食肉の安心と安全のために!

お肉の表示ハンドブック

2015

Handbook of the Meat

全国食肉公正取引協議会

お肉の表示ハンドブック 2015

CONTENTS

1 消費者行政の変化 …… 2
2 お肉の表示ハンドブック …… 6
3 食品表示法（栄養表示） …… 7
4 アレルギー（物質）表示 …… 10
5 加熱調理などの表示 …… 12
6 景品表示法（景表法） …… 14
7 不当表示の例 …… 16
8 脂肪注入肉・成型肉 …… 19

9 対面販売での小売表示 …… 20
10 事前包装された食肉の小売表示 …… 22
11 卸流通段階の食肉の表示 …… 24
12 種類・部位などの表示 …… 28
13 副生物の部位表示 …… 33
14 原産地表示 …「国産食肉」と「輸入食肉」 …… 35
15 原産地表示 … 国産食肉の都道府県名表示など …… 36
16 原産地表示 … 加工度の低い食肉加工食品 …… 37
17 和牛の表示 …… 41
18 黒豚の表示 …… 43
19 地鶏の表示 …… 45
20 銘柄食肉の表示 …… 46
21 混合した食肉の表示 …… 47
22 冷凍の表示 …… 48
23 牛トレーサビリティ法　個体識別番号の伝達・表示 …… 49
24 期限表示（消費期限・賞味期限） …… 58
25 生食用食肉の表示 …… 61
26 チラシの表示 …… 62
27 ネット販売・カタログ販売などの広告表示 …… 63
28 割引販売の表示の基準 …… 65

29 食肉公正競争規約と食肉公正取引協議会 …… 70
30 適正表示ステッカー …… 72
31 違反に対する調査・措置 …… 73

◆ 牛・豚の主な品種 …… 76
◆ 牛・豚・鶏の部位 …… 84
◆ 食肉の表示に関する公正競争規約並びに同施行規則 … 89
◆ 関連法規集 …… 109
◆ 各機関連絡先 …… 176

はじめに

平成25年末には、レストランのメニュー表示やデパート等における食品表示が虚偽であったことが、マスコミで大きく取り上げられました。また、最近は食品の異物混入事故が話題となり、これまで以上に消費者の安全・安心に対する関心が高まっています。

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されました。

消費者行政の変化や食品表示法への対応についても解説した「お肉の表示ハンドブック2015」を作成しましたので、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、下記の機関等にご指導、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

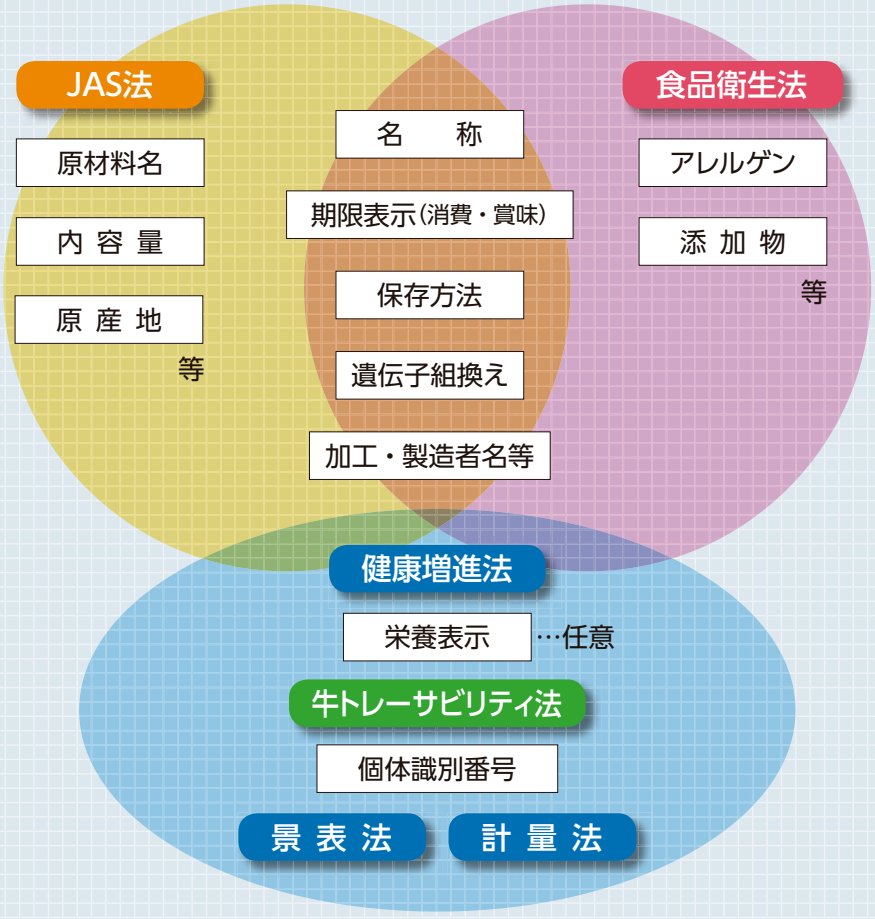
全国食肉公正取引協議会
会長　河　原　光　雄

消費者行政の変化

平成21年9月に発足。消費者基本法の理念にのっとり、消費者行政全般を担うことになりました。消費生活に密接に関連する物資の品質表示の業務を行ないます。

いままでの食肉の表示

いままでの食肉表示は様々な法律により、所管するそれぞれの行政機関によって規定されていました。



食品表示法とは?

