が多い。
ソテー・焼き肉・
ボンレスハム

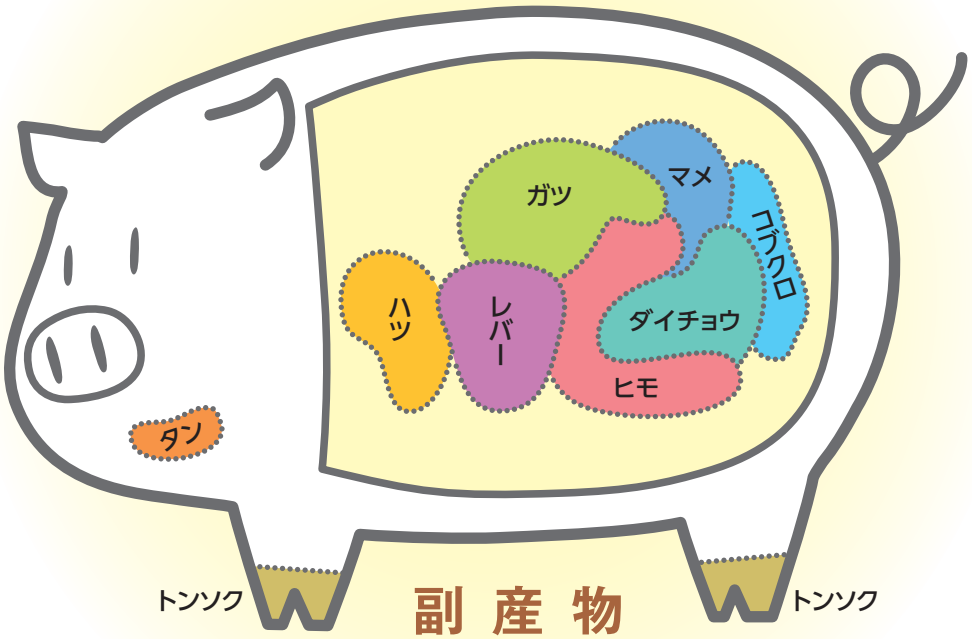
すね
ももの中で最も運動量が多く、キメは粗く、硬い。骨付きの料理もある。
挽き肉・アイスバイン・トンソク(骨付き)

Pork Category

ハツ（心臓）
筋繊維が細かく緻密で、歯ざわりが独特。脂肪が少なく味は淡泊。タウリン、ビタミンB_1、B_2、鉄が豊富。充分血抜きをしてから調理。焼き肉や串焼きに。

レバー（肝臓）
ビタミンA、B_2、B_6、B_{12}、鉄が豊富。牛乳で血抜きをすると臭みがとれる。酒、生姜、ニンニクなどで下味を。

マメ（腎臓）
脂肪が少なく、低エネルギー。表面の皮を除き、半分に切り白いすじ（尿管）を取ると臭みも気にならず、香味野菜などと、さっとゆで水にさらし、炒め物・煮込み・あえ物に。



副産物

ガツ（胃）
臭みが少なく、食べやすい部位。ゆでたもの以外の、生のものは塩をふってよくもみ、香味野菜を加えた湯でゆでる。もつ焼きや酢の物・煮込み料理に。

ヒモ（小腸）
「モツ」とも呼ばれ、ゆでて脂肪をおとしたものが市販されている。煮込み、串焼きに。

ダイチョウ
ヒモ同様に、脂肪が多く付着しており、ぶつ切りにし、ゆでて市販されている。にんじん・ねぎ・こんにゃく等とみそ味に煮るとおいしく、酢の物・マリネにも。

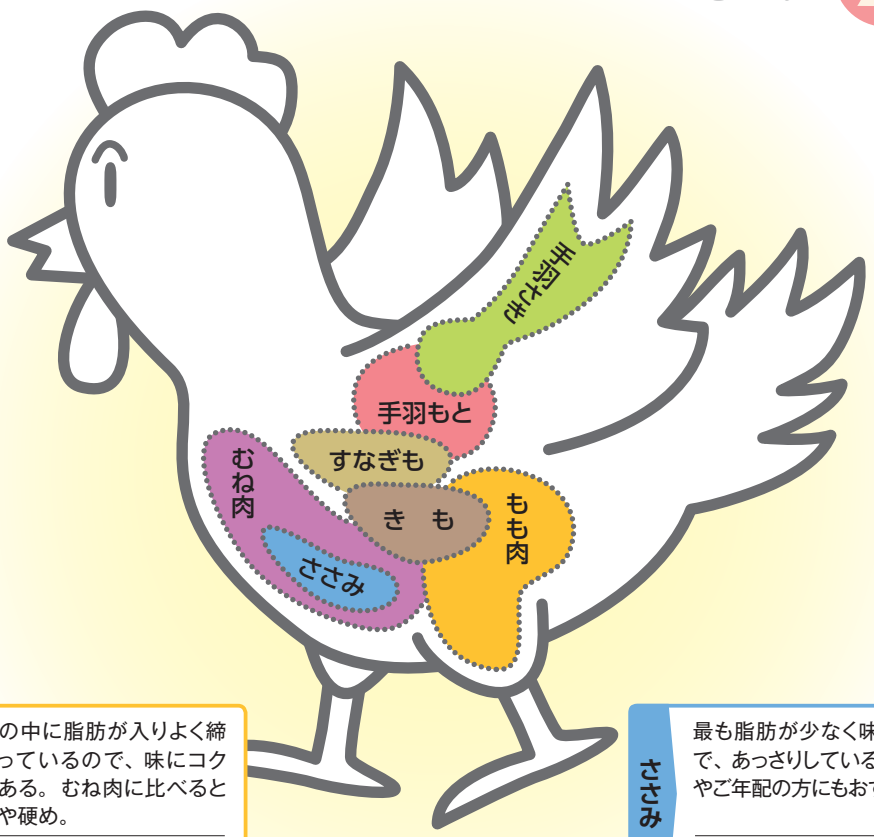
タン（舌）
食肉より、ビタミンA、B_2、鉄、タウリンが多く含まれている。薄切りにしてバター焼き、網焼き、唐揚げに。ブロックのものはシチューなど煮込みに。

トンソク（足）
コラーゲンなどを豊富に含む。長時間煮込んでゼラチン化する。ゆでた状態で販売されるが、熱湯でアク抜きし、和え物や煮物に。沖縄料理のてびち。

コブクロ（子宮）
柔らかく淡泊な味で、脂肪は非常に少ない。網焼きや和え物に。醤油やみそで煮込んでもよい。

鶏肉 美味しくたべよう! 部位の特徴と料理

Chicken Category



もも肉
肉の中に脂肪が入りよく締まっているので、味にコクがある。むね肉に比べるとやや硬め。
照り焼き・カツ・から揚げ

ささみ
最も脂肪が少なく味も淡白で、あっさりしている。幼児やご年配の方にもおすすめ。
フリッター・蒸し物・茶碗蒸し

むね肉
柔らかく、味も淡白であっさりしている。脂肪の少ない部位。
水煮・蒸し鶏・詰め物料理

手羽さき
美肌によいといわれるコラーゲンが豊富に含まれている。
から揚げ・煮込み・焼き鳥

手羽もと
ほどよく脂肪がついて、味にコクがある部位。
から揚げ・グリル焼き

きも
レバー（肝臓）、心臓の部位で各種のビタミンが豊富。鶏のレバーにはウナギの約6倍ものビタミンAが含まれている。

すなぎも
すなぎもは鶏の胃袋。コリコリとした歯触りが特徴で、焼き鳥の材料としても人気。

食肉の表示に関する
公正競争規約
ならびに
同施行規則



これ以降、見開きの**左ページに「食肉の表示に関する公正競争規約」**を、**右ページに「同施行規則」**を掲載し、該当する項目が左右で一致するようにしてあります。
左ページの「規約」と右ページの「施行規則」を対照させながらお読みください。

食肉の表示に関する公正競争規約

平成７年10月13日認定、平成８年８月１日、平成12年２月24日、
平成13年１月26日、平成14年10月８日、平成17年２月28日、平成17年12月20日、
平成21年８月25日、平成28年８月30日　変更認定

第１章　総則

（目的）

第1条　この公正競争規約（以下「規約」という。）は、不当景品類及び不当表示防止法第31条第1項の規定に基づき、食肉の表示に関する事項を定めることにより、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ことを目的とする。

（定義）

第2条　この規約で「食肉」とは、食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の生肉（骨及び臓器を含む。）をいう。

2　この規約で「販売業者」とは、食肉を販売する者をいう。

3　この規約で「小売販売業者」とは、販売業者のうち、一般消費者に対して食肉を販売する者（自己の氏名又は商号を使用して、一般消費者に対して食肉を販売することを他の事業者に許諾した者を含む。）をいう。

第２章　小売販売業者

（小売販売業者における必要表示事項）

第3条　小売販売業者は、事前包装されていない食肉については、店頭に陳列された食肉ごとに、食肉の表示に関する公正競争規約施行規則（以下「施行規則」という。）で定めるところにより、表示カードを用いて、次の事項を、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。

（１）食肉の種類及び部位等で施行規則で定める事項

食肉の表示に関する公正競争規約施行規則

平成７年10月13日認定、平成８年８月１日、平成12年２月24日、
平成13年１月26日、平成14年10月８日、平成17年２月28日、平成21年８月25日、
平成24年10月４日、平成25年10月29日　変更承認

（規約の適用範囲）

第1条　調味料、香辛料等で味付けした食肉は、加熱加工をしていないものであっても、食肉の表示に関する公正競争規約（以下「規約」という。）第2条第1項の「生肉」に含まれない。

（表示カード）

第2条　規約第3条第1項の表示カードについては、次による。

（１）縦55ミリメートル、横90ミリメートル以上の大きさで、衛生上無害の材質のものとする。

（２）表示カードに記載する文字は、42ポイント以上の大きさの肉太の文字とする。

（小売販売業者における食肉の種類の表示）

第3条　規約第3条第1項第1号（同条第2項第1号により表示する場合を含む。）の「食肉の種類」は、次の各号に掲げる区分及び名称によって表示する。牛、豚、鶏については、それぞれ「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」と表示してもよい。

（１）牛……「牛」又は「牛肉」

（２）豚……「豚」又は「豚肉」

（３）鶏……「鶏」又は「鶏肉」（ただし、生後3ヵ月齢未満の鶏は「若どり」とする。）

（４）羊……「めん羊」、「羊」、「羊肉」、「ラム」（生後1年未満のもの）又は「マトン」（生後1年以上のもの）

（５）馬……「馬」又は「馬肉」。ただし、漢字に限る。

（６）兎、猪、あひる、うずら、その他の食肉については、全国食肉公正取引協議会（以下「全国公正取引協議会」という。）が事前に消費者庁長官及び公正取引委員会に届けて定める区分及び名称による。

（小売販売業者における品名の表示）

第4条　規約第3条第1項第1号（同条第2項第1号により表示する場合を含む。）による表示は、次に定める品名の表示として行う。

（１）原則として前条の食肉の種類の名称と部位を組み合わせて品名とする（これを例示すると、別表1のとおりであるが、地域的特性がある場合には、その品名を別表1に加えることができる。）。

（２）食肉の性質上部位の表示が困難な場合は、食肉の種類の名称と形態を組み合わせて品名とする。

（２）原産地

（３）量目（包装材料及びつけあぶらの重量を除いた重量をいう。以下同じ。）及び販売価格（量目は100グラムと表示し、100グラム当たりの販売価格を表示することを原則とするが、これだけでは適当でない場合は、施行規則で定める方法による。）

（４）冷凍に関する事項で施行規則で定めるもの

（５）牛の個体識別番号又は荷口番号（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（平成15年法律第72号）による特定牛肉に限る。以下同じ。）

2　小売販売業者は、事前包装された食肉については、その包装に次の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。

（１）前項第1号、第2号、第4号及び第5号に定める事項

（２）量目（グラムで表示する。）、販売価格及び100グラム当たりの価格（ただし、100グラム当たりの価格は、包装に表示することに代えて、商品と同一の視野に入る場所に、施行規則に定める表示カード（下札又は置札）によって表示することができる。）

（３）消費期限及び保存方法

賞味期限の表示が適切な場合は、消費期限に代えて賞味期限を表示する。

（４）加工（包装をいう。）所の所在地及び加工者の氏名又は名称

（小売販売業者における原産地の表示）

第5条　規約第3条第1項第2号（同条第2項第1号により表示する場合を含む。）の原産地の表示に当たっては、品名の表示と同一の視野に入る場所に、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表示するものとする。

2　国産品にあっては主な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。

3　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。

4　輸入品における原産国名の表示に当たっては、正式名称又は消費者に一般的に知られている略称を使用し、表示するものとする。

5　国内における飼養期間が外国（二か国以上の外国において飼養された場合は、それぞれの国）における飼養期間よりも長い家畜を国内でと畜して生産した食肉を国産品とする。

（単位価格表示の例外）

第6条　規約第3条第1項第3号の「100グラム当たりの販売価格を表示することだけでは適当でない場合」とは、例えば、ステーキ用に成型した切り身肉、丸焼用の若どりなどを販売する場合をいい、次のように表示する。

（1）1切、1枚、1個、1羽、1本等の単位による。

（2）「1切○○円位」等と表示し、100グラム当たりの価格を併記する。又は「1切○○円」等と表示し、「100グラム当たり○○円位」と併記する。

（小売販売業者における冷凍の表示）

第7条　冷凍した状態で仕入れた食肉又は小売販売業者が冷凍した食肉にあっては、「冷凍」若しくは「フローズン」又は「解凍品」その他解凍した旨等を表示しなければならない。ただし、凍結品の鶏にあっては「凍結品」、解凍品の鶏にあっては「解凍品」と表示しなければならない。

（単位価格表示の補完表示方法）

第8条　規約第3条第2項第2号の表示カードについては、次による。

（1）下札については縦128ミリメートル、横182ミリメートル以上の大きさ、置札については縦55ミリメートル、横90ミリメートル以上の大きさとする。

（2）表示カードに記載する文字は、42ポイント以上の大きさの肉太の文字とする。

（小売販売業者における消費期限及び保存方法の表示）

第9条　消費期限、賞味期限及び保存方法は、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）（以下「表示基準府令」という。）の規定に従い、適切に表示する。

食肉の表示に関する公正競争規約

3　小売販売業者は、ビラ、ちらしその他これらに類似するものによる広告において、第1項第1号に規定する事項を具体的に示した上で販売価格等売価に関する表示をする場合は、100グラム当たりの単価を併記するものとする。

4　小売販売業者は、種類の異なる食肉を事前に混合したひき肉については、混合比率の多いものの順に、当該食肉の種類を表示しなければならない。

（小売販売業者における不当表示の禁止）

第4条　小売販売業者は、表示カード、看板、ちらしその他の表示媒体又は商品の陳列により、次の各号に掲げるような表示をしてはならない。

（1）食肉以外のものについて、食肉であるかのように誤認されるおそれがある表示

（2）食肉の種類、部位等について、誤認されるおそれがある表示

（3）食肉について、外国産のものが国産若しくは当該原産国（地）以外の外国産のものであるかのように、又は国産のものが外国産のものであるかのように、誤認されるおそれがある表示

（4）施行規則で定める品種以外の牛の肉を「和牛」の肉と表示すること又は「和牛」の肉であると誤認されるおそれがある表示をすること。

（5）施行規則で定める品種以外の豚の肉を「黒豚」の肉と表示すること又は「黒豚」の肉であると誤認されるおそれがある表示をすること。

（6）外部から見える場所に内部のものよりも品質が著しく優良な食肉を陳列することにより、陳列されている食肉全部の品質が著しく優良であるかのように誤認されるおそれがある表示

（7）食肉の品質、規格その他の内容について、実際のもの又は他の販売業者のものよりも著しく優良であると一般消費者に誤認されるおそれがある表示

（8）価格その他の取引条件について、実際のもの又は他の販売業者のものよりも著しく有利であると一般消費者に誤認されるおそれがある表示

（9）他の販売業者又は他の販売業者の販売する食肉を中傷し、又は誹謗するような表示

（10）事前包装された食肉について、内容物の保護又は品質の保全の限度を超えて過大な包装又は過剰包装を用いること。

（11）前各号に掲げるもののほか、食肉の内容又は取引条件について、一般消費者に誤認されるおそれがある表示

（小売販売業者における不当表示の禁止）

第10条　植物性タンパク食品を「人造肉」、「人工肉」等と表示することは、規約第4条第1号の不当表示に該当する。

2　規約第4条第4号の「施行規則で定める品種」とは、次の6種に限るものとする。

（1）　黒毛和種

（2）　褐毛和種

（3）　日本短角種

（4）　無角和種

（5）　（1）～（4）の品種間の交配による交雑種

（6）　（5）と（1）～（5）の交配による交雑種

3　前項第5号又は第6号に掲げる品種の牛の肉を「和牛」の肉と表示する場合にあっては、「和牛間交雑種」と併記し、又は品種の組合せを併記するものとする。品種の組合せを併記する場合にあっては、黒毛和種を「黒」、褐毛和種を「褐」、日本短角種を「短」、無角和種を「無」、前項第1号から第4号の品種間の交配による交雑種を「和牛間交雑」と記号化し、これらの組合せを「褐×黒」、「褐黒」又は「和牛間交雑×黒」のように表示することができる。

4　規約第4条第5号の「施行規則で定める品種」とは、「食肉小売品質基準」（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）に定めるバークシャー純粋種に限るものとする。

5　陳列されている食肉について、内部にある食肉が、外部から見えるところにある食肉よりも脂身が多いもの又は切身の形が小さいものであったとしても、そのことが、その食肉の種類、部位等の性質上当然に起こり得ることである場合は、そのような陳列は、規約第4条第6号の不当表示に当たらない。

6　「松阪牛（肉）」、「神戸牛（肉）」、「近江牛（肉）」等食肉の産地又は銘柄について虚偽の表示をした場合には、規約第4条第7号の不当表示に該当する。

食肉の表示に関する公正競争規約

（値引販売の表示の基準）

第5条　小売販売業者は、食肉について、自店で通常販売している価格（以下「自店通常価格」という。）よりも低い価格での販売、タイムサービスでの販売、一括割引での販売又は増量値引きでの販売の場合に限り、値引販売である旨を表示することができるものとする。

2　実売価格を他の価格と比較対照する二重価格表示をすること（単に値引率又は値引額を表示することを含む。）は、一般消費者が当該食肉の同一性を判断することが可能な場合であり、かつ、自店通常価格からの値引き、タイムサービス、一括割引又は増量値引きの場合に限りできるものとする。