○JAS法、食品衛生法、健康増進法の表示に係わる規定を統合し、一元的な表示制度の創設が行われました。

○平成25年6月28日公布。公布の日から2年を越えない範囲内において政令で定める日から施行するとされています。栄養表示については、食品表示法施行後、概ね5年の経過措置期間をおいて義務化の予定です。

食品表示法

「JAS法」「食品衛生法」「健康増進法」の食品表示に関する規定を整理・統合し、消費者により分かりやすい食品の表示法となります。

JAS法由来
- 原材料名
- 内容量
- 原産地

健康増進法由来
- 名称
- 期限表示(消費・賞味)
- 保存方法
- 遺伝子組換え
- 加工・製造者名等
- 栄養表示 … 加工食品(食肉)は義務化 生鮮食肉は変更無し

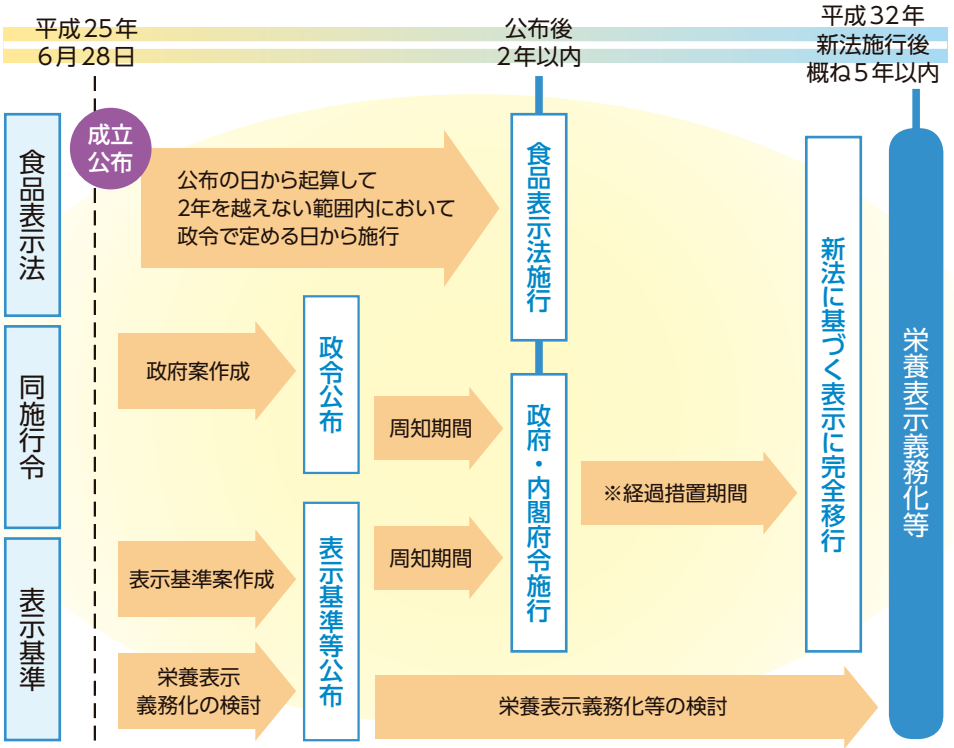
食品衛生法由来
- アレルゲン
- 添加物

(注)栄養表示の義務化の他、製造所固有記号の使用、栄養強調表示に係るルール、添加物の表示に係るルールの改善等

その他食肉の表示に係わる法律
- 景表法 … 公正な取引・不当表示等
- 牛トレーサビリティ法 … 個体識別番号等の伝達・表示等
- 計量法

その他、通達、条例、ガイドライン、諸判断に規定されます。

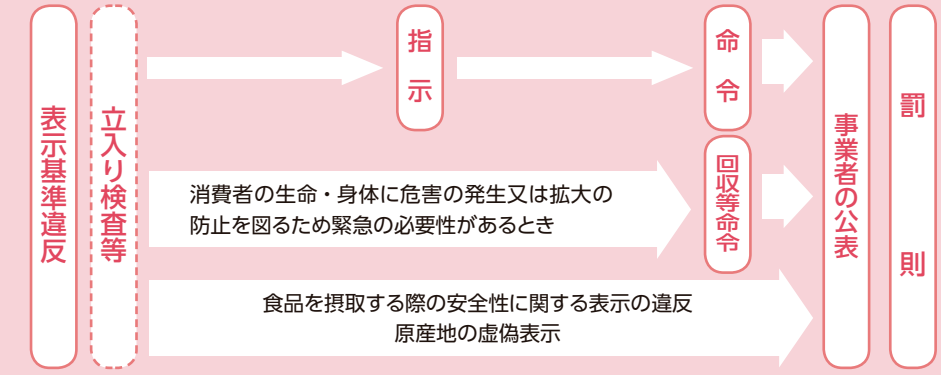
食品表示法の施行スケジュール



※栄養成分の表示義務化の経過措置期間（新ルールの猶予期間）は５年とされています。

食品表示違反をした場合

食品事業者の全ては、食品表示法に従い、食品の表示をする義務を負います。
それに違反した場合は指導・指示・命令などに従わなければなりません。



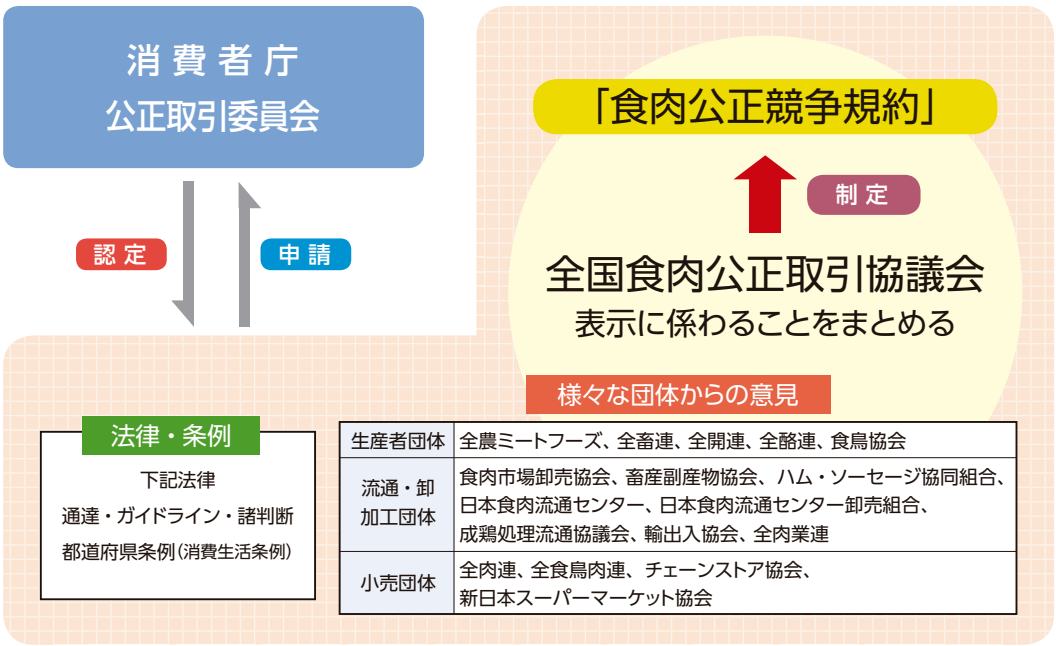
指示・命令など

ア.立ち入り検査（書類等の提出命令、収去など） イ.表示基準に違反した食品事業者に対し指示（表示事項、遵守事項） ウ.指示に従わなかった場合、命令 エ.事業者の公表 オ.罰則

「食肉公正競争規約」

○「食肉公正競争規約」は景表法、食品衛生法、JAS法の他、様々な法律や条例を踏まえ、総合的にまとめた業界の自主的なルールです。

○「食肉公正競争規約」は全国食肉公正取引協議会が、生産から小売・消費に至る様々な団体の意見を集約し、取りまとめ、消費者庁及び公正取引委員会に申請し、認定を受けたものです。



○食肉の表示は、「食品表示法」の施行から、義務化導入の時期(施行後、概ね5年以内)までの間、同法の他、従前の景表法、食品衛生法、健康増進法、JAS法、牛トレーサビリティ法、不正競争防止法、計量法などの規定、これを受けて、さらに細かく決められた施行規則や各省庁の通達や通知に従って行うことになります。

1. 不当景品類及び不当表示防止法(景表法)
2. 食品衛生法
3. 健康増進法
4. 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)
5. 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)
6. 不正競争防止法
7. 計　量　法