3　前2項の表示は、施行規則で定める基準によって表示するものとする。

（食肉の適正管理）

第6条　小売販売業者は、種類の異なる食肉が混じることによる不当な表示が生じないようにするため、施行規則で定めるところにより、必要な措置を講じなければならない。

（量目）

第7条　小売販売業者は、正確に計量した量目で販売しなければならない。

（小売販売業者における帳票類の整備）

第8条　小売販売業者は、食肉の納品書等の帳票類を整備することとし、一定期間保管しなければならない。

（値引販売の表示）

第11条　規約第5条第3項の「施行規則で定める基準」は、次のとおりとする。

（1）ア　自店通常価格を比較対照価格として二重価格表示を行う場合は、値引販売をしようとする食肉と客観的にみて同一であると認められる食肉について、値引販売の表示をしようとする時点からさかのぼる8週間（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）において、過半を占める期間に販売されていた価格以外の価格を自店通常価格として用いてはならない。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は、当該価格は自店通常価格とは認められない。

イ　「当店通常価格100グラム○○円の品、本日○○円」、「当店通常価格の○○割引」等と価格を比較して表示することは差し支えないが、この「当店通常価格」はアで説明されている自店通常価格でなければならない。その場合、比較して値引販売をしようとする食肉と比較対照する食肉の種類、部位、形態、品質、銘柄等における当該食肉の同一性を一般消費者が判断することが可能な場合に限るものとする。また、当該販売店は、消費者が当該食肉の同一性を判断することを可能とする資料を揃え、保管しなければならない。当該販売店は、消費者が当該食肉の同一性を判断することを可能とするように、品質及び銘柄を店頭に表示することに努めなければならないものとする。この場合において、品質は客観性を有するものでなければならない。

（2）一定の営業時間に限り価格の引下げを行ったり、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て、当初の表示価格を比較対照価格とする二重価格表示を行うことは差し支えないが、その場合の当初の表示価格は、実際に販売されていた価格でなければならず、かつ、その価格は値引きであると誤認させるために計画的に付していたような価格であってはならない。

（3）特定の商品群を対象として「全品表示価格から○割引」等一括して割引する旨のセールをすることは差し支えないが、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行為、表示価格をいったん引き上げた上で割引する行為、又は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する行為をしてはならない。

（4）同じ部分肉から作られた内容重量のみが異なる商品の間で、大幅増量した商品について、内容重量の少ないものとの間で100グラム当たりの価格を比較して値引販売の表示をする場合は、両者を近接して配置し、増量値引きである旨を明示して販売しなければならない。また、少ない重量のものを、多い重量のものの価格を安く見せ掛ける意図で販売するものであってはならない。

（食肉の混交の防止）

第12条　規約第6条の「施行規則で定める必要な措置」は、次のような措置とする。

（1）牛肉及び豚肉以外の食肉をひく場合には、それぞれ専用の肉挽機を用いなければならない。ただし、牛肉及び豚肉以外の食肉をひくことの少ない販売店については、この限りではない。

（2）前号ただし書の販売店は、牛肉及び豚肉と他の食肉との混交が生じないよう、肉挽機の取扱いに十分注意を払わなければならない。

（小売販売業者における帳票類の保管期間）

第13条　規約第8条の「一定期間」は、2年以上とする。

食肉の表示に関する公正競争規約

第3章　小売販売業者以外の販売業者

（小売販売業者以外の販売業者における必要表示事項）

第9条　小売販売業者以外の販売業者は、容器に入れ、又は包装された食肉についてはその容器又は包装に、施行規則に定めるところにより、次の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。

（１）食肉の種類及び部位

（２）原産地

（３）内容量

（小売販売業者以外の販売業者における表示の方法）

第14条　規約第9条の小売販売業者以外の販売業者が行う表示は、全国公正取引協議会が事前に消費者庁長官及び公正取引委員会に届け出て定める方法による。

（小売販売業者以外の販売業者における食肉の種類の表示）

第15条　規約第9条の「食肉の種類」は、次の各号に掲げる区分及び名称によって表示する。牛、豚、鶏については、それぞれ「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」と表示してもよい。

（1）牛……「牛」又は「牛肉」

（2）豚……「豚」又は「豚肉」

（3）鶏……「鶏」又は「鶏肉」（ただし、生後3ヵ月齢未満の鶏は「若どり」とする。）

（4）羊……「めん羊」、「羊」、「羊肉」、「ラム」（生後1年未満のもの）又は「マトン」（生後1年以上のもの）

（5）馬……「馬」又は「馬肉」。ただし、漢字に限る。

（6）兎、猪、あひる、うずら、その他の食肉については、全国公正取引協議会が事前に消費者庁長官及び公正取引委員会に届けて定める区分及び名称による。

（小売販売業者以外の販売業者における品名の表示）

第16条　規約第9条による表示は、前条の食肉の種類の名称と部位を組み合わせて品名とする。

（小売販売業者以外の販売業者における原産地の表示）

第17条　規約第9条の原産地の表示に当たっては、品名の表示と同一の視野に入る場所に、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表示するものとする。

2　国産品にあっては主な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。

3　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。

4　輸入品における原産国名の表示に当たっては、正式名称又は消費者に一般的に知られている略称を使用し、表示するものとする。

5　国内における飼養期間が外国（二か国以上の外国において飼養された場合は、それぞれの国）における飼養期間よりも長い家畜を国内でと畜して生産した食肉を国産品とする。

（内容量の表示）

第18条　内容量の表示に当たっては、計量法の規定に準じて適切に表示する。

（４）冷凍に関する事項で施行規則に定めるもの

（５）賞味期限及び保存方法
　　消費期限の表示が適切な場合は、賞味期限に代えて消費期限を表示する。
（６）小売販売業者以外の販売業者の氏名又は名称及び住所
（７）牛の個体識別番号又は荷口番号

2　小売販売業者以外の販売業者は、容器に入れていない、又は包装されていない食肉については送り状又は納品書に、施行規則に定めるところにより、前項各号に規定する事項を邦文で明りょうに表示しなければならない。

3　小売販売業者以外の販売業者が事前包装された食肉に一般消費者に対する表示を行う場合は、前2項の規定にかかわらず、第3条第2項及び第4項の規定を準用する。この場合において、第3条第2項及び第4項中「小売販売業者」とあるのは、「小売販売業者以外の販売業者」と読み替えるものとする。

（小売販売業者以外の販売業者における不当表示の禁止）

第10条　小売販売業者以外の販売業者は、容器、包装、送り状又は納品書に次の各号に掲げるような表示をしてはならない。

（１）食肉以外のものについて、食肉であるかのように誤認されるおそれがある表示
（２）食肉の種類、部位等について、誤認されるおそれがある表示
（３）食肉について、外国産のものが国産若しくは当該原産国（地）以外の外国産のものであるかのように、又は国産のものが外国産のものであるかのように、誤認されるおそれがある表示

（４）施行規則で定める品種以外の牛の肉を「和牛」の肉と表示すること又は「和牛」の肉であると誤認されるおそれがある表示をすること。

（小売販売業者以外の販売業者における冷凍の表示）

第19条　冷凍した状態で仕入れた食肉又は小売販売業者以外の販売業者が自ら冷凍した食肉にあっては、「冷凍」若しくは「フローズン」又は「解凍品」その他解凍した旨等を表示しなければならない。ただし、凍結品の鶏にあっては「凍結品」、解凍品の鶏にあっては「解凍品」と表示しなければならない。

（小売販売業者以外の販売業者における賞味期限及び保存方法の表示）

第20条　賞味期限、消費期限及び保存方法は、表示基準府令の規定に準じて、適切に表示する。

（小売販売業者以外の販売業者における不当表示の禁止）

第21条　植物性タンパク食品を「人造肉」、「人工肉」等と表示することは、規約第10条第1号の不当表示に該当する。

2　規約第10条第4号の「施行規則で定める品種」とは、次の6種に限るものとする。

（1）　黒毛和種

（2）　褐毛和種

（3）　日本短角種

（4）　無角和種

（5）　（1）～（4）の品種間の交配による交雑種

（6）　（5）と（1）～（5）の交配による交雑種

3　前項第5号又は第6号に掲げる品種の牛の肉を「和牛」の肉と表示する場合にあっては、「和牛間交雑種」と併記し、又は品種の組合せを併記するものとする。品種の組合せを併記する場合にあっては、黒毛和種を「黒」、褐毛和種を「褐」、日本短角種を「短」、無角和種を「無」、前項第1号から第4号の品種間の交配による交雑種を「和牛間交雑」と記号化し、これらの組合せを「褐×黒」、「褐黒」又は「和牛間交雑×黒」のように表示することができる。

（５）施行規則で定める品種以外の豚の肉を「黒豚」の肉と表示すること又は「黒豚」の肉であると誤認されるおそれがある表示をすること。
（６）食肉の品質、規格その他の内容について、実際のもの又は他の販売業者のものよりも著しく優良であると一般消費者に誤認されるおそれがある表示
（７）価格その他の取引条件について、実際のもの又は他の販売業者のものよりも著しく有利であると一般消費者に誤認されるおそれがある表示
（８）他の販売業者又は他の販売業者の販売する食肉を中傷し、又は誹謗するような表示
（９）事前包装された食肉について、内容物の保護又は品質の保全の限度を超えて過大な包装又は過剰包装を用いること。
（10）前各号に掲げるもののほか、食肉の内容又は取引条件について、一般消費者に誤認されるおそれがある表示

（小売販売業者以外の販売業者における帳票類の整備）

第11条　小売販売業者以外の販売業者は、食肉の送り状、納品書等の帳票類を整備することとし、一定期間保管しなければならない。

第4章　公正取引協議会

（公正取引協議会の設置）

第12条　この規約を適正に施行するため、各都道府県食肉公正取引協議会（以下「公正取引協議会」という。）及び全国食肉公正取引協議会（以下「全国公正取引協議会」という。）を設置する。
2　公正取引協議会は、この規約に参加する販売業者及び事業者団体をもって構成する。
3　全国公正取引協議会は、公正取引協議会、販売業者及び事業者団体をもって構成する。
4　公正取引協議会は、次の事業を行う。
（１）この規約の周知徹底に関すること。
（２）この規約についての相談及び指導に関すること。
（３）適正表示ステッカー（以下「ステッカー」という。）の交付に関すること。
（４）この規約の遵守状況の調査に関すること。
（５）この規約に違反する疑いがある事実の調査に関すること。
（６）この規約に違反する者に対する措置に関すること。
（７）不当景品類及び不当表示防止法その他公正取引に関する法令の普及及び違反の防止に関すること。
（８）一般消費者からの苦情の処理に関すること。
（９）関係官公庁との連絡に関すること。
（10）その他この規約の施行に関すること。
5　全国公正取引協議会は、次の事業を行う。
（１）前項の公正取引協議会の事業に関すること並びにその指導、助言及び協力
（２）消費者庁長官及び公正取引委員会に対する認定及び承認の申請並びに届出に関すること。
（３）その他この規約の施行に関すること。

4　規約第10条第5号の「施行規則で定める品種」とは、「食肉小売品質基準」(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)に定めるバークシャー純粋種に限るものとする。

5　「松阪牛(肉)」、「神戸牛(肉)」、「近江牛(肉)」等食肉の産地又は銘柄について虚偽の表示をした場合には、規約第10条第6号の不当表示に該当する。

(小売販売業者以外の販売業者における帳票類の保管期間)

第22条　規約第11条の「一定期間」は、2年以上とする。

（適正表示ステッカー）

第13条　公正取引協議会は、この規約に従い適正な表示をしている小売販売業者に対し、施行規則に定めるところにより、ステッカーを交付するものとする。

2　ステッカーの有効期間は、毎年1月1日より12月31日までとする。

（違反に対する調査）

第14条　公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、第3条から第11条までの規定に違反する事実があると思われるときは、関係者から事情を聴取し、関係者に必要な事項を照会し、参考人から意見を求め、その他必要な調査を行うことができる。

2　公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、前項に規定する調査を適切に実施できると認められる者に、当該調査の実施を委嘱することができる。調査の委嘱を受けて調査を行った者は、その結果を遅滞なく公正取引協議会又は全国公正取引協議会へ報告しなければならない。

3　販売業者は、前2項の規定に基づく調査に協力しなければならない。

4　公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、前項の規定に違反して調査に協力しない販売業者に対し、調査に協力すべき旨を文書をもって警告し、これに従わないときはステッカーの貼付を差し止め、5万円以下の違約金を課し、又は除名処分をすることができる。

（違反に関する措置）

第15条　公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、第3条から第11条までの規定に違反する行為があると認めるときは、その違反行為を行った販売業者に対し、その違反行為を排除するために必要な措置を採るべき旨、その違反行為と同様又は類似の違反行為を再び行ってはならない旨、その他これらに関連する事項を実行すべき旨を文書をもって警告することができる。この場合において、公正取引協議会は、ステッカーを回収することができる。

2　公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、前項の違反行為を行った小売販売業者に対し、6か月を超えない範囲で、ステッカーを再交付しないことができる。

3　公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、第1項の警告を受けた販売業者が、これに従わないときは、当該販売業者に対し、50万円以下の違約金を課し、除名処分をし、又は消費者庁長官に必要な措置を講ずるよう求めることができる。

4　公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、前条第4項又は本条第1項若しくは第3項の規定により警告をし、違約金を課し、ステッカーの貼付の差止め若しくは回収をし、又は除名処分をしたときは、その旨を遅滞なく、文書をもって消費者庁長官に報告するものとする。

（ステッカーの交付）

第23条　規約第13条の適正表示ステッカーは、公正取引協議会が、消費者庁長官及び公正取引委員会に事前に届け出て別に定める「食肉適正表示調査規程」に基づき、公正取引協議会の任命する適正表示指導員が当該販売店に出向いて所要の調査をし、適正な表示をしていると認定した店舗について交付するものとする。この認定に当たっては、規約で直接的に義務づけられている事項のほか、食肉の種類、部位、用途等の説明等に関し、その地域の一般消費者に対して親切な表示をしているかいないかについても考慮するものとする。

2　ステッカーの交付を受けた小売販売業者は、その販売店で販売する食肉の包装紙にステッカーと同じデザインを印刷してもよい。ただし、このデザインを利用して不当に顧客を誘引するような文字、図案等の表示をしてはならない。

（ステッカーの型式）

第24条　ステッカーは別表2に定める型式のものに次の事項を記載するものとする。

（1）各都道府県食肉公正取引協議会（又は全国食肉公正取引協議会）

（2）適正表示店

（3）有効年

（違反に対する決定）

第16条　公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、第14条第4項又は前条第1項若しくは第3項の規定による措置（警告を除く。）を採ろうとする場合には、採るべき措置の案（以下「決定案」という。）を作成し、これを当該販売業者に送付するものとする。

2　前項の販売業者は、決定案の送付を受けた日から10日以内に公正取引協議会又は全国公正取引協議会に対して文書をもって異議の申立てをすることができる。

3　公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、前項の異議の申立てがあった場合には、当該販売業者に追加の主張及び立証の機会を与え、これらの資料に基づいて更に審理を行い、これに基づいて措置の決定を行うものとする。

4　公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、第2項に規定する期間内に異議の申立てがなかった場合には、速やかに決定案の内容と同趣旨の決定を行うものとする。

（施行規則等の制定）

第17条　公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、この規約の実施に関し、施行規則、協議会の運営に関する協議会規則及び細則を定めることができる。

2　前項の施行規則、協議会規則及び細則を定め、又は変更しようとするときは、事前に消費者庁長官及び公正取引委員会の承認を受けるものとする。

附則

この規約の変更は、消費者庁及び消費者委員会設置法（平成21年法律第48号）の施行日から施行する。

附則

この施行規則の変更は、消費者庁及び消費者委員会設置法（平成21年法律第48号）の施行日から施行する。

食肉の表示に関する公正競争規約施行規則

別表1

牛（農林水産省牛肉小売品質基準に準拠する。）

牛ネック	牛タン
牛かた	牛ハツ
牛かたロース	牛レバー
牛リブロース	牛ハラミ
牛サーロイン	牛サガリ（ハラミ）
牛ばら	牛　ミ　ノ
牛もも	牛センマイ
牛そともも	牛ギアラ（アカセンマイ）
牛らんぷ	牛ショウチョウ
牛ヒレ	牛シマチョウ
牛スネ	牛テール
牛ホホニク（ツラミ）	

豚（農林水産省豚肉小売品質基準に準拠する。）

豚ネック	豚タン
豚かた	豚ハツ
豚かたロース	豚レバー
豚ロース	豚ガツ
豚ばら	豚ショウチョウ
豚もも	豚ダイチョウ
豚そともも	豚コブクロ
豚ヒレ	豚トンソク
豚カシラニク	

等とする。なお、

① 2種類以上の部位を混合するときは、混合比率の多い順に部位を表示するものとする。

② 牛のミノ、センマイ、ギアラ（アカセンマイ）、ショウチョウ、シマチョウ及び豚のガツ、ショウチョウ、ダイチョウ、コブクロを総称して「シロモツ」と表示できる。

③ 副生物でこれら以外の部位を表示する場合は卸売段階における部位名を使用すること。

鶏（農林水産省食鶏小売規格に準拠する。）

丸どり	骨つきもも	こにく	特製むね肉
手羽もと	骨つきうわもも	かわ	もも肉
手羽さき	骨つきしたもも	あぶら	特製もも肉
手羽なか	正肉	もつ	すなぎも
手羽はし	特製正肉	きも	すなぎも（すじなし）
骨つきむね	ささみ	きも（血ぬき）	がら
手羽もとつきむね肉	ささみ（すじなし）	むね肉	なんこつ

別表2

適正表示ステッカー



関連法規集

◆消費者庁関係◆

食品表示法（抜粋）……116
食品表示基準（抜粋）……119
食品表示基準Q&A……170
食肉の表示について（疑義照会）……172
ミシン打抜き、打刻による表示について（疑義照会）……172
不当景品類及び不当表示防止法（抜粋）……172
不当景品類及び不当表示防止法第２条の規定により景品類及び表示を指定する件……178
商品の原産国に関する不当な表示……179
不当な価格表示ついての景品表示法上の考え方（抜粋）……179

◆農林水産省関係◆

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）……185
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）……187
食肉小売品質基準（牛肉及び豚肉）……188
食鶏小売規格……191
牛枝肉取引規格（抜粋）……195
牛部分肉取引規格……195
豚枝肉取引規格（抜粋）……199
豚部分肉取引規格……200
地鶏肉の日本農林規格……202
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）……205

◆厚生労働省関係◆

食品衛生法（抜粋）……208
食品衛生法施行規則……209
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）……209
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）……210
食肉及び食肉製品の分類（厚生省見解）（部分）……210
生食用食肉の衛生基準……211
生食用食肉等の安全性確保について……213
食品、添加物等の規格基準（抜粋）……213

◆経済産業省関係◆

不正競争防止法（抜粋）……215
計量法（抜粋）……216
特定商品の販売に係る計量に関する政令（抜粋）……216
単位価格表示の推進について……217

◆その他◆

東京都消費生活条例（抜粋）……218
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）……218
産地等表示食肉の生産・出荷等の適正化に関する指針……219
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……221
国産品の銘柄鶏の定義について……223

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29年6月23日　法律第70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１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。

一　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

二　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項第一号に掲げる事項（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項第二号に掲げる事項（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（第一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。