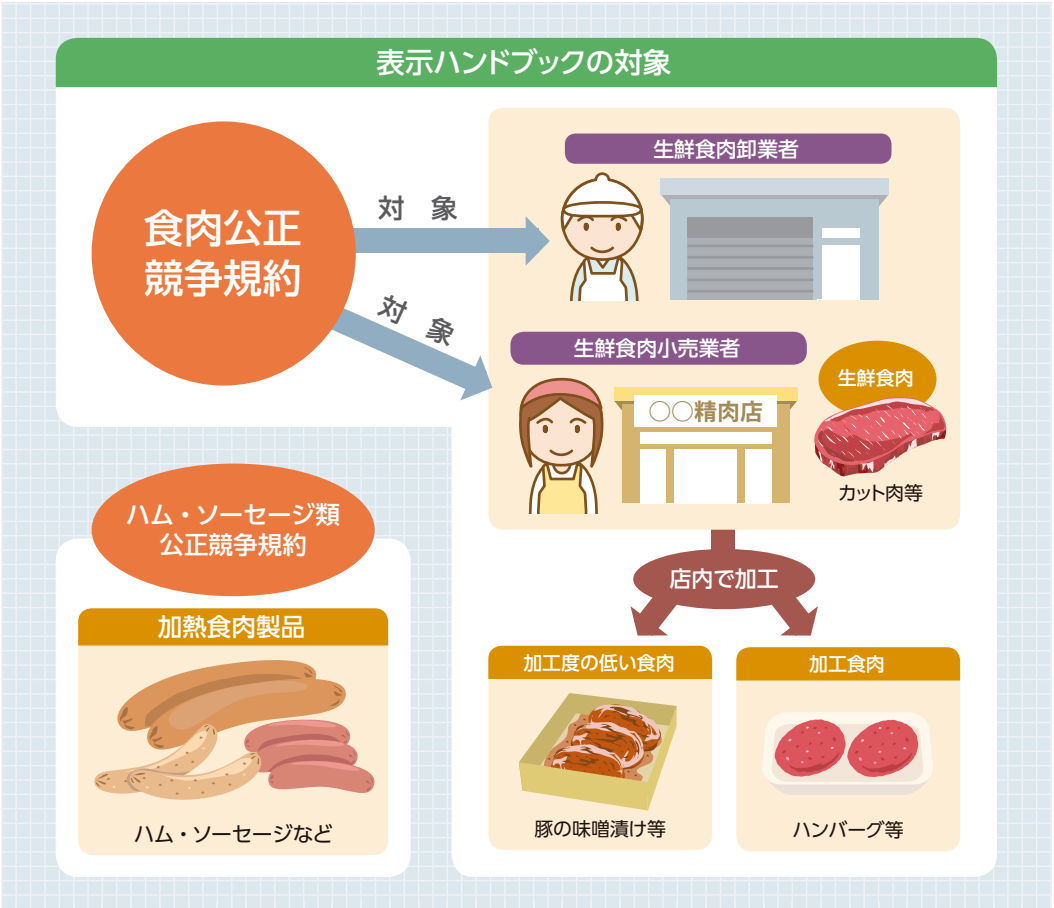
お肉の表示ハンドブック 02

「お肉の表示ハンドブック」は、「食肉公正競争規約」の内容を図解等で分かり易く解説したものです。また、規約になっていない部分についても、「景表法」にあるコンプライアンス精神等に基づいて記述しています。

食肉公正競争規約の対象およびお肉の表示ハンドブックの解説範囲

食肉公正競争規約の対象食肉は、食肉販売事業者が卸・小売する、生鮮食肉を基本としていますが、このハンドブックでは小売店内で加工される加工食肉や、加工度の低い加工食肉についても解説しています。

*加熱食肉製品など加工食肉については、食品表示法に基づく食品表示基準による規定が予定されており、さらに従前からのJAS法や食品衛生法により規定されています。また別途「ハム・ソーセージ類公正競争規約」があります。



食品表示法（栄養表示）

加工食肉における栄養表示の義務化

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アレルゲン
③保存方法
④期限表示（消費期限・賞味期限）
⑤原材料
⑥添加物
⑦**栄養成分の量と熱量**
⑧原産地
⑨その他

新しく加わります

栄養表示以外は、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	焼き豚
原材料名	豚ロース肉、糖類（砂糖・水飴）調味料（アミノ酸）、リン酸塩、酸化防止剤、発色剤（亜硝酸ナトリウム）
内容量	100g
賞味期限	15.10.1
保存方法	10℃以下で保存
製造者	東京　赤坂0－00－0

＋

食品表示法により栄養表示が加わります

栄養成分（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（ナトリウム）	2.5g 1000mg

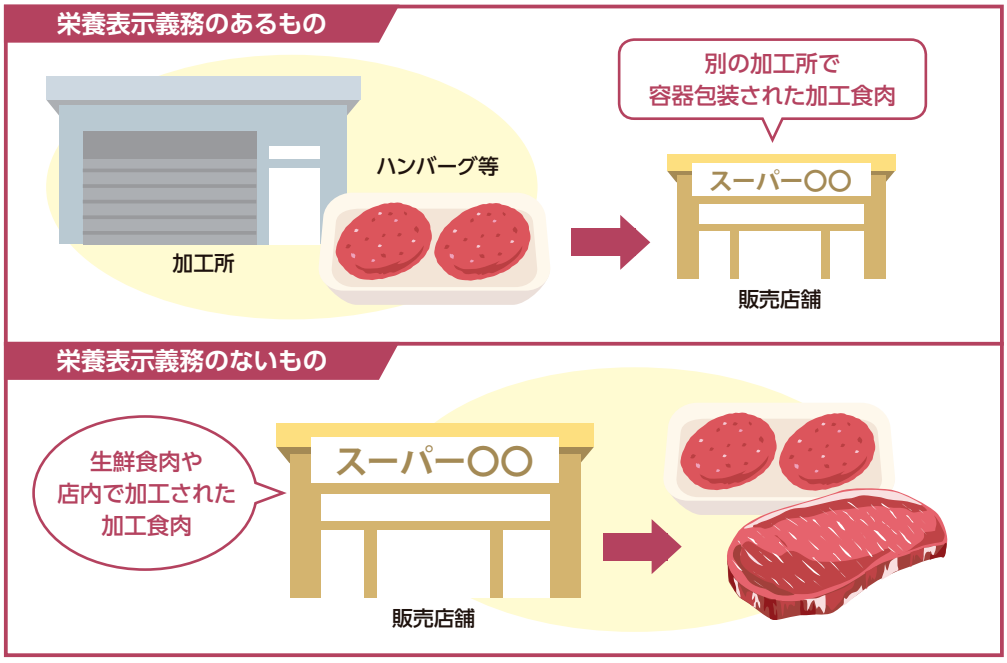
栄養表示は食品表示法施行後
おおむね5年以内に義務化される予定です。

栄養成分の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され
事前に容器包装され、販売されるものが対象になります。**