一　内閣総理大臣　農林水産大臣

二　農林水産大臣　内閣総理大臣

３～４　（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収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。

一　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

二　第８条第１項の規定による収去を拒み、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。

一　第17条　３億円以下の罰金刑

二　第18条から第20条まで　１億円以下の罰金刑

三　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。

食品表示基準（抜粋）

（平成27年内閣府令第10号　最終更新：　平成30年9月21日公布（平成30年内閣府令第44号）改正）

第 1 章　総則

（適用範囲）

第 1 条　この府令は、食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合について適用する。ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、第40条の規定を除き、適用しない。

【食品表示基準について（通知）】（以下「通知」という。）

（総則関係）

1　適用範囲について

（1）　食品表示法における「販売」について

食品表示法（平成25年法律第70号）における「販売」については、たとい無償の譲渡であっても、不特定又は多数の者に対して食品を譲渡する場合は、販売と同等の規制を課すことが適当であるため、不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む概念としている（同法第 1 条）。したがって、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）においても、「販売」とは有償での譲渡及び不特定又は多数の者に対する無償での譲渡を意味することになり、者と者の間で食品の所有権の移転が行われるか否かが、「販売」行為を行っているか否かの境界となる。

（定義）

第 2 条　この府令において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

一　加工食品　製造又は加工された食品として別表第一に掲げるものをいう。

二　生鮮食品　加工食品及び添加物以外の食品として別表第二に掲げるものをいう。

三　業務用加工食品　加工食品のうち、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。

四　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。

五　業務用添加物　添加物のうち、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。

六　容器包装　食品衛生法（昭和22年法律第233号）第4条第5項に規定する容器包装をいう。

七　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。

八　賞味期限　定められた方法により保存した場合において、期待される全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。

九　特定保健用食品　健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成21年内閣府令第57号）第2条第1項第五号に規定する食品（容器包装に入れられたものに限る。）をいう。

十　機能性表示食品　疾病に罹患していない者（未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的（疾病リスクの低減に係るものを除く。）が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示をする食品（健康増進法（平成14年法律第103号）第26条第1項の規定に基づく許可又は同法第29

条第1項の規定に基づく承認を受け、特別の用途に適する旨の表示をする食品（以下「特別用途食品」という。）、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料及び国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第11条第2項で定める栄養素の過剰な摂取につながる食品を除く。）であって、当該食品に関する表示の内容、食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報、安全性及び機能性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要な事項を販売日の60日前までに消費者庁長官に届け出たものをいう。

十一　栄養機能食品　食生活において別表第十一の第一欄に掲げる栄養成分（ただし、錠剤、カプセル剤等の形状の加工食品にあっては、カリウムを除く。）の補給を目的として摂取をする者に対し、当該栄養成分を含むものとしてこの府令に従い当該栄養成分の機能の表示をする食品（特別用途食品及び添加物を除き、容器包装に入れられたものに限る。）をいう。

十二　栄養素等表示基準値　国民の健康の維持増進等を図るために示されている性別及び年齢階級別の栄養成分の摂取量の基準を性及び年齢階級（18歳以上に限る。）ごとの人口により加重平均した値であって別表第十の上欄の区分に応じそれぞれ同表の下欄に掲げる値をいう。

十三　組換えＤＮＡ技術　酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、ＤＮＡをつなぎ合わせた組換えＤＮＡを作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。

十四　対象農産物　組換えＤＮＡ技術を用いて生産された農産物の属する作目であって別表第十六に掲げるものをいう。

十五　遺伝子組換え農産物　対象農産物のうち組換えＤＮＡ技術を用いて生産されたものをいう。

十六　非遺伝子組換え農産物　対象農産物のうち遺伝子組換え農産物でないものをいう。

十七　特定遺伝子組換え農産物　対象農産物のうち組換えＤＮＡ技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なるものをいう。

十八　非特定遺伝子組換え農産物　対象農産物のうち特定遺伝子組換え農産物でないものをいう。

十九　分別生産流通管理　遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。

二十　特定分別生産流通管理　特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。

2　前項各号に定めるもののほか、この府令において、別表第三の上欄に掲げる食品に係る同表の中欄に掲げる用語の意義は、それぞれ同表の下欄に定めるところによる。

3　前2項に定めるもののほか、この府令において使用する乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の用語は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等省令」という。）において使用する用語の例による。

【別表第一（第２条関係）：食品表示基準の対象となる加工食品】

１ ～ 13　省略

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

15 ～ 25　省略

【別表第二（第２条関係）：食品表示基準の対象となる生鮮食品】

１　農産物　省略

２　畜産物

（１）　食肉（単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）

牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類

（２）～（３）　省略

（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凍結させたものを含む。）

【通知】

（総則関係）

１　適用範囲について

（２）　栄養成分表示について

栄養成分表示をすることにより、健康で栄養バランスがとれた食生活を営むことの重要性を消費者自らが意識し、商品選択に役立てることで適切な食生活を実践する契機となる効果が期待されること、国際的にもコーデックス委員会において「栄養表示に関するガイドライン」（CAC/GL 2-1985）の見直しがなされ、原則、あらかじめ包装された食品の栄養表示を義務とすべき旨が追記されたこと等を踏まえ、原則として、全ての一般用加工食品及び一般用の添加物に栄養成分表示を義務付ける。

なお、店頭で表示されるポップやポスターなど、食品の容器包装以外のものに栄養表示する場合は、食品表示基準は適用されない。

（３）　加工食品の原料原産地表示について

消費者の自主的かつ合理的な選択機会の確保に資するよう、可能な限り産地情報を充実することが望ましいという観点を基本とし、原則国内で製造した全ての加工食品について、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料に原産地の表示を義務付ける。また、食品表示基準に基づく表示方法は、当該原材料に占める重量の割合の高いものから順に原料原産地を表示する「国別重量順表示」を原則とし、それが可能でない場合についても、消費者の誤認を招かないよう、消費者の選択に資する一定の有用な情報が必ず表示される制度とした。

（４）　試験検査の業務管理の実施について　省略

（５）　その他　省略

２　定義

（１）　加工食品

①　食品表示基準別表第十九に掲げる「冷凍食品」には、果物、生鮮野菜、生鮮魚介類（切り身又はむき身にした魚介類は除く。）、食肉及びアイスクリーム類は含まない。

②　ブランチングした野菜等を凍結させたものであって容器包装に入れられたものは、食品表

示基準別表第十九に掲げる冷凍食品として取り扱うものとする。なお、ブランチングした食品は、凍結させる直前に加熱されたものではない。

（２） 賞味期限

賞味期限の定義について、「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」は、期限を超過した食品を摂取した場合においても、必ずしも衛生上の危害が生じるわけではないことを明確にする趣旨である。すなわち、食品資源の有効活用の観点から、消費者に対する啓発の意味も含めて記載されたものである。

（３） 栄養機能食品

カリウムについては、正常な血圧を保つのに必要な栄養成分である一方、腎障害を有する場合等には積極的摂取を避けるべきものである。錠剤、カプセル剤の他、濃縮加工されている粉末剤や液剤等については、カリウムの過剰摂取につながる可能性が否定できないことから、これらの形状の加工食品に機能を表示することを認めないこととしている。

（４） 栄養素等表示基準値

栄養素等表示基準値とは、表示を目的として、食事摂取基準の基準値を日本人の人口に基づき加重平均したものであり、必ずしも個人が目指すべき１日当たりの栄養素等摂取量を示すものではない。栄養素等表示基準値のうち、食物繊維、ナトリウム及びカリウムは、生活習慣病予防のための指標である目標量を基に算出された値であり、食物繊維及びカリウムは積極摂取が、ナトリウムは過剰摂取の回避が望まれるという意味合いがある。

（５）機能性表示食品

別添　機能性表示食品　省略

第２章　加工食品

第１節　食品関連事業者に係る基準

第１款　一般用加工食品

（横断的義務表示）

第３条　食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第6条及び第7条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあっては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名　　称	１　その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、乳（生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。以下同じ。）及び乳製品にあっては、この限りでない。 ２　１の規定にかかわらず、別表第五の上欄に掲げる食品以外のものにあっては、それぞれ同表の下欄に掲げる名称を表示してはならない。

保存の方法	食品の特性に従って表示する。ただし、食品衛生法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められたものにあっては、その基準に従って表示する。
消費期限又は賞味期限	1　品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。ただし、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3月を超える場合にあっては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月を年月の順で表示することをもって賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。 2　1の規定にかかわらず、乳、乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びクリームのうち紙、アルミニウム箔その他これに準ずるもので密栓した容器に収められたものにあっては、消費期限又は賞味期限の文字を冠したその日の表示をもってその年月日の表示に代えることができる。
原材料名	1　使用した原材料を次に定めるところにより表示する。 一　原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。 二　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。）を使用する場合については、当該原材料を次に定めるところにより表示する。 イ　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高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。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高い順が3位以下であって、かつ、当該割合が5パーセント未満である原材料について、「その他」と表示することができる。 ロ　複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5パーセント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表示を省略することができる。 三　一及び二の規定にかかわらず、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合については、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することができる。

2　1 の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあっては、それぞれに定めるところにより表示することができる。

一　同種の原材料を複数種類使用する場合　原材料に占める重量の割合の高い順に表示した「野菜」、「食肉」、「魚介類」などの原材料の総称を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示する。

二　複数の加工食品により構成される場合　原材料に占める重量の割合の高い順に表示した各構成要素を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示する。

3　1 及び 2 に定める表示の際には、次の表の上欄に掲げる区分に該当する原材料にあっては、同表の下欄に掲げる名称をもって表示することができる。

食用油脂	植物油、植物脂若しくは植物油脂、動物油、動物脂若しくは動物油脂又は加工油、加工脂若しくは加工油脂
でん粉	でん粉
魚類及び魚肉（特定の種類の魚類を表示していない場合に限る。）	魚又は魚肉
家きん肉（食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。）	鳥肉
無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖	ぶどう糖
ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖	異性化液糖
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖	砂糖混合異性化液糖又は砂糖・異性化液糖
香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成８年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が２パーセント以下のものに限る。）	香辛料又は混合香辛料
香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品（原材料に占める重量の割合が２パーセント以下のものに限る。）	香草又は混合香草
糖液を浸透させた果実（原材料に占める重量の割合が10パーセント以下のものに限る。）	糖果
弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかなものに限る。）	おかず

添 加 物	1　次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第六の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。 一　栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品及び機能性表示食品を除く。） 二　加工助剤（食品の加工の際に添加されるものであって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。以下同じ。） 三　キャリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。以下同じ。） 2　1 の規定にかかわらず、複数の加工食品により構成される加工食品にあっては、各構成要素で使用した添加物を、各構成要素を表す一般的な名称の次に括弧を付して、1に定めるところにより表示することができる。 3　1 の規定にかかわらず、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては同表の下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。 4　1の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあってはそれぞれ当該各号に掲げる用途の表示を省略することができる。 一　添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合　着色料又は合成着色料 二　添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合　増粘剤又は糊料
内容量又は固形量及び内容総量	1　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、それ以外の食品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、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。 2　1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの（固形量の管理が困難な場合を除く。）にあっては、内容量に代えて、固形量及び内容総量とすることとし、固形量はグラム又はキログラム、

	内容総量はグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。ただし、固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん液を加える主たる目的が内容物を保護するためである場合は、内容量に代えて、固形量を表示する。 3　1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え缶及び瓶以外の容器包装に密封したものにあっては、内容量に代えて、固形量とすることができる。この場合において、固形量は、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。
栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量	1　栄養成分の量及び熱量は、次に定める方法により、当該食品の100グラム若しくは100ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位（以下この項において「食品単位」という。）当たりの量を表示する（特定保健用食品及び機能性表示食品について表示する場合を除く。）。この場合において、当該食品単位が一食分である場合にあっては、当該一食分の量を併記する。 一　たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあっては当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウムの量にあっては食塩相当量（ナトリウムの量に2.54を乗じたものをいう。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。 二　一の一定の値又は下限値及び上限値は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第二欄に掲げる単位（食塩相当量にあってはグラム）を明記して表示する。 三　一の一定の値又は下限値及び上限値は、当該一定の値にあっては、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が当該一定の値を基準とした同表の第四欄に掲げる許容差の範囲内にある値、当該下限値及び上限値にあっては、同表の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が当該下限値及び上限値の範囲内でなければならない。ただし、当該一定の値にあっては、同表の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた当該食品100グラム当たりの当該栄養成分の量又は熱量（清涼飲料水その他の一般に飲用に供する液状の食品にあっては、当該食品100ミリリットル当たりの当該栄養成分の量又は熱量）が同表の第五欄に掲げる量に満たない場合は、0と表示することができる。 2　次に掲げる要件の全てに該当する場合（特別用途食品（特定保健用食品を除く。）を除く。）には、1の三の規定にかかわらず、1の一の一定の値にあっては、原材料における栄養成分の量から算出して得られた値、当該食品と同様の組成と考えられるものを分析して得られた値その他の合理的な推定により得られた値を表示することができる。ただし、第

	7 条の規定に基づく栄養成分の機能の表示、栄養成分の補給ができる旨の表示、栄養成分若しくは熱量の適切な摂取ができる旨の表示、糖類を添加していない旨の表示又はナトリウム塩を添加していない旨の表示をする場合は、この限りでない。 一　表示された値が別表第九の第一欄の区分に応じた同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す表示をすること。 二　表示された値の設定の根拠資料を保管すること。
食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示する。
製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）	1　製造所又は加工所（食品の製造又は加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工（調整及び選別を含む。）に限る。以下この表において同じ。）が行われた場所）の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場の所在地）及び製造者又は加工者(食品を調整又は選別した者を含む。)の氏名又は名称(輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者の氏名又は名称）を表示する。 2　1の規定にかかわらず、食品関連事業者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所（食品の製造又は加工が行われた場所。以下この項において同じ。）の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場の所在地。以下この表において同じ。）又は製造者若しくは加工者（食品を調整又は選別した者を含む。以下この項において同じ。）の氏名若しくは名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者の氏名又は名称。以下この項において同じ。）と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。 3　1の規定にかかわらず、原則として同一製品を2以上の製造所で製造している場合にあっては、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。）又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。）の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。 一　製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求

	められたときに回答する者の連絡先 二　製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。） 三　当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号

【通知】

（加工食品）

1　義務表示事項

（１）　名称

①　食品の名称については、その内容を的確に表現し、かつ、社会通念上既に一般化したものを表示すること。

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、いまだ名称が広く通用しない食品にあっては、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 珍味等のように魚介類加工品、菓子、つくだ煮、その他広範の区分にまたがる食品にあっては、「珍味」のみでは食品の内容を適切に表わさないので名称とは認めない。この場合、「珍味たこくん製」等と必ず食品の内容を適切に表わす具体的な名称を表示する。

ただし、それらを複合したいわゆる「おつまみ」等にあっては、固有の名称もなく、食品の区分も不可能なものに限っては「珍味」の名称を認める。

⑥ ①から⑤までに関わらず、食品表示基準別表第四において別途、名称の表示方法が規定されている食品については、これらの規定に従い表示すること。

（２）　保存の方法

①　食品衛生法第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る食品にあっては、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の方法を表示すること。

また、即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）の保存基準に合う保存方法の表示は、例えば、「直射日光を避けて保存すること」、「直射日光に当てないこと」等その趣旨が十分に表現されているものであれば差し支えないものであること。これらの表示は流通、家庭等において可能な保存の方法を表示すること。

②　食品衛生法第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にあっても、「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、保存の方法の表示を具体的かつ平易な用語をもって表示すること。

③　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、消費期限又は賞味期限の表示の期限の変更が必要となる場合には、改めて適切に消費期限又は賞味期限及び保存の方法の表示がなされること。

（３）　消費期限又は賞味期限

①　消費期限又は賞味期限については、食品の特性等を十分に考慮した上で、客観的な試験・検査を行い、科学的・合理的に設定すること。

②　消費期限を表示する食品等にあっては、消費期限を過ぎた場合、衛生上の危害が発生するおそれもあることから、消費期限を過ぎた食品等の販売を厳に慎むこと。

③　賞味期限を年月で表示する食品は、ロット番号を表示する等により、製造日が特定できるような措置を講ずること。

④　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分かるように、年月日の前に当該期限である旨の文字を表示する。

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表示し、又は「消費期限○○に記載」等表示箇所を指定する方法で、年月日を単独で表示しても差し支えない。なお、年月日を単独で表示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か月を超えるものであって切れ欠き方式（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っては、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。

⑤　期限表示は、「消費期限平成27年4月1日」、「賞味期限27. 4. 1」、「消費期限27. 04. 01」、「賞味期限2015年4月1日」、「消費期限15. 4. 1」、「賞味期限15. 04. 01」のように表示すること。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270401」、「賞味期限20150401」、「賞味期限150401」と年、月、日をそれぞれ2桁（西暦年の場合は4桁又は末尾2桁）とする6桁又は8桁で表示しても差し支えない。

⑥　弁当の類にあっては、必要に応じて時間まで表示するよう指導されたい。

⑦　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っては、次の例に示すように期限表示が明らかに分かるように表示することとし、期限表示について「150401」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での表示を行いつつ、ロット番号「A 63」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27年 4 月 1 日A 63」

「賞味期限27. 04. 01 LOT63」

「賞味期限15. 4．1 ／A 63」

⑧　クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち、紙で密栓した容器包装に入れられたものであって紙のふたに表示を行う場合は、ふたの表示面積から判断して期限の文字を表示することが不可能な場合に限り、期限の文字は、当該ふた部分を覆う透明な合成樹脂に表示して差し支えない。

なお、この場合、中のふたにされた表示が見えにくくならないようにすること。

（４）　添加物　省略

（５） 栄養成分の量及び熱量

① 当該食品の販売される状態における可食部分の100ｇ若しくは100ml又は一食分、一包装その他の一単位（以下「食品単位」という。）当たりのたんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの量及び熱量並びに表示しようとする栄養成分の量を表示する場合、栄養成分の量、熱量及び食品単位は、販売される状態における可食部分について行うこと。

水等を加えることによって、販売時と摂食時で重量に変化があるもの（粉末ジュース、粉末スープ等）においても販売時の栄養成分の量及び熱量で表示すること。

調理により栄養成分の量が変化するもの（米、乾めん、塩抜きをする塩蔵品等）は、販売時の栄養成分の量に加えて、標準的な調理方法と調理後の栄養成分の量を併記することが望ましい。

② 一包装が一食分である食品等、一食分の量を適切に設定できる食品については、食品単位は、一食分とすることが望ましい。食品単位を一食分とする場合は、当該一食分の量を併せて表示すること。この場合の一食分の量は、通常人が当該食品を一回に摂食する量として、事業者等が定めた量とするものであること。

③ 食品表示基準第３条第１項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の２による表示は、次のいずれかの文言を含むこと。

ア 「推定値」

イ 「この表示値は、目安です。」

なお、消費者への的確な情報提供を行う観点から、例えば「日本食品標準成分表2010の計算による推定値」、「サンプル品分析による推定値」など、表示値の設定根拠等を追記することは差し支えない。