例えば、加工食肉であっても、店内（同一場所）で製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合は表示義務はありません。

＊食肉専門小売店や食品スーパーで、バックヤード等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は、栄養成分表示の対象外となっています。



POINT

対象事業者の例外

当分の間、中小企業基本法（昭和三十八年法律第百五十四号）第二条第五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。

生鮮食肉における表示（今までと同様）

生鮮食肉は今までと同様に、食肉の種類・部位、原産地、量目及び販売価格、冷凍及び解凍品にあってはその表示、牛肉にあっては個体識別番号の表示となります。

（詳しくはP20【対面販売での小売表示】・P22【事前包装された食肉の小売表示】を参照。）

Point 栄養表示の義務はなくても…

消費者は栄養表示に関心があることから生鮮食肉の場合も、一括して、栄養表示のポスターなどで表示する工夫が必要です。

（100g当たり）

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（ナトリウム）
豚かたロース	253kcal	17.1g	19.2g	0.1g	0.1g（54mg）
豚ばら	386kcal	14.2g	34.6g	0.1g	0.1g（47mg）
豚タン	221kcal	15.9g	16.3g	0.1g	0.2g（80mg）
豚レバー	128kcal	20.4g	3.4g	2.5g	0.1g（55mg）

日本食品標準成分表（文部科学省）を参考

※食塩相当量（g）＝ナトリウム（mg）×2.54÷1000

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。

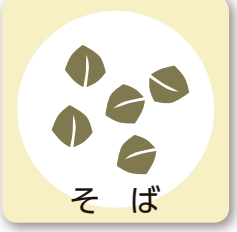
主な症状

「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。
※学校、病院では特に気を遣って、アレルゲンを給食しないよう対応しています。

アレルゲン表示は義務づけられています

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、過去の健康被害などの程度・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づけています。

表示義務のある対象品目（7品目）

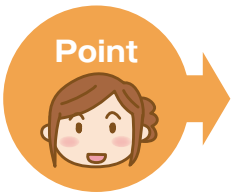


表示を奨励している対象品目（20品目）

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

食肉関係のアレルギー品目

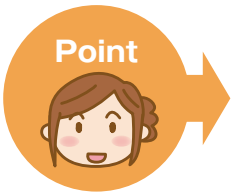
●食肉関係では表示奨励品目の　①鶏肉　②牛肉　③豚肉　があります。



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等の挽肉を作る場合、例えば豚肉の挽き肉を作る際に、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ギー物質を加工の際に使用しているときは、必ずこのアレルギー物質を表示・伝達しなければなりません。

※成型肉などの加工肉にアレルギー物質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。

アレルゲン表示の例

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。また奨励の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。

義務表示物質の
卵・小麦粉・牛乳を
表示のこと

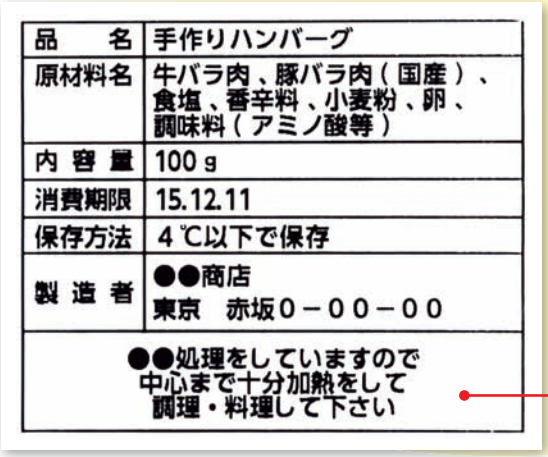
名　　称	ハンバーグ
原材料名	牛肉、たまねぎ、**鶏卵**、**パン粉**、**牛乳**、醤油、香辛料、食塩（原材料の一部に小麦を含む）
内 容 量	85g
消費期限	15. 5. 25
保存方法	4℃以下で保存してください
製 造 者	○○食品株式会社 東京都港区○○町0−00

※アレルゲンの表示方法については、食品表示法の制定に伴い見直し中です。

加熱調理などの表示

加熱調理・料理の表示

挽き肉や、包丁の刃等でテンダライズ（針での筋切り等）をした生鮮食肉や、加工・成型肉（ハンバーグ等の半製品を含む）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。



品　名	手作りハンバーグ
原材料名	牛バラ肉、豚バラ肉（国産）、食塩、香辛料、小麦粉、卵、調味料（アミノ酸等）
内容量	100ｇ
消費期限	15.12.11
保存方法	4℃以下で保存
製造者	●●商店 東京　赤坂０－００－００
●●処理をしていますので 中心まで十分加熱をして 調理・料理して下さい	