④ 表示された含有量については、当該食品の期限内において、一定値をもって表示されている場合は、許容差の範囲内、また、下限値及び上限値で表示されている場合は、その幅の中に含まれていなければならない。

ただし、合理的な推定により得られた値を記載する場合は除く。

⑤ 食品表示基準第３条第１項の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の１の三に掲げる「別表第九の第三欄に掲げる方法」等、栄養成分等の分析方法等の詳細については、別添栄養成分等の分析方法等による。なお、食品表示基準附則の規定により、「なお従前の例による」こととされる場合における栄養表示基準（平成15年厚生労働省告示第176号）における栄養成分等の分析方法等に関しても、本通知に基づき対応すること。

⑥ 食品表示基準第３条第１項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の２に規定する「根拠資料」については、次のとおり取り扱うこと。

ア 内容

例えば、最新版の日本食品標準成分表からの計算値やサンプル品の分析値等が考えられるが、行政機関等の求めに応じて説明ができる資料として、次の例を参考に判断すること。

（ア） 分析値の場合

・分析試験成績書
・季節間、個体間、期限内の栄養成分等の変動を把握するために十分な数の分析結果
・表示された栄養成分等の含有量を担保するための品質管理に関する資料

（イ）　計算値の場合
・採用した計算方法
・引用したデータベースの名称
・原材料について、配合量が重量で記載されたレシピ
・原材料について、その栄養成分等の含有量を示す妥当な根拠に基づくデータ
・調理加工工程表
・調理加工前後における重量変化率に関するデータ

イ　保管方法

文書、電子媒体のいずれの方法でも構わない。

ウ　保管期間

その資料を基に表示が行われる期間。販売を終了する製品については、最後に製造した製品の賞味（消費）期限が経過するまでの間。

エ　その他

定期的に確認を行うことが望ましい。

⑦　栄養表示の解釈について

ア　栄養表示に該当しないもの

（ア）　原材料名又は添加物としての栄養成分名のみの表示

（イ）　食品表示法及びその下位法令以外の法令により義務付けられた栄養成分名の表示

イ　食品表示基準が適用される栄養表示とは、健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第11条に規定する栄養素及び熱量そのものを表示する場合はもちろんのこと、その総称（ミネラル、ビタミンなど）、その種類である栄養成分（脂質における不飽和脂肪酸、炭水化物における食物繊維など）、別名称（プロテイン、ファットなど）、その構成成分（たんぱく質におけるアミノ酸など）、前駆体（β－カロテンなど）その他これらを示唆する一切の表現（果実繊維、カルシウムイオンなど）が含まれた表示をいう。

ウ　「うす塩味」、「甘さひかえめ」など味覚に関する表示は、栄養表示ではないので食品表示基準の適用対象にはならないものであること。

なお、「あま塩」、「うす塩」、「あさ塩」などの表示は、栄養表示として適用対象となる。

エ　栄養成分が添加されたものでなく、天然に含まれる栄養成分について表示した場合も食品表示基準が適用される栄養表示に該当するものであること。

オ　原材料に対し栄養表示を行う場合も食品表示基準が適用される栄養表示に該当する（例えば、青汁飲料におけるケールに含まれる栄養成分について表示した場合、販売に供する食品（最終製品である青汁飲料）について食品表示基準にのっとった表示が必要である。）。

⑧　品名の中に一般名称として栄養成分名が表示される場合も、栄養表示とする。

ただし、「ミネラルウォーター」のように広く浸透した一般的な品名であって、一般消費者に対し栄養成分が添加された又は強化されたという印象や期待感を与えないものについては例外とする。

⑨　栄養の供給源としての寄与の程度が小さいものとは、次のいずれかの要件を満たすものとする。

ア　熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの全てについて、0と表示することができる基準を満たしている場合

イ　1日に摂取する当該食品由来の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量が、社会通念上微量である場合

⑩　極めて短い期間で原材料が変更される食品とは、次の要件のいずれかを満たすものとする。

ア　日替わり弁当（サイクルメニューを除く。）等、レシピが3日以内に変更される場合

イ　複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの（例：合挽肉、切り落とし肉等の切り身を使用した食肉加工品、白もつ等のうち複数の種類・部位を混合しているため都度原材料が変わるもの）

⑪　食品表示基準第3条第3項の表の栄養成分の量及び熱量の項の5の「消費税法（昭和63年法律第108号）第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者」については、この者に該当するか否かは、消費税法の判断基準による。

また、食品表示基準附則第6条の規定による「中小企業基本法（昭和38年法律第154号）第2条第5項に規定する小規模企業者」の判断基準は、当該事業年度の前事業年度において常時使用した従業員数が最多となった時点での数とし、当該事業年度の前事業年度の従業員数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人）以下である場合は、当該事業年度は栄養成分表示を省略できる。また、当該事業年度中に従業員数が20人又は5人を超えた場合は、翌年度は、原則として栄養成分表示の省略は認められないが、翌年度の開始日から6か月間は栄養成分表示を省略できるものとする。

（6）　製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地、乳にあっては、乳処理場（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理場）の所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては、乳処理業者（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理業者）の氏名又は名称）

①　製造所又は加工所（輸入品にあっては、輸入業者の営業所、乳にあっては、乳処理場（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理場））（以下「製造所等」という。）の所在地の表示は、住居表示に関する法律（昭和37年法律第109号）に基づく住居表示に従って住居番号まで表示する。

ただし、次のような表示は差し支えない。

ア　地方自治法（昭和22年法律第67号）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。

ウ　牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち紙のふたで密栓した容器包装に入れられたものであって、その販売範囲が限定され、当該都道府県外に販売されない場合の当該紙のふたの表示における都道府県名の省略。

②　製造所等の所在地又は住所の表示に関し、市町村合併に伴い市町村名が変更された場合であっても、市町村合併後当分の間、合併前の所在地又は住所の表示を認めることとする。

③　製造者等の氏名又は名称の表示

法人の場合は、法人名を表示すること。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、次のような表示は差し支えない。

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」、酪農業協同組合を「酪農協」、酪農業協同組合連合会を「酪連」、経済農業協同組合を「経済農協」、経済農業協同組合連合会を「経済連」等と略記すること。

④　個人の場合は、個人の氏名を表示する。この場合、屋号等の表示をもって代えることは認めない。

ただし、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち紙のふたで密栓した容器包装に入れられたものの当該紙のふたの表示については、個人経営であっても経営年数が相当に永く、販売地区住民に広く周知されている場合は、○○○牧場のように屋号又は商号を表示して差し支えない。

⑤　食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の３に規定する製造所固有記号の取扱いについては、次のとおりとする。

ア　同一製品について

「同一製品」とは、同一の規格で同一の包材を使用した製品をいう。

（ア）「同一の規格」とは、原則として、その製品の原材料や添加物の配合、内容量等、通常包材に表示される内容が同一であることをいう。

（イ）「同一の包材」とは、包材のうち、いわゆるデザイン部分が同一であることはもちろんのこと、いわゆる表示部分（法定されている表示のみならず、法定されていない表示も指す。）についても同一であることをいう。

ただし、製造所固有記号や消費期限・賞味期限、ロット番号その他製造所において包材に印字することを前提とする表示部分については、包材の同一性に影響を与えない。

イ　同一製品を2以上の製造所で製造している場合について

（ア）「同一製品を2以上の製造所で製造している場合」とは、製造所固有記号の届出時に、次の2つの要件を満たすものとする。

(a) 2 以上の製造所が、それぞれ、食品の衛生状態を最終的に変化させる場所であること。

(b) 製造所固有記号の使用によって包材が共有化されること。

（イ）　ただし、次に掲げる場合に該当するときには、（ア）の要件を満たさなくとも、「同一製品を2以上の製造所で製造している場合」と取り扱うこととする。

(a) 届出時に1つの製造所で製造している場合であって、オ（エ）の有効期間内に、同一製品につき製造を行うことが計画されている製造所について、製造計画書を添付して届け出るとき

なお、(a)については、将来的に1つの製造所で製造することが確実となった場合は、製造所固有記号の使用を中止し、当該記号の廃止の届出をしなければならないこととする。当該記号の廃止後、計画に変更が生じ、2 以上の製造所で製造することになり、製造所固有記号を使用する場合には、再度、新規の届出を行う必要がある。この場合、廃止した製造所固有記号を使用することはできない。

(b) 食品表示基準附則第 2 条の規定による廃止前の食品衛生法第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）第10条に規定する製造所固有の記号を使用することができた場所のうち、食品表示基準において「加工所」と取り扱われる場所が 2 以上ある場合であって、当該 2 以上の場所で同一製品を加工しているとき

(c) 他の法令の規定により、最終的に衛生状態を変化させた場所及び当該行為を行った者に関する情報の厳格な管理が行われているような場合であって、かつ、当該法令その他関係法令に基づく表示から、最終的に衛生状態を変化させた者又は場所が特定できるとき

（ウ） なお、（イ）の場合であっても、消費者への情報提供に係る表示義務（食品表示基準第 3 条第 1 項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の 3 の一から三までの表示。以下「応答義務」という。）は課せられる。

ウ　表示の方法について

（ア） 製造所の所在地（乳にあっては、乳処理場（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理場）の所在地）の代わりに製造者（乳にあっては、乳処理業者（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理業者））の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって表示する場合にあっては、製造所固有記号は、製造者の住所、氏名又は名称の次に、「＋」を冠して表示することを原則とする。

（イ） 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の代わりに販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。）の住所及び氏名又は名称をもって表示する場合には、製造所固有記号は、販売者の住所、氏名又は名称の次に、「＋」を冠して表示することを原則とする。

（ウ） （ア）及び（イ）にかかわらず、同一製品を製造者が自らの製造所で製造するとともに、他者の製造所に委託して製造する場合には、食品表示基準別記様式一の「製造者」又は「販売者」の事項名を表示せず、表示内容に責任を有する者として表示される食品関連事業者の住所、氏名又は名称の次に、「＋」を冠して製造所固有記号を表示しても差し支えない。

（エ） 製造所固有記号の表示は、（ア）、（イ）及び（ウ）のとおり、原則として製造者又は販売者の住所、氏名又は名称の次に連記することとするが、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、製造者又は販売者の氏名又は名称の次に

当該製造所固有記号の表示箇所を表示し、かつ、原則として、当該記号が製造所固有記号である旨を明記すること。

なお、製造所固有記号であることが明らかに分かる場合にあっては、次の例に示すように表示を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」

エ　応答義務について

製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称に代えて、製造所固有記号の表示をする場合における応答義務の表示は、次のいずれかによることとする。

（ア）「製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先」は、製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称について回答できる者の電話番号を表示するものとする。この場合、当該連絡先において製造所の所在地又は製造者の氏名又は名称を回答できない旨の応答をすることは認められない。

（イ）「製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）」は、そのアドレスにアクセスした結果、アクセスした者が速やかに製造所の所在地等の情報を把握することができるアドレスを表示するものとする。

（ウ）「当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号」は、当該製品を製造している全ての製造所の所在地、製造者の氏名又は名称及び製造所固有記号を表示するものとする。ただし、食品関連事業者と製造者の氏名又は名称が同一である場合には、当該製品を製造している全ての製造所の所在地及び製造所固有記号を表示するものとする。

オ　届出の方法について

（ア）　製造所固有記号の届出は、製造所固有記号制度届出データベースにおいて、表示内容に責任を有する製造者（乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者））又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。）（以下「届出者」という。）が行うものとする。

（イ）　製造所固有記号は、アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せに限るものとし、文字数は10文字以内とする。

（ウ）　製造所固有記号は、原則として、1つの製造所につき1つの製造所固有記号の取得が認められる。ただし、1つの製造所が複数の販売者から製造を委託されている場合には、当該製造所と複数ある販売者の組合せごとに、製造所固有記号の取得が必要となるため、1つの製造所に複数の製造所固有記号が認められる。なお、同一の製造所で製造される製品ごとに製造所固有記号を変えることは認められない。

（エ）　製造所固有記号の有効期間は 5 年で満了することとし、有効期間経過後も継続して使用する場合は、製造所固有記号制度届出データベースに備えられたファイルへの記録がされた日から起算して 5 年の期間が満了する日（以下「更新期限」とい

う。）までに、原則として届出者が製造所固有記号制度届出データベースにおいて、製造所に係る届出情報の更新を行うものとする。

製造所に係る届出情報の更新は、更新期限の90日前から行うことができるものとし、更新期限までに製造所に係る届出情報の更新がされない場合には、当該製造所固有記号は廃止されたものとして扱うこととし、更新期限を経過した日以降に製造した製品には使用することができない。

なお、廃止されたものとして扱われた当該製造所固有記号と異なる製造所固有記号であれば、新たに届出を行うことができるものとする。

（オ） 製造所に係る届出情報に変更が生じた場合又は製造所固有記号の使用を中止した場合は、原則として届出者が製造所固有記号制度届出データベースにおいて、速やかに変更又は廃止の届出を行うものとする。

ただし、次に掲げる製造所に係る届出情報の変更については、製造者又は販売者と製造所固有記号の組合せから製造所を特定することが困難となるため、認められない。

(a) 自らの製造所で製造する場合にあっては、製造所の所在地

(b) 他者の製造所に委託して製造する場合にあっては、委託先の製造者の氏名又は名称及び製造所の所在地

これらの場合には、当該製造所固有記号の廃止の届出を行うとともに、廃止した製造所固有記号と異なる製造所固有記号により、新規の届出を行うものとする

第３条

２　前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

別表第十四に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）及び特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。以下同じ。）を含む食品	アレルゲン	１　特定原材料を原材料として含む旨を、原則、原材料名の直後に括弧を付して表示する。 ２　特定原材料に由来する添加物を含む食品にあっては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 ３　１及び２の規定にかかわらず、当該食品に対し２種類以上の原材料又は添加物を使用しているものであって、当該原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあっては、そのうちのいずれかに特定原材料を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物について、特定原材料を含む旨又は由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該原材料又は添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。

輸入品以外の加工食品	原料原産地名	1 対象原材料（使用した原材料に占める重量の割合が最品も高い原材料（酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年法律第7号）第86条の6第1項の規定に基づく酒類の表示の基準において原産地を表示することとされている原材料及び米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号）第2条第3項に規定する指定米穀等（米穀及び別表第十五の1の（ 6 ）に掲げるもちを除く。）の原材料である米穀を除く。）をいう。以下同じ。）の原産地を、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。 一　対象原材料が生鮮食品であるもの（別表第十五の2から5までに掲げるものを除く。）にあっては、次に定めるところにより表示する。 イ　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表示する。ただし、国産品にあっては、国産である旨の表示に代えて次に掲げる地名を表示することができる。 （イ）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 （ロ）畜産物にあっては、主たる飼養地（最も飼養期間が長い場所をいう。以下同じ。）が属する都道府県名その他一般に知られている地名 （ハ）水産物にあっては、生産（採取及び採捕を含む。以下同じ。）した水域の名称（以下「水域名」という。）、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場（最も養殖期間の長い場所をいう。以下同じ。）が属する都道府県名その他一般に知られている地名 ロ　輸入された水産物にあっては、原産国名に水域名を併記することができる。 二　対象原材料が加工食品であるもの（別表第十五の2から5までに掲げるものを除く。）にあっては、次に定めるところにより表示する。 イ　国産品にあっては、国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品にあっては外国において製造された旨を「○○製造」と表示する（○○は、原産国名とする。）。ただし、国産品にあっては、「国内製

造」の表示に代えて、「○○製造」と表示する（○○は、都道府県名その他一般に知られている地名とする。）ことができる。

ロ　イの規定による原産地の表示に代えて、当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することができる。

ハ　別表第十五の1に掲げるものにあっては、イの規定にかかわらず、当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示する。

三　一及び二の規定により表示することとされる原産地が2以上ある場合にあっては、対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

四　一及び二の規定により表示することとされる原産地が3以上ある場合にあっては、対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に2以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することができる。

五　別表第十五の1に掲げるものの対象原材料及び2から6までの規定により原産地を表示する原材料以外の対象原材料にあっては、次のいずれかに該当し、かつ、三及び四の規定により表示することが困難な場合には、次に定めるところにより表示することができる。

イ　対象原材料として2以上の原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であって、次に掲げる要件の全てに該当する場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地を、過去の一定期間における使用実績又は将来の一定期間における使用計画における対象原材料に占める重量の割合（以下「一定期間使用割合」という。）の高い原産地から順に、「又は」の文字を用いて表示することができる。

（イ）過去の一定期間における使用実績に基づき原産地を表示した場合にはその旨、将来の一定期間における使用計画に基づき原産地を表示した場合にはその旨が認識できるよう、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示すること。

（ロ）一定期間使用割合が5パーセント未満である対象原材料の原産地（前号の規定に基づき「その

他」と表示されたものを除く。）については、当該原産地の表示の次に括弧を付して、当該一定期間使用割合が5パーセント未満である旨を表示すること。

（ハ）過去又は将来の一定期間において、対象原材料として使用する2以上の原産地のものの当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること及びこれらの一定期間使用割合の順を示す資料を保管すること。

ロ　対象原材料として3以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であって、過去又は将来の一定期間における当該原産地の当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動を示す資料を保管している場合には、三の規定にかかわらず、原産国名の表示に代えて、輸入品である旨を、対象原材料が生鮮食品である場合には「輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合には「外国製造」等と表示することができる。

ハ　対象原材料として国産品及び3以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であって、次に掲げる要件の全てに該当する場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地として、対象原材料が生鮮食品である場合には国産である旨及び輸入品である旨を「国産又は輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合には国内において製造された旨及び外国において製造された旨を「国内製造又は外国製造」等と、一定期間使用割合の高いものから順に表示することができる。

（イ）過去の一定期間における使用実績に基づき原産地を表示した場合にはその旨、将来の一定期間における使用計画に基づき原産地を表示した場合にはその旨が認識できるよう、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示すること。

（ロ）一定期間使用割合が5パーセント未満である対象原材料の原産地については、当該原産地の表示の次に括弧を付して、当該一定期間使用割合が5パーセント未満である旨を表示すること。

		（ハ）過去又は将来の一定期間において、対象原材料として使用する3以上の外国が原産地のものの当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること、3以上の外国が原産地である対象原材料と国産品である対象原材料の当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること及びこれらの一定期間使用割合の順を示す資料を保管すること。 六　別表第十五の1に掲げるものにあっては、対象原材料として2以上の原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地を、一定期間使用割合の高い原産地から順に表示することができる。この場合において、一定期間において使用した割合の高いものから順に表示したことが認識できるよう、必要な表示をしなければならない。 2 ～ 6　省略 7　1から6までの規定により表示することとされる原産地以外の原材料の原産地を、1の規定により表示することができる。
輸入品	原産国名	原産国名を表示する。