○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。

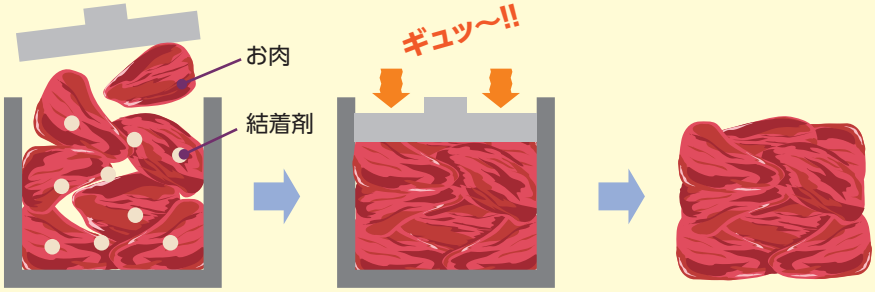
<加熱料理等の表示例>
○○処理を行なった旨、
十分な加熱を要する旨の表示。

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・添加物等を加えて人工的に結着し、形状を整える処理。 （右ページ参照）
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。（右ページ参照）
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）。 （右ページ参照）
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。

成型肉処理



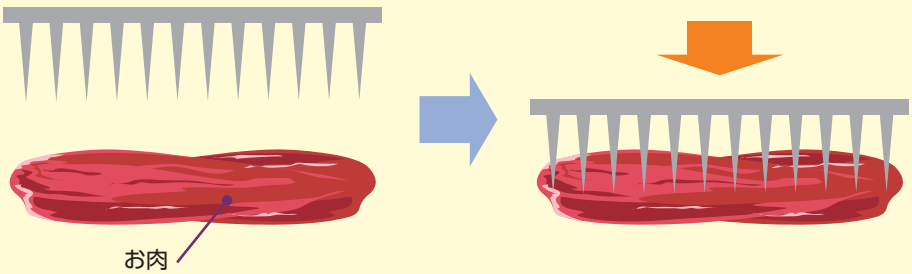
小さな肉片を結着剤等と一緒に型に入れ成型する。

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。

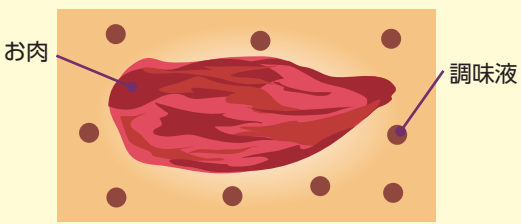
筋や繊維を短く切断。



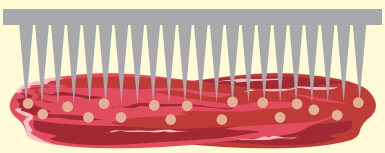
タンブリング処理（インジェクション処理）

調味液を機械的に肉に浸み込ませる。

針の先から脂肪を注入する。



〈タンブリング処理〉



〈インジェクション処理〉

景品表示法（景表法）

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等により、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等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

最近、ホテル・レストラン等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 その他誤認されるおそれのある表示

その他、**まぎらわしい**、または**正しい判断を困難**にさせる表示を特に指定し、**禁止**しています。

メニューと食肉の表示について

外食（レストラン等）では、「成型肉や加工肉と表示する」との決まりはありません。表示すべき決まり＝公正競争規約が無いのです。

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。

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。

外食産業
↓
公正競争規約がない
＝
明確な表示ルールがない

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

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）、（原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、ゼラチン、豚肉を含む）
内容量	500g（100g×5個入）
加工日	15.05.09　賞味期限　15.11.07
保存方法	−15℃以下にて保存して下さい。（冷凍）
加工者	株式会社　○○○フーズ ○○県○○市○町 000-0
	※この商品は、あらかじめ加工処理してありますので、中心部まで充分に加熱してお召し上がり下さい。

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**』等と加工肉（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・安全な流通を行な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　検索　http://www.caa.go.jp/representation/keihyo/qa/hyoujiqa.html

不当表示の例

【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」等と表示。

挽肉等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・脂肪注入肉等）との誤認

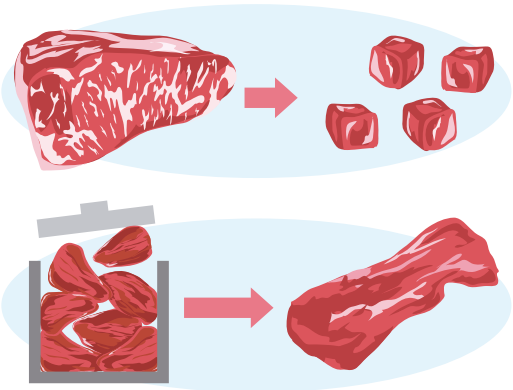
NG 牛肉、馬肉の筋肉に人工的に脂肪を注入したものを「牛ステーキ」「馬刺し」のみの表示。 → OK その商品が生肉であるかのように誤認されるので必ず「加工肉」か「脂肪注入肉」を明記します。

NG 端材を結着剤等で固めた成型肉を「サイコロステーキ」等と表示。 → 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等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」等と表示。 → 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・羊等）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（P28）。