【別表第十四（第３条関係）：特定原材料】

えび
かに
小麦
そば
卵
乳
落花生

【別表第十五（第３条、第１０条関係）：原料原産地表示を要する加工食品】

1　次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品（（５）の緑茶及び緑茶飲料にあっては荒茶の原材料、（６）のもちにあっては米穀、（８）の黒糖及び黒糖加工品にあっては黒糖の原材料、（９）のこんにゃくにあってはこんにゃくいも（こんにゃくの原材料であるこんにゃく粉の原材料として用いられたこんにゃくいもを含む。）、(18)のこんぶ巻にあってはこんぶに限る。）の当該割合が50パーセント以上であるもの

（１）乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）

（２）塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）

（３）ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（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。）

（４）異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類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。）

（５）緑茶及び緑茶飲料

（６）もち

（７）いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

（８）黒糖及び黒糖加工品

（９）こんにゃく

(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。）

(15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）

(16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

(17) 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

(18) こんぶ巻

(19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（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。）

(20) 表面をあぶった魚介類

(21) フライ種として衣をつけた魚介類（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。）

(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。）

2 農産物漬物

3 野菜冷凍食品

4 うなぎ加工品

5 かつお削りぶし

6 おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）

【通知】

1　義務表示事項

（12）　原料原産地名（食品表示基準別表第十五の1から6に掲げるものを除く。）

①　対象加工食品及び原材料並びに表示方法について

ア　対象加工食品

全ての一般用加工食品（輸入品を除く。）を対象とする。

イ　対象原材料

使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料（酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年法律第7号）第86条の6第1項の規定に基づく酒類の表示の基準において原産地を表示することとされている原材料及び米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号）第2条第3項に規定する指定米穀等（米穀及び別表第十五の1の（ 6 ）に掲げるもちを除く。）の原材料である米穀を除く。）であり、添加物及び水は含まない。

ウ　表示方法

食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の一の規定により表示する。また、表示することとされる原産地が2以上ある場合にあっては、原則、対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示（以下「国別重量順表示」という。）する。

②「製造地表示」（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の二の規定による表示）

ア　呼称について

「製造地表示」とする。

イ　定義

「製造地表示」の製造とは、製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為をいい、製品の小分け、詰め合わせ、単なる切断、単なる混合、冷凍等の加工行為とみなされるものは含まれない。

ウ　表示方法

（ア）　製造地表示を行う原産地が2以上ある場合は、原則、国別重量順表示し、国名ごとに「製造」の文字を付すこと。

（イ）　「○○製造」の文字に代えて、「○○加工」と表示することはできない。

（ウ）　生鮮食品の原材料名に対応させて、「○○製造」と表示することはできない。

（エ）　加工食品の原材料に占める重量割合が最も高い生鮮食品の原産地が分かる場合には、製造地表示に代えて、当該生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することができる。

③「又は表示」（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のイの規定による表示）

ア　呼称について

「又は表示」とする。

イ　「又は表示」を使用できる場合について

原材料の過去の一定期間における産地別使用実績（新製品又は原料調達先の変更が確

実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）からみて、国別重量順表示をしようとした場合に、表示をする時点（製造日）を含む1年間で重量順位の変動又は産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難であり、根拠資料を保管し、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示している場合に限る。

なお、容器包装に表示した原産地の範囲内での使用を認めるものであり、表示されていない原産地の原料を使用することは認めない。

④「大括り表示」（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のロの規定による表示）

ア　呼称について

「大括り表示」とする。

イ「大括り表示」を使用できる場合について

原材料の過去の一定期間における産地別使用実績（新製品の場合又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）からみて、国別重量順表示をしようとした場合に、3以上の外国産の産地表示について、表示をする時点（製造日）を含む1年間で重量順位の変動又は産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難であり、根拠資料を保管している場合に限る。

ウ　輸入品である旨について

「輸入」のほかに、「外国産」、「外国」などの表示でも可能とする。また、輸入より狭い範囲を表す、一般に知られている地域名等（EU、NAFTA、ASEAN、アフリカ、南米等）の表示も可能とする。

⑤「又は表示」と「大括り表示」の併用（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のハの規定による表示）

「又は表示」と「大括り表示」の併用が使用できる場合について「大括り表示」の認められる条件を満たした上で、輸入品の合計と国産品の重量順位に変動があり、「国産、輸入」や「輸入、国産」の表示が困難な場合であって、「又は表示」の認められる条件を満たす場合に限る。

⑥　根拠資料について

ア　保管が必要な根拠資料

（ア）　過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動又は産地の切替えがあることを示す資料。

（イ）　同期間における原産地ごとの使用割合の順を示す資料。

イ　保管期間

（ア）　根拠資料を基に表示が行われている製品の賞味期限又は消費期限に加えて１年間。

（イ）　賞味期限又は消費期限を省略しているものについては、製造から5年間。

ウ　保管方法

文書又は電子媒体のいずれの方法でも構わない。

⑦　過去の一定期間の時期及び期間について

過去の一定期間における産地別使用実績は、表示をする時点（製造日）を含む1年間（製造年、製造年度等）から遡って3年以内の中での1年以上の実績に限る。

⑧　今後の一定期間における産地別使用計画を使用する場合について

過去の一定期間における産地別使用実績に基づく「又は表示」、「大括り表示」又は「又は表示」と「大括り表示」の併用を基本とし、新製品又は原料調達先の変更が確実な場合など、過去の産地別使用実績が使用できない場合は、今後の一定期間における産地別使用計画に基づく表示を使用しなければならない。なお、産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から1年間以内の予定に限る。

⑨　上記③から⑤までの表示をする場合について、産地別使用実績及び産地別使用計画に求められる合理性以下の場合は、③から⑤までの表示をすることができない。

ア　過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画と、実際の使用実績が大きく異なり（3か国目以降を「その他」と表示している製品で、「その他」と表示していた国が結果として大部分を占める場合等）、その理由について合理的な説明ができない場合。

イ　策定した産地別使用計画の根拠について、合理的な説明ができない場合。

⑩　国別重量順表示が困難な場合について

以下の場合は、困難とは認めない。

ア　産地の切替えの都度、表示を切り替えること又は包材自体を切り替えることができる場合。

イ　「大括り表示」を行うためだけに、意図的に、ごく短期間だけ複数国から原料調達を行う場合。

⑪　ウェブサイト等による自主的な情報提供について

原料原産地表示が義務付けられていない原材料や、「製造地表示」、「又は表示」、「大括り表示」等を行った場合における詳細な産地情報、使用割合等について、ウェブサイト等により、消費者に対して自主的かつ積極的な情報提供に努めることが望ましい。

第3条

3　前2項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあってはこれを省略することができる。

原材料名	1　容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。） 2　原材料が一種類のみであるもの。ただし、次に掲げる場合は除く。 一　缶詰及び食肉製品の場合 二　特定保健用食品及び機能性表示食品の場合 三　原材料名に分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合 四　原材料名に遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する場合 五　原材料名に分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合 六　原材料名に特定遺伝子組換え農産物と非特定遺伝子組換え農産物を意図的に混合した旨を表示する場合

添加物	容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）
内容量又は固形量及び内容総量	1　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第5条に掲げる特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。） 2　容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であるもの（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、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）
栄養成分の量及び熱量	以下に掲げるもの（栄養表示（栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示をいう。以下同じ。）をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。） 一　容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であるもの 二　酒類 三　栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの 四　極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む。）が変更されるもの 五　消費税法（昭和63年法律第108号）第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの
製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称	容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であるもの（食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示は要しないとされているものを除く。）
原料原産地名	容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であるもの
原産国名	容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であるもの

【通知】

2　表示の省略

表示を省略することができる食品についても、表示が可能なものについては、できるだけ表示することが望ましい。

（個別的義務表示）

第4条　前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち別表第十九の上欄に掲げる食品を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下である一般用加工食品にあっては、同表の中欄に掲げる表示事項の表示を省略することができる。

【別表第十九（第四条、第五条関係）：加工食品の個別の表示事項の表示方法（横断的義務表示以外）】

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	鳥獣の種類	1　「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。 2　鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示する。 3　名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあっては、鳥獣の種類の表示を省略することができる。
	処理を行った旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型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限る。）	「タンブリング処理」、「ポーションカット」の文字等処理を行った旨を示す文字を表示する。
	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（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型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限る。）	「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等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文言を表示する。
	生食用である旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を明確に示す文言を表示する。
	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）及びと畜場の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	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を表示する。

	食品衛生法第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）及び加工施設の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	食品衛生法第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（以下、この項において「加工施設」という。）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を表示する。
	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、「食肉（牛肉）の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。
	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（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください」、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください」等子供、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の文言を表示する。

（義務表示の特例）

第5条　前2条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合 不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合	原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）　内容量又は固形量及び内容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）　栄養成分の量及び熱量（栄養表示する場合示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）　原産国名原料原産地名別表第十九の中欄に掲げる表示事項（即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）に係る油脂で処理した旨、無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第１食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。以下同じ。）に係る常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、～（以下略）

（表示の方式等）

第8条　第3条及び第4条に掲げる事項（栄養成分の量及び熱量については、第3条、第4条及び前2条に掲げる事項）の表示は、次の各号に定めるところによりされなければならない。ただし、別表第二十の上欄に掲げる食品にあっては、次の各号の規定（第三号の栄養成分の量及び熱量の表示に係る規定を除く。）にかかわらず、同表の中欄に定める様式（当該様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合を含む。）及び下欄に定める表示の方式に従い表示されなければならない。

一　邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。

二　容器包装（容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装）を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい箇所（栄養成分の量及び熱量の表示に関し、同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであって、容器包装に表示することが困難な食品（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）にあっては、当該食品の販売に伴って定期的に購入者に提供される文書）に表示する。

三　名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、固形量、内容総量、消費期限、保存の方法、原産国名及び食品関連事業者の表示は別記様式一により、栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの））の量及び熱量の表示は別記様式二（たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分もこれと併せて表示する場合にあっては、別記様式三）により行う。ただし、別記様式一から別記様式三までにより表示される事項が別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。

四　名称は、前号に規定する別記様式一の枠内ではなく、商品の主要面に表示することができる。この場合において、内容量、固形量又は内容総量についても、前号に規定する別記様式一の枠内ではなく、名称と同じ面に表示することができる。

五　製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示しなければならない。

六　製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合にあっては、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。

七　特定保健用食品にあっては、特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。

八　表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。

九　表示に用いる文字は、日本工業規格Z 8305（1962）（以下「JISZ8305」という。）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字とする。ただし、表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のもの及び印刷瓶に入れられた一般用加工食品であって、表示すべき事項を蓋（その面積が30平方センチメートル以下のものに限る。）に表示するものにあっては、JISZ8305に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。蓋に表示をする場合であって、内容量以外の事項を全て蓋に表示する場合には、内容量の表示は、蓋以外の箇所にすることができる。

【別記様式一（第８条関係）：一括表示様式】

名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 固形料 内容総量 消費期限 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」、「品目」、「種類別」又は「種類別名称」と表示することができる。

2　添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。

3　原料原産地名については、事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示することができる。

4　消費期限に代えて賞味期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「消費期限」を「賞味期限」とする。

5　食品関連事業者が、販売業者、加工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。

6　原材料名、原料原産地名、内容量及び消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。

7　消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存の方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができる。

8　第8条第四号の規定に基づき名称を商品の主要面に表示した場合にあっては、この様式中、名称の事項を省略することができる。内容量、固形量又は内容総量を名称とともに主要面に表示した場合も同様とする。

9　第3条第2項の表の上欄に掲げる食品に該当しない食品にあっては、同表の中欄に定める事項、第3条第3項により省略できる事項又は第5条の規定により表示しない事項については、この様式中、当該事項を省略する。

10　この様式は、縦書とすることができる。

11　この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

12　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条第1項の規定に基づき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消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができる。

【別記様式二（第８条、第22条、35条関係）：栄養成分表示様式（義務表示のみ）】

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

備考

1　食品単位は、100g、100ml、一食分、一包装その他の一単位のいずれかを表示する。この場合において、一食分である場合は、一食分の量を併記して表示する。

2　この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。

3　栄養成分の量及び熱量であって一定の値を0とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。

4　この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

【通知】

（加工食品）

1　義務表示事項

（14）　食品表示基準別表第十九に定めるもの

①　食肉

ア　容器包装に入れられた食肉について、国内処理のもの、又は輸入のものとを問わず、メリヤス白布、麻袋等で包装した枝肉についても表示を要するものであること。

イ　「調味料に浸潤させる処理」とはタンブリング処理をいうこと。

ウ　「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」とは、ポーションカット（肉塊又はひき肉を金属製容器にきつく詰め、凍結して形を整えた後、一定の厚みに切ること。）、タレかけ（小肉塊を容器包装に入れた後、調味液を加えること。）、漬け込み（小肉塊を調味液に浸漬すること。）、及びミキシング（小肉塊に調味料を加え、ミキサーで揉みほぐすこと。）等、処理を施していない食肉と外観上の区別が困難な処理をいうものであること。

なお、外観上、容易に未処理の食肉と区別ができるような処理を施したもの（ハンバーグ等）にあっては、適用されない。

2 ～ 4　略

5　表示の方式

（１）「邦文をもって」

第8条第一号の「邦文をもって」とは、原則として、漢字、平仮名、片仮名又はアラビア数字を用いて表示することをいう。

ただし、以下の場合は、ローマ字等を用いて表示しても「邦文をもって」とみなす。

① 「食品関連事業者名の氏名又は名称」又は「製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては、乳処理業者（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理業者）の氏名又は名称）」を法人登記どおりに表示する場合。

ただし、片仮名で読み方を併記することが望ましい。

② 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレスを表示する場合

③ 添加物の物質名等について、化学記号等を表示する場合。

④ 単位を表示する場合

⑤ ローマ字等の表記が一般的であり、かつ、漢字、平仮名又は片仮名で表記した方が分かりにくい場合。

⑥ その他

（２） 小売のための包装

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。

（３） 添加物表示

添加物の物質名又は簡略名の表示は、規則別表第一、名簿、別添添加物１－１、別添添加物２－１、別添添加物２－２及び別添添加物２－３に掲げる名称のとおりに表示することが原則であるが、食品関連事業者等及び一般消費者に誤解を与えない範囲内で平仮名、片仮名、漢字を用いても差し支えないものであること。

（４） 栄養成分表示

① 栄養成分表示に用いる食品表示基準別表第九の第一欄に掲げる栄養成分名又は熱量は、以下のとおり表示することができる。熱量にあっては、「エネルギー」たんぱく質にあっては、「蛋白質」、「たん白質」、「タンパク質」、「たんぱく」、「タンパク」ミネラルにあっては、元素記号

（例）カルシウムにあっては「Ｃａ」、鉄にあっては「Ｆｅ」、ナトリウムにあっては「Ｎａ」ビタミン（ナイアシン、パントテン酸、ビオチン及び葉酸を除く。）にあっては、ビタミン名の略語

（例）ビタミンＡにあっては、「Ｖ.Ａ」、「ＶＡ」

以下略

（表示禁止事項）

第9条　食品関連事業者は、第3条、第4条、第6条及び第7条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならない。

一　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

二　第3条及び第4条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

六　産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語

十三　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

第２款　業務用加工食品

（義務表示）

第10条　食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（容器包装に入れないで、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）には、次の各号に掲げる表示事項がそれぞれ第3条及び第4条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第3条第1項ただし書の規定は適用しない。

一　名称

二　保存の方法

三　消費期限又は賞味期限

四　原材料名

五　添加物

六　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

七　製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称

八　アレルゲン

九　Ｌ―フェニルアラニン化合物を含む旨

十　乳児用規格適用食品である旨

十一　原料原産地名（一般用加工食品の用に供する業務用加工食品の原材料であって、当該一般用加工食品において第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務があるもの（同項下欄の1の二のロの規定により当該一般用加工食品の対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の原産地を表示することを売買の当事者である食品関連事業者間で合意した場合（次号及び第24条において「当事者間で合意した場合」という。）にあっては、当該生鮮食品。）となるものの原産地に限る。）

十二　原産国名（一般用加工食品の用に供する業務用加工食品であって、当該一般用加工食品において第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務がある原材料となるもの（当事者間で合意した場合を除く。）及び輸入後にその性質に変更を加えない輸入品の原産国名に限る。）

十三　即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。以下同じ。）に関する事項

十四　食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項

十五　食肉製品（食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第1条第1項第四号に掲げるものに限る。）に関する事項

2　前項第七号の表示をする際には、第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同

じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。

3　1の規定にかかわらず、原則として同一製品を2以上の製造所で製造している場合にあっては、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。）又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下 3 において同じ。）の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。 一　製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先 二　製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。） 三　当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号	3　1の規定にかかわらず、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。）又は販売者の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。

【通知】

6　業務用加工食品における製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称

1（6）（⑤ア、イ及びエを除く。）に係る記述を参照すること。

なお、食品表示基準第10条第2項の表の下欄の「製造所」には、食品表示基準附則第2条の規定による廃止前の食品衛生法第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第10条に規定する製造所固有の記号を使用することができた場所のうち、食品表示基準において「加工所」と取り扱われる場所を含むものとする。

第10条

3　第1項の規定にかかわらず、次の各号に掲げる表示事項は、それぞれ当該各号に定める表示の方法により表示することができる。

一　原材料名　原材料に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示する。

二　添加物　添加物に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示する。

三　原料原産地名原材料の重量に占める割合（一定期間使用割合を含む。）については、その割合が高い原産地の順が分かるように表示する。

四　容器包装入り加工食品の複合原材料表示において「その他」と表示される原材料　「その他」と表示することができる。

五　容器包装入り加工食品の複合原材料表示において省略することができることとされる複合原材料の原材料　その原材料の表示を省略することができる。

4　前3項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあってはこれを省略することができる。

保存の方法	以下に掲げるもの（食品衛生法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められた食品を除く。） 一　清涼飲料水のうちガラス瓶（紙栓を付けたものを除く。以下この表において同じ。）又はポリエチレン製容器包装に収められたもの 二　酒類 三　生めん類、即席めん類、食肉製品（食品衛生法施行令第1条第1項第四号に掲げるものに限る。）、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品（缶詰、瓶詰、たる詰め又はつぼ詰めのものを除く。以下この表において同じ。）
消費期限又は賞味期限	清涼飲料水のうちガラス瓶又はポリエチレン製容器包装に収められたもの 酒類　生めん類、即席めん類、食肉製品（食品衛生法施行令第1条第1項第四号に掲げるものに限る。）、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品

（表示の方式等）

第13条　第10条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。

一　邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。

二　別表第二十三に掲げる事項にあっては容器包装（容器包装に入れないで販売される業務用加工食品の場合、名称にあっては、送り状、納品書又は規格書等）に、同表に掲げる事項以外の事項にあっては容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する。ただし、同表に掲げる事項の表示について、次の表の上欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の下欄に掲げる場合に該当するものにあっては、送り状、納品書等又は規格書等への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい箇所に表示するとともに、名称、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状、納品書等又は規格書等に表示しなければならない。