【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 (P35)。

【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 (P40)。

【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 (P43)。

【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 (事前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・名柄等の虚偽

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。

不当表示の例 07

【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恐れのある表示。

「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・データ等）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：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」等

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%含有等と示すこと。

【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! ●景表法第4条▶(P113)、食肉公正競争規約第4条▶(P94)、第10条▶(P100)／同施行規則第10条▶(P95)、第21条▶(P101)

脂肪注入肉・成型肉 08

脂肪注入肉

国産の経産牛や外国産のロース等（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」等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（結着剤等）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。

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

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等の衛生管理が行われています。

重要なこと

①脂肪注入肉・成型肉等の明記をすること。（飲食のメニュー等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結着剤等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。

対面販売での小売表示

店内で加工し一般消費者に直接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計って販売する場合、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）＞

対面販売（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（又は荷口番号）

※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、一羽等の販売の表示

○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」等と表示し、100g当たりの価格を併記します。

○1切、1枚、1個、1羽、1本等の単位があります。

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）

用途表示等

対面販売での小売表示・事前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▶(P90)、第2項▶(P92)／同施行規則第2条▶(P91)、第6条、第8条▶(P93)
●単位価格表示の推進について▶(P169)　●東京都消費生活条例第18条▶(P170)
●東京都消費生活条例の規定に基づく単位価格等の指定▶(P170)

事前包装された食肉の小売表示

食品スーパー等の店舗外の場所で加工され、容器に入れられた食肉が対象になります。

食品スーパー等で事前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。

対面販売の表示に加え
下記⑥～⑩の
5項目が加わります。

事前包装された食肉の必要表示事項

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冷凍及び解凍品にあってはその表示	⑨加工所（包装した所）の所在地
⑤牛にあっては、個体識別番号	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」等、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等は商品に近接した場所（同一視野）に別の表示をします。

国産牛（解凍品）
サーロインステーキ
2枚入り
100g当たり330円

プライスカード（置札）例

国産牛（解凍品）
サーロインステーキ
2枚入り
この商品は1枚150g
100g当たり330円です

POP例

消費者に分かりやすい表示を心がけましょう！

Check! ●ミシン打抜き、打刻による表示について▶(P134) ●食肉公正競争規約第3条第2項▶(P92)／同施行規則第8条▶(P93) ●食品衛生法に基づき表示される文字の大きさについて▶(P135) ●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▶(P168)

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（段ボール箱等）に入れた食肉や事前包装（フィルム等）された食肉（部分肉等）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。

○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、ある物に工作を加えて、その本質を変化させ別のものを作り出すこと。
「加工」とは、ある物に工作を加えるが、その本質を変えないで形態だけを変化させること。
（厚生省公衆衛生局長通達）

＊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）。
部分肉等を原料として、ハム・ソーセージ・ロースとポーク等を作るのは「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▶(P96)、第9条▶(P98)、第11条▶(P102)／同施行規則第13条▶(P97)、第22条▶(P103)　●食品衛生法に基づく表示について2の(3)▶(P132)　●牛トレーサビリティ法第15条▶(P138)／同施行規則22条、24条▶(P139)　●生鮮食品品質表示基準▶(P122)　加工食品品質表示基準▶(P125)

<部分肉に添付する計量ラベルの例>

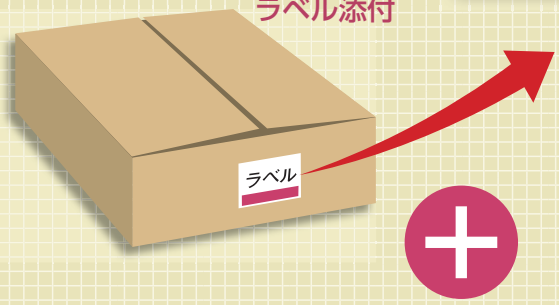
<枝肉に添付する計量ラベルの例>

食肉販売業者の業者間取引の情報伝達について

部分肉等を切断、薄切り等したもの、加工度の低い食肉等（P37 加工度の低い食肉加工品の項参照）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 ①②③ いずれかの方法で行ないます。