原料用果汁（その容量が200リットル以上である缶に収められているものに限る。）	一の授受の単位につき10缶以上を食品衛生法施行令第35条第十九号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合
原料用濃縮コーヒー（その容量が20リットル以上である缶に収められているものに限る。）	一の授受の単位につき20缶以上を食品衛生法施行令第35条第十九号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合
原料用魚肉すり身（その容量が20キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。）	一の授受の単位につき当該容器包装10個以上を食品衛生法施行令第35条第十六号に規定する魚肉練り製品製造業又は同条第三十二号に規定するそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合
乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるもの	一の授受の単位につき10個以上の容器包装に入れられたものを食品衛生法施行令第35条第三号に規定する菓子製造業、同条第八号に規定する乳製品製造業、同条第十三号に規定する食肉製品製造業、同条第十六号に規定する魚肉練り製品製造業、同条第十九号に規定する清涼飲料水製造業、同条第二十号に規定する乳酸菌飲料製造業又は同条第三十二号に規定するそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合

【別表第二十三（第13条関係）：業務用加工食品の表示事項のうち容器包装に表示するもの】

名称
保存の方法
消費期限又は賞味期限
添加物
製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
アレルゲン
Ｌ―フェニルアラニン化合物を含む旨
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項
食肉製品（食品衛生法施行令第1条第四号に掲げるものに限る。）に関する事項

【通知】

7　業務用加工食品の表示の方式

（１）　送り状等への表示は、食品表示基準第13条第1項第二号の表に掲げる食品について、送り状、納品書等又は規格書等（以下「送り状等」という。）へ表示する場合においては、送り状等及び当該容器包装の双方に、名称、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）のほか、ロット記号等当該食品と送り状等との同一性を確認できる記号を表示する必要があること。

なお、送り状等の表示をする場合は、当該食品を原料として使用するまでの間、ロット管理のために送り状等を保管すること。

（２）　容器包装に入れられた食肉については、合成樹脂フィルム等で包装された食肉の一定数をまとめてカートンボックス詰めにし、このカートン単位で取り引きすることが通常のものについては、そのカートンに所要の表示をして差し支えない。

また、表示の方法は、容器包装に直接印刷する方法、スタンプで押印する方法、ステッカーを貼布する方法又は荷札様のものを付けても差し支えない。ただし、荷札様のものについては、その包装形態からみて、他の方法が不可能な場合に限り、かつ、不正に再使用してはならないこと。

第13条

三　製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合にあっては、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。

（表示禁止事項）

第14条　食品関連事業者が販売する業務用加工食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等への表示が禁止される事項については、第9条第1項（第十二号を除く。）の規定を準用する。

第２節　食品関連事業者以外の販売者に係る基準

（義務表示）

第15条　食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項（酒類にあっては、第六号に掲げる表示事項を除く。）が第3条及び第4条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第3条第1項ただし書及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。

一　名称
二　保存の方法
三　消費期限又は賞味期限
四　添加物
五　製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
六　アレルゲン
七　Ｌ―フェニルアラニン化合物を含む旨
八　遺伝子組換え食品に関する事項（遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示並びに分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨の表示に限る。）
九　乳児用規格適用食品である旨
十　即席めん類に関する事項
十一　食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項
十二　食肉製品（食品衛生法施行令第１条第１項第四号に掲げるものに限る。）に関する事項

（表示の方式等）

第16条　前条の表示は、第8条第1項（第三号を除く。）の規定に定めるところに従いされなければならない。

（表示禁止事項）

第17条　食品関連事業者以外の販売者が販売する加工食品の容器包装への表示が禁止される事項については、第9条第1項の規定を準用する。

第３章　生鮮食品

第１節　食品関連事業者に係る基準

第１款　一般用生鮮食品

（横断的義務表示）

第18条　食品関連事業者が生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。以下この節において「一般用生鮮食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合又は容器包装に入れないで、かつ、生産した場所で販売する場合若しくは不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名　称	その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、玄米及び精米（消費者に販売するために容器包装に入れられたものに限る。以下この款において同じ。）にあっては、第19条に定めるところによる。
原産地	次に定めるところにより表示する。ただし、玄米及び精米にあっては、第19条に定めるところによる。 一　農産物 国産品にあっては都道府県名を、輸入品にあっては原産国名を表示する。ただし、国産品にあっては市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっては一般に知られている地名をもってこれに代えることができる。 二　畜産物 イ　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）を表示する。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もってこれに代えることができる。 ロ　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表示するときは、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表示しなければならない。 三　水産物 イ　国産品にあっては水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名をいう。）を、輸入品にあっては原産国名を表示する。ただし、水域名の表示が困難な場合にあっては、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の表示に代えることができる。 ロ　イの規定にかかわらず、国産品にあっては水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を、輸入品にあっては原産国名に水域名を併記することができる。

	四　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高いものから順に表示し、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。

（個別的義務表示）

第十九条　前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用生鮮食品のうち別表第二十四の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合及び容器包装に入れないで、かつ、生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

【別表第二十四（第19条、第20条、第24条、第25条関係）：生鮮食品の個別の表示事項（義務表示に係るもの）】

食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）	1　当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2　1の規定にかかわらず、当該食品に対し2種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあっては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。
	保存の方法	食品衛生法第11条第1項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。
	消費期限又は賞味期限	品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。
	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物を含む旨の表示は、一般に広く

	使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。
鳥獣の種類	1　「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。 2　鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示する。 3　名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあっては、鳥獣の種類の表示を省略することができる。
処理を行った旨（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（調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限る。）	処理を行った旨を示す文言を表示する。
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（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（調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限る。）	「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等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文言を表示する。

	生食用である旨(牛肉(内臓を除く。)であって生食用のものに限る。)	「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を示す文字を表示する。
	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)及びと畜場の名称(牛肉(内臓を除く。)であって生食用のものに限る。)	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を表示する。
	加工施設の所在地の都道府県名(輸入品にあっては、原産国名)及び加工施設の名称(牛肉(内臓を除く。)であって生食用のものに限る。)	加工施設(食品衛生法第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を表示する。
	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨(牛肉(内臓を除く。)であって生食用のものに限る。)	「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、「食肉(牛肉)の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。
	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(牛肉(内臓を除く。)であって生食用のものに限る。)	「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください」、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください」等子供、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の文言を表示する。

【通知】

(生鮮食品)

1　義務表示事項

(5)　食品表示基準別表第二十四に定めるもの

①　省略

②　食肉に関する事項

ア　食品表示基準の対象となる食品(牛肉(内臓を除く。)であって生食用のものに限る。)は、「食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)」の生食用食肉の規格基準の対象である食品と同じであり、いわゆるユッケ及び牛刺しが含まれる。

なお、仮に、規格基準の加工基準(7)に規定する「容器包装に入れ、密封」した状態の食肉を同加工基準(7)に規定する加熱殺菌を行うために別の事業者に販売する場合にあっては、その販売時の食肉には本表示基準の表示義務はかからないが、当該食肉の容器包装

に「(同加工基準(7)に規定する) 加熱殺菌を行う前の食肉である」旨が分かるように表示するよう指導すること。

イ　生食用である旨の表示について

生食用である旨の表示は、「生食用」、「生のまま食べられます」等のように明確に生食用である旨について表示する必要があり、「ユッケ用」、「牛刺し用」等の表示を生食用である旨の表示とみなすことはできない。

ウ　と畜場名、加工施設名等の表示について

（ア）　と畜場の名称の表示については、と畜場番号や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（平成15年法律第72号）に規定する個体識別番号の表示をもって代えることはできない。

（イ）　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が複数存在する場合には、それぞれの加工施設を表示すること。その際、加工工程順に表示するよう指導すること。また、加工施設の表示とは別に、食肉の最終加工を行った者については、従来どおり加工者の氏名（名称）等の表示が必要であること。

（ウ）　加工施設の名称については、食中毒発生時に迅速に施設を特定することができるよう、営業者が営業許可申請書に記載した営業所の名称、屋号又は商号を記載するよう指導すること。

（エ）　同一都道府県内に同一の名称のと畜場や加工施設が存在する場合には、と畜場や加工施設が特定できる程度に詳細に所在地を表示するよう指導すること。

エ　注意喚起に係る表示基準である「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」において、「子供」、「高齢者」、「その他食中毒に対する抵抗力の弱い者」については例示ではなく、これら全てを表示する必要がある。

オ　生食用食肉の規格基準の調理基準において、「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。」とされていることから、凍結させていない生食用食肉を小売店等において消費者に対して直接販売する場合には、消費者が速やかに消費するよう適切な消費期限を表示するよう指導すること。

カ　「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」とはテンダライズ処理をいう。

③　鶏の殻付き卵に関する事項　省略

④　冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものに関する事項　省略

⑤　生かきに関する事項　省略

（義務表示の特例）

第20条　前2条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。以下この表において同じ。）する場合	名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって生食用でないもの、切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のもの、冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきを除く。）　原産地　内容量　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所　玄米及び精米に関する事項　栽培方法（しいたけに限る。以下同じ。）　解凍した旨（水産物に限る。以下同じ。）　養殖された旨（水産物に限る。以下同じ。）
容器包装に入れないで販売する場合	名称（生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡する場合に限る。）　放射線照射に関する事項　乳児用規格適用食品である旨　内容量　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所　別表第二十四の中欄に掲げる表示事項（栽培方法、解凍した旨及び養殖された旨を除く。）

（任意表示）

第21条　食品関連事業者が一般用生鮮食品を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）に、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

栄養成分（栄養成分の総称、その構成成分、前駆体及びその他これらを示唆する表現を含む。）及び熱量	1　たんぱく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量を第3条第1項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。 2　たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム以外の栄養成分、栄養成分の総称、その構成成分、前駆体並びにその他これらを示唆する表現を表示しようとするときは、当該栄養成分（別表第九に掲げるものに限る。）をたんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量とともに、第3条第1項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この

	項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。
ナトリウムの量	1　食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、第3条第1項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、同項中「たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあっては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウムの量にあっては食塩相当量（ナトリウムの量に2,54を乗じたもの。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるのは「ナトリウムの量にあってはナトリウムの文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。 2　食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質及び炭水化物の量、食塩相当量並びに熱量を本表の栄養成分（栄養成分の総称、その構成成分、前駆体及びその他これらを示唆する表現を含む。）及び熱量の項の1に従い表示する。
栄養機能食品に係る栄養成分の機能	1　第7条の表の栄養機能食品に係る栄養成分の機能の項に定める表示の方法を準用する。この場合において、同項の8中「（この表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの。以下この項において同じ。）を除く。）の項において準用する場合を含む。）」とあるのは、「（第21条の表の栄養成分（栄養成分の総称、その構成成分、前駆体及びその他これらを示唆する表現を含む。）及び熱量の項において準用する場合を含む。）」と読み替えるものとする。 2　栄養機能食品にあっては、保存の方法を第3条第1項の表の保存の方法の項に定める表示の方法を準用して表示する。 3　2の規定にかかわらず、常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項がないものにあっては、保存の方法の表示を省略することができる。
栄養成分の補給ができる旨	1　第7条の表の栄養成分の補給ができる旨の項に定める表示の方法を準用する。 2　栄養成分の補給ができる旨の表示をする場合にあっては、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合にお

	いて、栄養成分の補給ができる旨を表示しようとする栄養成分を除き、同項の2のただし書の規定は適用しない。
栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨	1　第七条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項に定める表示の方法を準用する。 2　栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合にあっては、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量を第3条第1項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨を表示しようとする栄養成分又は熱量を除き、同項の2のただし書の規定は適用しない。

【通知】

2　任意表示

栄養成分は、加熱等により栄養成分に大きく変化が生じる食品については、機能を表示する栄養成分の量が食品表示基準別表第十一の上下限値の範囲内にあることを担保する調理法を表示すること。

（表示の方式等）

第22条　第18条、第19条及び前条に掲げる事項の表示は、次の各号に定めるところによりされなければならない。

一　邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。

二　容器包装に入れられた生鮮食品にあっては、容器包装（容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装）を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい箇所に表示する。ただし、次に掲げる事項は、製品に近接した掲示その他の見やすい場所にすることができる。

イ　名称（農産物（放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除く。）、鶏の殻付き卵（保健機能食品を除く。）及び水産物（保健機能食品及び切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを含む。）を除く。）に限る。）

ロ　原産地

ハ　遺伝子組換え農産物に関する事項（第18条第2項の表の対象農産物の項の1の二及び3に関するものに限る。）

ニ　栽培方法

ホ　解凍した旨

ヘ　養殖された旨

三　容器包装に入れられていない生鮮食品にあっては、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示する。

四　機能性表示食品にあっては、次に定めるとおり表示する。

イ　機能性表示食品である旨は、容器包装の主要面に表示する。

ロ　機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性並びに機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨は、容器包装の同一面に表示する。

五　玄米及び精米の表示は、別記様式四により行う。

六　栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの））の量及び熱量の表示は別記様式二（たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分を併せて表示する場合にあっては、別記様式三）により行う。ただし、別記様式二又は別記様式三により表示される事項が別記様式二又は別記様式三による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。

七　第二号の規定にかかわらず、特定保健用食品にあっては、特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。

八　表示に用いる文字（玄米及び精米にあっては、文字及び枠）の色は、背景の色と対照的な色とする。

九　容器包装への表示に用いる文字は、JISZ8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字（玄米及び精米にあっては、容器包装の表示に用いる文字は、JISZ8305に規定する12ポイント（内容量が3キログラム以下のものにあっては、8ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字）としなければならない。ただし、表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものに表示するものにあっては、JISZ8305に規定する5.5ポイントの活字以上の文字としなければならない。

2　前項第二号及び第三号の規定にかかわらず、消費者に対して販売する事業者以外の事業者にあっては、送り状又は納品書等に表示することができる。

【通知】

（生鮮食品）

3　表示の方式

（１）添加物表示

加工食品に係る記述を参照すること。

（２）別添添加物１－６の「1防かび剤又は防ばい剤」に掲げる添加物を使用した旨の表示について

ばら売り等により販売される別添添加物１－６の「1防かび剤又は防ばい剤」に掲げる添加物を規格基準の第2添加物の部F使用基準に従い使用した食品の表示については、以下のいずれかの方法により表示すること。

①　値札若しくは商品名を表示した札、又はこれらに近接した掲示物に表示する。

②　陳列用容器に表示する。

③　その他消費者等が容易に識別できるような方法で表示する。

第23条　食品関連事業者は、第18条、第19条及び第21条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用生鮮食品の容器包装又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示してはならない。ただし、生産した場所で販売される食品又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）される食品にあっては、第五号に掲げる事項については、この限りでない。

一　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

二　第18条又は第19条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

三　乳児用規格適用食品以外の食品にあっては、乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語

四　分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物以外の食品にあっては、当該作物である食品が非遺伝子組換え農産物である食品である旨を示す用語

五　対象農産物以外の作物にあっては、当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語

六　機能性表示食品にあっては、次に掲げる用語

イ　疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語

ロ　第21条において準用する第7条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分（別表第九の第一欄に掲げる栄養成分を含む。）を強調する用語

ハ　消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語

ニ　別表第九の第一欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語

七　栄養機能食品にあっては、次に掲げる用語

イ　別表第十一に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語

ロ　特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語

八　保健機能食品以外の食品にあっては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語

九　前七号に規定するもののほか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

2　前項に規定するもののほか、玄米及び精米にあっては、次に掲げる事項は、容器包装に表示してはならない。ただし、第三号及び第四号に掲げる事項については、第19条に規定するところにより表示する場合を除く。

一　未検査米の原料玄米にあっては、品種又は産年を表す用語

二　「新米」の用語（原料玄米が生産された当該年の12月31日までに容器包装に入れられた玄米又は原料玄米が生産された当該年の12月31日までに精白され、容器包装に入れられた精米を除く。）

三　原料玄米のうち使用割合が50パーセント未満であるものについて、当該原料玄米の産地（国産品又は輸入品の別を含む。以下同じ。）、品種又は産年を表す用語（使用割合を、産地、品種又は産年を表す用語のうち最も大きく表示してあるものと同程度以上の大きさで付してあるものを除く。）

四　産地、品種又は産年を表す用語を表示する場合にあっては、当該用語のうち最も大きく表示してあるものよりも小さい大きさで付してある「ブレンド」その他産地、品種及び産年が同一でない原料玄米を用いていることを示す用語

【通知】

4　表示禁止事項

食品表示基準第23条第1項柱書本文の「第18条、第19条及び第21条に掲げる表示事項に関連して」とは、義務表示事項又は任意表示事項に関連する限りにおいて、食品表示基準第23条第1項各号の表示禁止事項が適用されるということを意味する。すなわち、表示禁止事項が適用される表示媒体については、食品表示基準第23条第1項第二号及び第三号の規定に連動して規制がかかることになる。

したがって、例えば、特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品の表示ルールは容器包装に入れられた生鮮食品についてのみ規定されているため、食品表示基準第23条第1項第8号の「保健機能食品以外の食品にあっては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語」の表示の禁止も、容器包装に入れられた生鮮食品の容器包装についてのみ適用される。

第2款　業務用生鮮食品

（義務表示）

第24条　食品関連事業者が業務用生鮮食品を販売する際（容器包装に入れないで販売するものであって、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、又は加工した場所における販売の用に供する場合及び不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。第26条において同じ。）には、次の各号に掲げる表示事項が第18条及び第19条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

一　名称

二　原産地

三　放射線照射に関する事項

四　乳児用規格適用食品である旨

五　別表第二十四の中欄に掲げる表示事項（玄米及び精米に関する事項、栽培方法、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）、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（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）、解凍した旨及び養殖された旨を除く。）

2　前項の規定にかかわらず、農産物又は水産物の原産地については、国産品にあっては国産である旨の表示をすることができる。また、前項の規定により表示することとされる原産地が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高い原産地の順が分かるように表示する。

3　前2項の規定にかかわらず、一般用加工食品の用に供する業務用生鮮食品であって、当該一般用加工食品において第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務がある原材料となるもの（当事者間で合意した場合を含む。）以外のものにあっては、原産地の表示を省略することができる。

（表示の方式等）

第27条　第24条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。

一　邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。

二　第24条及び前条に規定する事項のうち、別表第二十五に掲げる事項にあっては容器包装に、別表第二十五に掲げる以外の事項にあっては容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する。

【別表第二十五（第27条関係）：業務用生鮮食品の表示事項のうち容器包装に表示するもの】

名称（農産物（放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除く。）、鶏の殻付き卵（保健機能食品を除く。）及び水産物（保健機能食品及び切り身又はむき身にした魚介類を除く。）を除く。）

放射線照射に関する事項

乳児用規格適用食品である旨

シアン化合物を含有する豆類に関する事項

あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんごに関する事項

食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項

生乳、生山羊乳及び生めん羊乳に関する事項

鶏の殻付き卵に関する事項

切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項

ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないものに関する事項

切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のものに関する事項

冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものに関する事項

生かきに関する事項

（表示禁止事項）

第28条　食品関連事業者が販売する業務用生鮮食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等への表示が禁止される事項については、第23条第1項の規定を準用する。

第二節　食品関連事業者以外の販売者に係る基準

（義務表示）

第29条　食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた生鮮食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項が第18条及び第19条に定める方法に準じて表示されなければならない。

一　名称（農産物及び水産物（切り身又はむき身にしたものを除く。）を除く。）

二　放射線照射に関する事項

三　遺伝子組換え農産物に関する事項（遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示並びに分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨の表示に限る。）

四　乳児用規格適用食品である旨

五　シアン化合物を含有する豆類に関する事項
六　あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんごに関する事項
七　食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項
八　生乳、生山羊乳及び生めん羊乳に関する事項
九　鶏の殻付き卵に関する事項
十　切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
十一　ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないものに関する事項
十二　切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のものに関する事項
十三　冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものに関する事項
十四　生かきに関する事項

（表示の方式等）

第30条　前条の表示は、第22条第1項（第三号を除く。）の規定に定めるところに準じてされなければならない。

（表示禁止事項）

第31条　食品関連事業者以外の販売者が販売する生鮮食品の容器包装への表示が禁止される事項については、第23条第1項の規定を準用する。

【食品表示基準Q&A】

総則－13　「製造」と「加工」の定義をおしえてください。

［答］
一般的には、
①「製造」とは、その原料として使用したものとは本質的に異なる新たな物を作り出すこと
②「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
です。

総則－14　食品関連事業者の行為における「製造」、「加工」とは、具体的にどのような行為を指しますか。

［答］
「加工」とは、新たな属性を付加する行為であり、加工行為を行う前後で比較して、本質の変更を及ぼさない程度の行為を指します。具体的には以下の行為が「加工」に該当します。

具体例（単一の行為）			
加工	形態の変更	切　断	加工食品の単なる切断（ハムの塊をスライス、など）。
		整　形	加工食品の大きさを整える（ブロックのベーコンの大きさと形を整えるなど）。
		選　別	加工食品を選別（煮干を大きさで選別など）。
		破　砕	生鮮食品や加工食品を粉末（粉状にしたもの）ではなく、 少し砕く行為（挽き割り大豆など）。
		混　合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合（キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合（柿ピー）など。ただし、粉体と粉体、液体と液体、固体と液体の混合を除く）。
	容器包装の変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせること （マグロとサーモンの刺身盛り合わせ、など）。※盛り合わせたA、Bは別々に食する。
			生鮮食品や加工食品（異なる種類）の盛り合わせ（マグロとゆでダコの盛り合わせなど）。
		小分け	加工食品を小分け包装する（うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする、など）。
	加　塩		既に塩味のついた加工食品を加塩する （塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加えるなど）。
	骨取り		原型のまま除骨のみ行う（塩サバの骨とりなど）。
	表面をあぶる		生鮮食品の表面だけあぶる行為（牛肉のタタキ、カツオのタタキなど）。
	冷　凍		単に加工食品を冷凍したもの （凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く）。
	解　凍		自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで 解凍したもの（冷凍ゆでだこを解凍する）。
	結着防止		固まらないように植物性油脂を塗布（レーズンへの植物性油脂の塗布）。

総則－15　加工食品において、「製造者」、「加工者」とはどのような行為を行った者を指すのですか。

［答］

（総則－14）に示す加工行為を行った者が「加工者」となり、この加工行為以外を行った者が「製造者」となります。

（一連の工程を同一業者が行った場合）

牛肉を焼いて（製造）、カット（加工）した事業者は「製造者」に当たります。

（それぞれの工程を別々の事業者が行った場合）

牛肉を焼いた（製造）事業者は「製造者」になります。

その焼いた牛肉を別の事業者がカット（加工）した場合、カットした事業者は「加工者」となります。

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載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。

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26年11月27日）

第一章　総則

（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。

第２章　景品類及び表示に関する規制

第１節　景品類の制限及び禁止並びに不当な表示の禁止

（景品類の制限及び禁止）

第４条（略）

（不当な表示の禁止）

第５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。

一　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、又は事実に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

二　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

三　前二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

第２節　措置命令

第７条　内閣総理大臣は、第４条の規定による制限若しくは禁止又は第５条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つ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。

一　当該違反行為をした事業者

二　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

三　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

四　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

第３節　課徴金

（課徴金納付命令）

第８条　事業者が、第５条の規定に違反する行為（同条第三号に該当する表示に係るものを除く。以下「課徴金対象行為」という。）をしたときは、内閣総理大臣は、当該事業者に対し、当該課徴金対象行為に係る課徴金対象期間に取引をした当該課徴金対象行為に係る商品又は役務の政令で定める方法により算定した売上額に100分の3を乗じて得た額に相当する額の課徴金を国庫に納付することを命じなければならない。ただし、当該事業者が当該課徴金対象行為をした期間を通じて当該課徴金対象行為に係る表示が次の各号のいずれかに該当することを知らず、かつ、知らないことにつき相当の注意を怠つた者でないと認められるとき、又はその額が150万円未満であるときは、その納付を命ずることができない。

一　商品又は役務の品質、規格その他の内容について、実際のものよりも著しく優良であること又は事実に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ことを示す表示

二　商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のものよりも取引の相手方に著しく有利であること又は事実に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取引の相手方に著しく有利であることを示す表示

2　前項に規定する「課徴金対象期間」とは、課徴金対象行為をした期間（課徴金対象行為をやめた後そのやめた日から6月を経過する日（同日前に、当該事業者が当該課徴金対象行為に係る表示が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を解消するための措置として内閣府令で定める措置をとつたときは、その日）までの間に当該事業者が当該課徴金対象行為に係る商品又は役務の取引をしたときは、当該課徴金対象行為をやめてから最後に当該取引をした日までの期間を加えた期間とし、当該期間が3年を超えるときは、当該期間の末日から遡つて3年間とする。）をいう。

（課徴金対象行為に該当する事実の報告による課徴金の額の減額）

第9条　前条第1項の場合において、内閣総理大臣は、当該事業者が課徴金対象行為に該当する事実を内閣府令で定めるところにより内閣総理大臣に報告したときは、同項の規定により計算した課徴金の額に100分の50を乗じて得た額を当該課徴金の額から減額するものとする。ただし、その報告が、当該課徴金対象行為についての調査があつたことにより当該課徴金対象行為について課徴金納付命令があるべきことを予知してされたものであるときは、この限りでない。

（返金措置の実施による課徴金の額の減額等）

第10条　第15条第1項の規定による通知を受けた者は、第8条第2項に規定する課徴金対象期間において当該商品又は役務の取引を行つた一般消費者であつて政令で定めるところにより特定されているものからの申出があつた場合に、当該申出をした一般消費者の取引に係る商品又は役務の政令で定める方法により算定した購入額に100分の3を乗じて得た額以上の金銭を交付する措置（以下この条及び次条において「返金措置」という。）を実施しようとするときは、内閣府令で定めるところにより、その実施しようとする返金措置（以下この条において「実施予定返金措置」という。）に関する計画（以下この条において「実施予定返金措置計画」という。）を作成し、これを第15条第1項に規定する弁明書の提出期限までに内閣総理大臣に提出して、その認定を受けることができる。

第11条　認定事業者（前条第8項の規定により同条第1項の認定（同条第6項の規定による変更の認定を含む。）を取り消されたものを除く。第3項において同じ。）は、同条第1項の認定後に実施された認定実施予定返金措置計画に係る返金措置の結果について、当該認定実施予定返金措置計画に記載されている同条第2項第一号に規定する実施期間の経過後1週間以内に、内閣府令で定めるところにより、内閣総理大臣に報告しなければならない。

2　内閣総理大臣は、第8条第1項の場合において、前項の規定による報告に基づき、前条第1項の認定後に実施された返金措置が認定実施予定返金措置計画に適合して実施されたと認めるときは、当該返金措置（当該認定実施予定返金措置計画に同条第三項に規定する事項が記載されている場合又は同条第4項の規定による報告がされている場合にあつては、当該記載又は報告に係る返金措置を含む。）において交付された金銭の額として内閣府令で定めるところにより計算した額を第8条第1項又は第9条の規定に

より計算した課徴金の額から減額するものとする。この場合において、当該内閣府令で定めるところにより計算した額を当該課徴金の額から減額した額が零を下回るときは、当該額は、零とする。

（課徴金の納付義務等）

第12条　課徴金納付命令を受けた者は、第８条第１項、第９条又は前条第２項の規定により計算した課徴金を納付しなければならない。

7　課徴金対象行為をやめた日から５年を経過したときは、内閣総理大臣は、当該課徴金対象行為に係る課徴金の納付を命ずることができない。

（課徴金納付命令に対する弁明の機会の付与）

第13条　内閣総理大臣は、課徴金納付命令をしようとするときは、当該課徴金納付命令の名宛人となるべき者に対し、弁明の機会を与えなければならない。

第４節　景品類の提供及び表示の管理上の措置

（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26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27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28条　内閣総理大臣は、事業者が正当な理由がなくて第26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。

第５節　報告の徴収及び立入検査等

第29条　内閣総理大臣は、第７条第１項の規定による命令、課徴金納付命令又は前条第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。

第３章　適格消費者団体の差止請求権等

第30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（以下この条及び第41条において単に「適格消費者団体」という。）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。

一　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。

二　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。

第４章　協定又は規約

（協定又は規約）

第31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。

一　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。

二　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。

三　不当に差別的でないこと。

四　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４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。

（協議）

第32条　内閣総理大臣は、前条第１項及び第４項に規定する内閣府令を定めようとするときは、あらかじめ、公正取引委員会に協議しなければならない。

第５章　雑則

（権限の委任等）

第33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７条第１項の規定による命令、課徴金納付命令又は第28条第１項の規定による勧告を効果的に行う上で必要が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29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。

第６章　罰則

第36条　第7条第1項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37条　第29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38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。

一　第36条第１項　３億円以下の罰金刑

二　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。

一　第36条第１項　３億円以下の罰金刑

二　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39条　第36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40条　第36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。

第41条　第30条第３項の規定に違反して、情報を同項に定める目的以外の目的のために利用し、又は提供した適格消費者団体は、30万円以下の過料に処する。

附　則　抄

1　この法律は、公布の日から起算して３月を経過した日から施行する。ただし、次項の規定は、公布の日から施行する。

2　第２条若しくは第４条第三号の規定による指定又は第３条の規定による制限若しくは禁止に係る公聴会は、この法律の施行の日前においても、行なうことができる。

不当景品類及び不当表示防止法第二条の規定により景品類及び表示を指定する件

（昭和37年6月30日　公正取引委員会告示第3号　改正　平成21年　8月28日公正取引委員会告示第13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。

一　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

二　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。）

三　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

四　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

五　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条第三号の規定により、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一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

一　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

二　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

三　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一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

一　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

二　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

三　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28年4月1日　消費者庁）

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か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る場合に、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様ではなく、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、㊟、㊥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「倒産品処分」、「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。

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72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、１の特定牛肉について１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、１の特定牛肉について２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。

一　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

二　牛肉を肉ひき機でひいたもの

三　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項第二号（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。

一　（略）

二　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

三　（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、ショートプレード、ブリスケットポイントエンド、ブリスケットナーベルエンド、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、シックフランクを含む。）
牛そともも	そともをいう。（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。）
牛らんぷ	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ぷをいう。
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頚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（腹鋸節及び胸筋等）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（頚顔面皮筋及び上腕頚筋等）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）とそともも（大腿二頭筋、半艇様筋、腎筋等）とに分割する。

この場合、そともももからすね（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
かたロース	8mm以内
ロース	8mm以内
うちもも	適度に取り除く。

しんたま	8mm以内
そともも	8mm以内
ヒレ	完全に取り除く。

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、細切し、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。
手羽もとつきむね肉 …「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）及び正常なにおいを保持し、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

項目／等級	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

項目／等級	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
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、頚椎、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頚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。
かたロース	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頚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。
リブロース	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	「リブロース」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	全体の形、各部の釣合ともに欠点の多いもの	
	肉づき	厚く、なめらかで肉づきが特に良く、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、なめらかで肉づきが良く、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	薄く、付着状態が悪く、赤肉の割合が劣っているもの	
	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	背脂肪及び腹部脂肪の付着に欠点の認められるもの	
	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	放血がやや不十分で、多少の損傷があり、取扱の不適による汚染などの欠点の認められるもの	
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	締まり、きめともに欠点のあるもの	
	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	肉色は、かなり濃いか又は過度に淡く、光沢の良くないもの	
	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	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	
	脂肪の沈着	適度のもの	適度のもの	普通のもの	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、頚椎、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、頚椎、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。
		（かたロース） （う　で）	肩関節直上部で背線と平行に切り開き、肩甲骨上端部で背線と平行に切断して、「かたロース」と「うで」に分離する。「かたロース」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・ロース・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（険状軟骨を含む）を除骨（肩甲軟骨を含む）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、「ロース」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27年8月21日　農林水産省告示第2009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1/2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75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	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定（名称については、第18条第１項、第20条、第24条第１項及び第25条に規定する販売形態に応じた義務表示の特例を除く。）に従うほか、次に掲げる事項を表示してあること。 (1)組合せ (2)飼育期間 (3)飼育方法 (4)内容量（容器包装に入れたものに限る。） (5)生産業者（小分けをしたものにあっては、小分け業者）の氏名又は名称及び住所
表示の方法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、組合せ、飼育期間、飼育方法及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1)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」又は「品名」の文字を冠して、「地鶏肉」又は「地鶏」と記載すること。ただし、ささみ等にあっては、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」又は「品名」の文字を冠して、「地鶏ささみ」等と記載すること。 (2)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○○×母○○」、「父○○」又は「母○○」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っては、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。 (3)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 ○○日 イ ○○日以上 ウ ○○日～○○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。） (4)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っては、「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っては「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っては放飼いした期間を週の単位で「○週間」等と単位を明記して記載すること。 (5)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。 (6)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。 (7)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。

表示の方法	食品表示基準の規定に従うほか、表示可能面積がおおむね150cm 2以下の容器包装に表示する場合においては、名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限及び表示事項の項の(1)から(5)までに規定する事項の表示に用いる文字は、日本工業規格Z 8305(1962)に規定する6ポイントの活字以上の大きさの文字とすること。
表示禁止事項	食品表示基準の規定に従うほか、次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 (1)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 (2)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 (3)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い難い状況にある。

こうした状況を踏まえ、「和牛」及び「黒豚」など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、ワギュウ

（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、○○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30年6月13日法律第46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項第一号若しくは第三号に該当するに至つた場合又は同条第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。

一　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

二　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

三　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、下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・政令市市長・特別区口長宛　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分間以上加熱するか、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項第一号から第三号までのいずれかに該当する者、同項第四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30年5月30日　平成30年法律第33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。

一　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

二　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

三～十三　略

十四　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

十五　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

十六以下　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条第一号から第十七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27年3月31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（さげふだ）又は置札（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ず、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う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、牛肉及び豚肉にあっては（社）日本食肉格付協会が行う枝肉格付、鶏肉にあっ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おりましたが、一本化するために日本農林規格に基づくことにします。

各機関連絡先

◆ 農林水産省・消費者庁

◆ 農林水産省　http://www.maff.go.jp/

<消費・安全局　表示・規格課>
〒100-8950 千代田区霞が関1-2-1 …… TEL 03-3502-5724　FAX 03-3502-0594

◆ 消費者庁　http://www.caa.go.jp/

<表示対策課>
〒100-8958 千代田区霞ヶ関3-1-1 …… TEL 03-3507-9233　FAX 03-3507-9295

<食品表示企画課>
〒100-8958 千代田区霞ヶ関3-1-1 …… TEL 03-3507-9222　FAX 03-3507-9292

◆ 独立行政法人　農林水産消費安全技術センター　http://www.famic.go.jp/

<本　　部>（管轄地区：新潟、茨城、栃木、群馬、埼玉、東京、神奈川、千葉、山梨、長野、静岡）
〒330-9731 さいたま市中央区新都心2-1　さいたま新都心合同庁舎検査棟 …TEL 050-3797-1830　FAX 048-600-2372

<札幌センター>（管轄地区：北海道）
〒060-0042 札幌市中央区大通西10-4-1 札幌第2合同庁舎 ……TEL 050-3797-2716　FAX 011-261-6737

<仙台センター>（管轄地区：青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島）
〒983-0842 仙台市宮城野区五輪1-3-15 仙台第3合同庁舎 ……TEL 050-3797-1888　FAX 022-293-3933

<名古屋センター>（管轄地区：岐阜、愛知、三重、富山、石川、福井）
〒460-0001 名古屋市中区三の丸1-2-2　名古屋農林総合庁舎2号館 …TEL 050-3797-1896　FAX 052-232-2107

<神戸センター>（管轄地区：滋賀、京都、兵庫、奈良、和歌山、大阪、鳥取、島根、岡山、広島、徳島、香川、愛媛、高知）
〒650-0047 神戸市中央区港島南町1-3-7 ……TEL 050-3797-1906　FAX 078-304-7425

<福岡センター>（管轄地区：山口、福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄）
〒813-0044 福岡市東区千早3-11-15 ……TEL 050-3797-1918　FAX 092-682-2943

◆ 都道府県景品表示法担当部署

※平成30年10月1日現在　景品表示法担当者限り

<北 海 道>　環境生活部　くらし安全局　消費者安全課　表示・取引適正化グループ
〒060-8588 札幌市中央区北3条西6 …… TEL 011-231-4111　FAX 011-232-3640
（内線24-528）

<青 森 県>　環境生活部　県民生活文化課　消費生活グループ
〒030-8570 青森市長島1-1-1 …… TEL 017-734-9209　FAX 017-734-8046

<岩 手 県>　環境生活部　県民生活センター
〒020-0021 盛岡市中央通3-10-2 …… TEL 019-624-2586　FAX 019-624-2790

<宮 城 県>　環境生活部　消費生活・文化課　消費者行政班
〒980-8570 仙台市青葉区本町3-8-1 …… TEL 022-211-2523　FAX 022-211-2592

食と暮らしの安全推進課　食品企画班（食品の原産国表示及び品質等に係る不当表示の防止に関するものに限る）
…… TEL 022-211-2643　FAX 022-211-2698

<秋 田 県>　生活環境部　県民生活課　消費生活班
〒010-8570 秋田市山王4-1-1 …… TEL 018-860-1517　FAX 018-860-3891

◆ 都道府県景品表示法担当部署

<山 形 県> 環境エネルギー部　危機管理・くらし安心局　くらし安心課
〒990-8570 山形市松波2-8-1 …… TEL 023-630-3101　FAX 023-625-8186

<福 島 県> 生活環境部　生活環境総室　消費生活課
〒960-8043 福島市中町8-2 …… TEL 024-521-7180　FAX 024-521-7982

<茨 城 県> 県民生活環境部　生活文化課　生活担当
〒310-8555 水戸市笠原町978-6 …… TEL 029-301-2829　FAX 029-301-2848

<栃 木 県> 県民生活部　くらし安全安心課　消費者行政推進室(消費生活センター)
〒320-8501 宇都宮市塙田1-1-20 …… TEL 028-623-3242　FAX 028-623-2182

<群 馬 県> 生活文化スポーツ部　消費生活課【一般的事項】
〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 …… TEL 027-226-2274　FAX 027-223-8100

健康福祉部　食品・生活衛生課　食品安全推進室【食品関係事項】
…… TEL 027-226-2425　FAX 027-243-3426

<埼 玉 県> 県民生活部　消費生活課　事業者指導担当
〒330-9301 さいたま市浦和区高砂3-15-1 …… TEL 048-830-2934　FAX 048-830-4750

<千 葉 県> 環境生活部　くらし安全推進課　消費者安全推進室
〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 …… TEL 043-223-2794　FAX 043-221-2969

<東 京 都> 生活文化局　消費生活部　取引指導課　表示指導担当
〒163-8001 新宿区西新宿2-8-1 …… TEL 03-5388-3066　FAX 03-5388-1332

<神奈川県> くらし安全防災局　くらし安全部　消費生活課
〒221-0835 横浜市神奈川区鶴屋町2-24-2 …… TEL 045-312-1121　FAX 045-312-3506

<新 潟 県> 県民生活・環境部　消費者行政課　取引・表示係
〒950-8570 新潟市中央区新光町4-1 …… TEL 025-280-5464　FAX 025-284-0075

<新潟市>市民生活部　市民生活課
〒951-8550 新潟市中央区学校町通1-602-1 …… TEL 025-226-1009　FAX 025-228-2219

市民生活部　市民生活課　消費生活センター
〒951-8507 新潟市中央区西堀前通6-894-1 西堀ローサ内 … TEL 025-228-8102　FAX 025-228-8108

<山 梨 県> 県民生活部　消費生活安全課　消費生活担当
〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1 …… TEL 055-223-1352　FAX 055-223-1320

<長 野 県> 県民文化部　くらし安全・消費生活課
〒380-0936 長野市大字中御所字岡田98-1 …… TEL 026-223-6770　FAX 026-223-6771

<富 山 県> 生活環境文化部　県民生活課　消費生活班
〒930-8501 富山市新総曲輪1-7 …… TEL 076-444-3129　FAX 076-444-3477

<石 川 県> 生活環境部　生活安全課　消費生活グループ
〒920-8580 金沢市鞍月1-1 …… TEL 076-225-1386　FAX 076-225-1389

<岐 阜 県> 環境生活部　県民生活課　事業者指導係
〒500-8570 岐阜市薮田南2-1-1 ……TEL 058-272-8196　FAX 058-278-2889

<静 岡 県> くらし・環境部　県民生活課　事業者指導班
〒420-8601 静岡市葵区追手町9-6 …… TEL 054-221-2189　FAX 054-221-2642

<愛 知 県> 県民文化部　県民生活課
〒460-8501 名古屋市中区三の丸3-1-2 …… TEL 052-954-6166　FAX 052-972-6001

<三 重 県> 環境生活部　くらし・交通安全課　消費生活センター
〒514-0004 津市栄町1-954 …… TEL 059-224-2400　FAX 059-224-3372

<福 井 県> 安全環境部　県民安全課　消費・生活グループ
〒910-8580 福井市大手3-17-1 …… TEL 0776-20-0287　FAX 0776-20-0633

◆ 都道府県景品表示法担当部署

<滋 賀 県> 県民生活部　県民活動生活課　消費生活係
〒520-8577 大津市京町4-1-1 …… TEL 077-528-3412　FAX 077-528-4840

滋賀県消費生活センター（県の北部地域に限る）
〒522-0071 彦根市元町4-1 …… TEL 0749-27-2234　FAX 0749-23-9030

<京 都 府> 府民生活部　消費生活安全センター
〒601-8047 京都市南区東九条下殿田町70　京都府民総合交流プラザ西館2階
…… TEL 075-671-0030　FAX 075-671-0016

<大 阪 府> 消費生活センター　事業グループ
〒559-0034 大阪市住之江区南港北2-1-10　ATC　ITM棟3階
…… TEL 06-6612-7500　FAX 06-6612-0090
<大阪市>大阪市消費者センター …… TEL 06-6614-7523　FAX 06-6614-7525

<兵 庫 県> 県立消費生活総合センター
〒650-0046 神戸市中央区港島中町4-2 …… TEL 078-302-4003　FAX 078-302-4002

<奈 良 県> くらし創造部　消費・生活安全課
〒630-8501 奈良市登大路町30 …… TEL 0742-27-8704　FAX 0742-22-0300

<和歌山県> 環境生活部　県民局　県民生活課（飲食料品に関することを除く。）
〒640-8585 和歌山市小松原通1-1 …… TEL 073-441-2342　FAX 073-433-1771

環境生活部　県民局　食品・生活衛生課（飲食料品に関することに限る。）
…… TEL 073-441-2622　FAX 073-432-1952

<鳥 取 県> 生活環境部　くらしの安心局　くらしの安心推進課
〒680-8570 鳥取市東町1-220 …… TEL 0857-26-7247　FAX 0857-26-8171

<鳥取市>　健康こども部　鳥取市保健所 生活安全課
〒680-8571 鳥取市立川町6-176 …… TEL 0857-20-3674　FAX 0857-20-3687

<島 根 県> 環境生活部　環境生活総務課　消費とくらしの安全室
〒690-0887 松江市殿町8-3 …… TEL 0852-22-5103　FAX 0852-32-5918

<岡 山 県> 県民生活部　くらし安全安心課　消費生活班
〒700-8570 岡山市北区内山下2-4-6 …… TEL 086-226-7346　FAX 086-225-9151

<広 島 県> 環境県民局　消費生活課　消費相談グループ
〒730-8511 広島市中区基町10-52 …… TEL 082-513-2732　FAX 082-223-6121

<山 口 県> 環境生活部　県民生活課　消費生活センター　消費者政策班
〒753-8501 山口市滝町1-1 …… TEL 083-933-2608　FAX 083-933-2629

<徳 島 県> 危機管理部　消費者くらし安全局　消費者くらし政策課（分室）
〒770-0851 徳島市徳島町城内2-1　とくぎんトモニプラザ（徳島県青少年センター）5階　消費者情報センター
…… TEL 088-623-0612　FAX 088-623-0174

安全衛生課（食品の表示に関するものに限る）
〒770-8570 徳島市万代町1-1 …… TEL 088-621-2110　FAX 088-621-2848

<香 川 県> 危機管理総局くらし安全安心課
〒760-8570 高松市番町4-1-10 …… TEL 087-832-3176　FAX 087-806-0244

<愛 媛 県> 県民環境部　県民生活局　県民生活課
〒790-8570 松山市一番町4-4-2 …… TEL 089-912-2336　FAX 089-912-2299

<高 知 県> 文化生活スポーツ部　県民生活・男女共同参画課
〒780-8570 高知市丸ノ内1-2-20 …… TEL 088-823-9653　FAX 088-823-9879

<福 岡 県> 人づくり・県民生活部　消費生活センター
〒812-0046 福岡市博多区吉塚本町13-50　吉塚合同庁舎1階
…… TEL 092-632-1600　FAX 092-632-0322

◆ 都道府県景品表示法担当部署

<佐 賀 県> 県民環境部　くらしの安全安心課　消費相談啓発指導担当
〒840-0815 佐賀市天神3-2-11 アバンセ3階 …… TEL 0952-25-7069　FAX 0952-24-9567

<長 崎 県> 県民生活部　食品安全・消費生活課　事業者指導班
〒850-8570 長崎市尾上町3-1 長崎県庁行政棟2階 …… TEL 095-895-2318　FAX 095-823-1477

<熊 本 県> 環境生活部　県民生活局消費生活課　消費者支援班
〒862-8570 熊本市中央区水前寺6-18-1 …… TEL 096-333-2308　FAX 096-383-0998

<大 分 県> 生活環境部　県民生活・男女共同参画課
〒870-0037 大分市東春日町1-1 …… TEL 097-534-2038　FAX 097-534-0684

<宮 崎 県> 総合政策部　生活・協働・男女参画課　消費・安全担当
〒880-8501 宮崎市橘通東2-10-1 …… TEL 0985-26-7054　FAX 0985-20-2221

<鹿児島県> 県民生活局　消費者行政推進室　事業者指導係
〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10-1 …… TEL 099-286-2530　FAX 099-286-5537

<沖 縄 県> 子ども生活福祉部　消費・くらし安全課　消費生活班
〒900-8570 那覇市泉崎1-2-2 …… TEL 098-866-2187　FAX 098-866-2789

◆ 都道府県食肉公正取引協議会一覧表

<北 海 道> 〒060-0041 札幌市中央区大通東7-18-2 EASTビル5F　TEL 011-280-0029　FAX 011-280-4000

<青 森 県> 〒030-0113 青森市第二問屋町3-5-25 …… TEL 017-729-8078　FAX 017-729-8078

<岩 手 県> 〒020-0021 盛岡市中央通2-1-14 …… TEL 019-622-2915　FAX 019-622-2916

<宮 城 県> 〒985-0841 多賀城市鶴ヶ谷1-4-1 宮城県多賀城分庁舎内
…… TEL 022-355-6646　FAX 022-355-6657

<秋 田 県> 〒010-0922 秋田市旭北栄町1-5 秋田県社会福祉会館6F …… TEL 018-827-6741　FAX 018-827-6741

<山 形 県> 〒990-2447 山形市元木3-1-22 事業組合内 …… TEL 023-622-4355　FAX 023-622-4360

<福 島 県> 〒960-8043 福島市中町5-21 県消防会館内 …… TEL 024-522-1095　FAX 024-597-6173

<茨 城 県> 〒310-0913 水戸市見川町1822-2 …… TEL 029-241-3309　FAX 029-243-2997

<栃 木 県> 〒321-0111 宇都宮市川田町210-3 …… TEL 028-656-4092　FAX 028-656-6824

<群 馬 県> 〒371-0034 前橋市昭和町3-17-17 …… TEL 027-233-7880　FAX 027-234-3365

<埼 玉 県> 〒330-0063 さいたま市浦和区高砂4-4-17 食環センター内
…… TEL 048-862-0544　FAX 048-866-8802

<千 葉 県> 〒260-0026 千葉市中央区千葉港4－3 千葉県経営者会館505号
…… TEL 043-243-1194　FAX 043-247-7650

<東 京 都> 〒108-0075 港区港南2-7-19 食肉市場センタービル811 …… TEL 03-3471-8140　FAX 03-3458-4129

<神奈川県> 〒244-0002 横浜市戸塚区矢部町969-38 …… TEL 045-865-3391　FAX 045-865-3395

<新 潟 県> 〒950-0901 新潟市中央区弁天3-3-5 新潟マンション317号
…… TEL 025-241-4994　FAX 025-241-4992

<山 梨 県> 〒400-0031 甲府市丸の内3-6-1 松風ビル3F …… TEL 055-226-2155　FAX 055-226-2155

<長 野 県> 〒380-8570 長野市大字南長野字幅下692-2 長野県庁東庁舎
…… TEL 026-235-2015　FAX 026-235-2015

<富 山 県> 〒939-8212 富山市掛尾町500 …… TEL 076-491-1729　FAX 076-491-1734

<石 川 県> 〒920-3101 金沢市才田町戊337 金沢食肉流通センター内 … TEL 076-257-1459　FAX 076-257-1459

◆ 都道府県食肉公正取引協議会一覧表

<福 井 県>	〒910-8580 福井市大手3-17-1 福井県庁園芸畜産課内	TEL 0776-20-0439	FAX 0776-20-0650
<岐 阜 県>	〒500-8266 岐阜市境川5-148	TEL 058-273-6011	FAX 058-274-8248
<静 岡 県>	〒420-0032 静岡市葵区両替町2-5	TEL 054-251-0112	FAX 054-251-5430
<愛 知 県>	〒455-0027 名古屋市港区船見町1-39 名古屋市中央卸売市場南部市場内	TEL 052-612-6318	FAX 052-612-6312
<三 重 県>	〒514-0002 津市島崎町314 島崎会館1階	TEL 059-226-8406	FAX 059-226-8406
<滋 賀 県>	〒520-0806 大津市打出浜13-39	TEL 077-526-0477	FAX 077-521-6541
<京 都 府>	〒601-8435 京都市南区西九条柳ノ内町29	TEL 075-691-3392	FAX 075-691-3394
<大 阪 府>	〒531-0071 大阪市北区中津3-3-5	TEL 06-6372-0291	FAX 06-6372-6780
<兵 庫 県>	〒653-0032 神戸市長田区苅藻通7-3-12 食肉センター	TEL 078-671-6613	FAX 078-652-0929
<奈 良 県>	〒630-8123 奈良市三条大宮町1-12	TEL 0742-30-5730	FAX 0742-30-5737
<和歌山県>	〒640-8045 和歌山市卜半町33(中橋北詰)	TEL 073-432-4529	FAX 073-432-3767
<鳥 取 県>	〒683-0054 米子市糀町2-70	TEL 0859-22-8004	FAX 0859-21-2850
<島 根 県>	〒699-2212 大田市朝山町仙山中山1677-2	TEL 0854-85-7843	FAX 0854-85-7230
<岡 山 県>	〒703-8285 岡山市桜橋1-2-43 県営食肉地方卸売市場総合庁舎	TEL 086-270-2911	FAX 086-270-2955
<広 島 県>	〒730-0856 広島市中区河原町1-26 環衛ビル701	TEL 082-296-0700	FAX 082-291-0132
<山 口 県>	〒753-0821 山口市葵2-5-69 山口県葵庁舎	TEL 083-924-7860	FAX 083-924-7860
<徳 島 県>	〒770-8054 徳島市山城西2-74　NOSAI徳島会館3階	TEL 088-654-1012	FAX 088-679-4900
<香 川 県>	〒761-8031 高松市郷東町587-197	TEL 087-832-8980	FAX 087-832-9013
<愛 媛 県>	〒791-1102 松山市来住町1430-1	TEL 089-958-5415	FAX 089-958-5415
<高 知 県>	〒781-8125 高知市五台山5015-1(一社)高知県畜産会内	TEL 088-883-8114	FAX 088-880-0024
<福 岡 県>	〒812-0055 福岡市東区東浜2-85-14 食肉市場	TEL 092-641-5916	FAX 092-651-7670
<佐 賀 県>	〒846-0024 多久市南多久町大字下多久4127(一社)佐賀県畜産公社内	TEL 0952-76-4353	FAX 0952-76-4354
<長 崎 県>	〒850-0053 長崎市玉園町2-28 佐原ビル2階	TEL 095-826-0003	FAX 095-822-4898
<熊 本 県>	〒862-0959 熊本市中央区白山1-4-9 末永ビル2階	TEL 096-372-4994	FAX 096-371-2752
<大 分 県>	〒870-1121 大分市大字鴛野929-3	TEL 097-529-6544	FAX 097-529-6599
<宮 崎 県>	〒880-0834 宮崎市新別府町雀田1185 宮崎中央卸売市場内	TEL 0985-24-6685	FAX 0985-28-8429
<鹿児島県>	〒891-0144 鹿児島市下福元町7852 鹿児島食肉センター内	TEL 099-262-2533	FAX 099-262-2556
<沖 縄 県>	〒901-1203 南城市大里字大城1927(株)沖縄県食肉センター内	TEL 098-988-0430	FAX 098-988-0430

◆ 全国食肉公正取引協議会

<全　　国>	〒107-0052 東京都港区赤坂6-13-16 アジミックビル	TEL 03-5563-2911	FAX 03-3589-1783

◆ 全国食肉公正取引協議会　会員団体一覧

<一般社団法人　全国スーパーマーケット協会>
〒101-0047 千代田区内神田3-19-8　櫻井ビル4階 …… TEL 03-3255-4825　FAX 03-3255-4826

<日本チェーンストア協会>
〒105-0001 港区虎ノ門1-21-17　虎ノ門NN ビル11階…… TEL 03-5251-4600　FAX 03-5251-4601

<全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会>
〒110-0004 台東区下谷2-1-10　伊尾ビル …… TEL 03-3876-1680　FAX 03-3873-7754

<全国食肉事業協同組合連合会>
〒107-0052 港区赤坂6-13-16　アジミックビル …… TEL 03-3582-1241　FAX 03-3589-1783

<全国食肉生活衛生同業組合連合会>
〒107-0052 港区赤坂6-13-16　アジミックビル …… TEL 03-5563-0461　FAX 03-5563-0463

<JA 全農ミートフーズ株式会社>
〒108-0075 港区港南2-12-33　品川キャナルビル2階 …… TEL 03-5783-9711　FAX 03-5783-9716

<全国酪農業協同組合連合会>
〒151-0053 渋谷区代々木1-37-2　酪農会館 …… TEL 03-5931-8001　FAX 03-5931-8023

<全国畜産農業協同組合連合会>
〒104-0033 中央区新川2-6-16　馬事畜産会館 …… TEL 03-3297-5531　FAX 03-3297-5536

<全国開拓農業協同組合連合会>
〒107-0052 港区赤坂1-9-13　三会堂ビル …… TEL 03-3584-8643　FAX 03-3587-2373

<公益財団法人日本食肉流通センター>
〒210-0869 川崎市川崎区東扇島24 …… TEL 044-266-1172　FAX 044-299-3216

<公益社団法人日本食肉市場卸売協会>
〒101-0052 千代田区神田小川町3-6-8　伸幸ビル内…… TEL 03-3291-7004　FAX 03-3291-7007

<一般社団法人日本畜産副産物協会>
〒101-0032 千代田区岩本町2-1-3　和光ビル3階 …… TEL 03-5846-9713　FAX 03-5846-9710

<一般社団法人日本食鳥協会>
〒101-0032 千代田区岩本町2-9-7　RECビル7階 …… TEL 03-5833-1029　FAX 03-5833-1033

<日本ハム・ソーセージ工業協同組合>
〒150-0013 渋谷区恵比寿1-5-6　ハム・ソーセージ会館…… TEL 03-3444-1211　FAX 03-3441-8287

<日本食肉輸出入協会>
〒106-0044 港区東麻布1-7-3　第二渡辺ビル6階 …… TEL 03-3588-1665　FAX 03-3588-0013

<日本食肉流通センター卸売事業協同組合>
〒210-0869 川崎市川崎区東扇島24 …… TEL 044-277-8882　FAX 044-276-4298

<全国食肉業務用卸協同組合連合会>
〒107-0052 港区赤坂6-13-16　アジミックビル …… TEL 03-3586-2929　FAX 03-3586-8781

<日本成鶏処理流通協議会>
〒444-0243 愛知県岡崎市上青野町城屋敷7…… TEL 0564-43-2475　FAX 0564-43-5526

◆ 賛助会員

<丸大食品株式会社>
〒569-8577 大阪府高槻市緑町21-3…… TEL 072-661-2514　FAX 072-661-2504

<信州ハム株式会社>
〒386-8686 長野県上田市下塩尻950 …… TEL 0268-26-8686　FAX 0268-26-8611