①

商品の容器・包装の見易い場所にラベル等を添付し、納品伝票等で情報伝達を行います（この方法が最も良い）。



ラベル表示例

名称	重量
国産牛ミンチ	10kg
消費期限	保存温度
2015.11. 3	4℃以下

加工者：赤坂食肉センター
住所：港区赤坂0－00－00

納品伝票

平成 27 年 10 月 31 日

東京ハンバーグ 殿

港区赤坂 0-00-00
㈱赤坂食肉センター

商品名	商品NO	数量	単価	金額
国産牛ミンチ	31	10k	380	3800 円

備考

卸流通段階の食肉の表示

② 容器等に識別 NO.31 を記載し、納品伝票等で必要な項目を伝えます。

納 品 伝 票　　平成 27 年 4 月 7 日

東京ステーキハウス 殿

東京都千代田区麹町 0-0
東 西 食 肉 商 事

商品名	商品NO	数量	単価	金額
国産牛ステーキ　150g	31	3	800	2400 円

備考
個体識別番号：1234567893
消費期限：平成 27 年 4 月 13 日　　保存方法　4℃以下冷蔵

③ 上記①②が出来ない場合、規格書に必要事項を記載し事前に手交します。

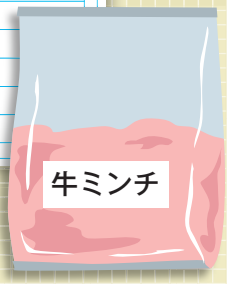
商 品 規 格 書

ハンバーグチェーン
市川商店　御中

㈱東京食肉センター
担当責任者　佐藤一郎

商品名	牛ミンチ
主原材料名	牛肉
使用部位名	すね・国産牛脂
産　　地	オーストラリア約６０％国産約４０％
赤身比率	約７０％
消費期限	納品日含め３日
態様（保存温度）	冷蔵（保存温度３℃以下）
荷　　姿	１ｋｇ入り簡易包装

規格書の例



種類・部位などの表示

JAS法では、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
す　ね	まえずね・ともずね

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! ●JAS法第19条の13▶(P136)　●食品衛生法に基づく表示についての2の(6)▶(P133)
●食肉の表示について▶(P134)
●食肉公正競争規約施行規則第3条▶(P91)、第15条▶(P99)

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! ●牛部分肉取引規格▶(P148)　●豚部分肉取引規格▶(P152)
●食鶏小売規格第２章１▶(P144)
●食肉公正競争規約施行規則第４条第１項▶(P91)、第16条▶(P99)、別表▶(P108)

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･ばら等）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）▶(P140)

<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）▶(P142)

12 種類・部位などの表示

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」に準じて行ないます。

<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

第6~7頸椎間分割

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

分割方法③

第3~4頸椎間分割　ネック分割後2分割

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	

副生物の部位表示 13

○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等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▶(P91)／別表▶(P108)

副生物の部位表示 13

<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
「国産食肉」と「輸入食肉」

14

○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

飼養地	アメリカ	日本
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

飼養地	カナダ	アメリカ	日本
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

飼養地	カナダ	アメリカ	日本
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! ●JAS 法第19条の13、14▶(P136) ●生鮮食品品質表示基準第4条▶(P123) ●商品の原産国に関する不当な表示▶(P117) ●牛肉小売品質基準5▶(P141) ●豚肉小売品質基準6▶(P143) ●食鶏小売規格第1章5 (7)▶(P144) ●食肉公正競争規約第3条第1項(2)▶(P92)、第4条(3)▶(P94)、第9条第1項(2)▶(P98)／同施行規則第5条▶(P93)、第17条▶(P99) ●不正競争防止法第2条13▶(P167)

原産地表示
国産食肉の都道府県名表示など

15

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（P39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　**宮崎はまゆうポーク**　**岩手産わか鶏肉**

銘柄食肉の場合

地名を冠した銘柄名（ブランド名）を表示する場合も、前記の都道府県などの表示と同様に「国産」の表示を省略することができます。

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! ●JAS法第19条の13、14▶(P136)、第24条▶(P137)　●生鮮食品品質表示基準第4条(2)のイ▶(P123)　●加工食品品質表示基準第4条(8)▶(P128)　●食肉公正競争規約第3条第1項(2)▶(P92)、第9条第1項(2)▶(P98)／同施行規則第5条▶(P93)、第17条▶(P99)

原産地表示
加工度の低い食肉加工食品

16

○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、事前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	*牛ばらタレつけ、味付け牛ばら *豚生姜焼きタレつけ　*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

対象外になるもの

① 2度の加工行為がおこなわれたもの …… 蒸し鶏味付け(蒸す・味付けの2度の加工)
② 中まで火(熱)が通っているもの …… ローストビーフ、焼き豚、とんかつ
③ 複数の食材、つなぎが入っている …… ハンバーグ(タマネギ、パン粉、卵)
④ 加工食品との組み合わせ …… なべものセット(豚・鶏・かまぼこ、つみれ)

Check! ●加工食品品質表示基準第3条 別表2▶(P129)、第4条▶(P126)　●食品衛生法施行規則▶(P161)

<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（カルビ焼用）
原材料名 牛肉（アメリカ産）
タレ（醤油、砂糖、大蒜、唐辛子）
内 容 量 200ｇ
消費期限 15. 5.10
保存方法 4℃以下で保存
十分に加熱してお召し上がりください
加工者 赤坂物産株式会社
港区赤坂0－00－00

<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 15. 5.10
保存方法 4℃以下
100ｇ当り 150円
内容量 200ｇ
300円
加工者 赤坂物産株式会社
港区赤坂0－00－00

<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

原産地表示
加工度の低い食肉加工食品

16

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	15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 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

memo　一般的に知られている地名とは？

(1) 郡名…秩父郡、夕張郡、高座郡 等

(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 等

(4) その他一般に知られている地名 …… 房総、屋久島 等

和　牛 の表示

食肉の畜種、品種、銘柄等の表示は任意とされています。

和牛の場合は、その旨表示して販売することが大半であり、和牛表示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」等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

上記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P76)

②褐毛和種

④無角和種

○「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「和牛など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、左記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」できる書類等＞

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 (以下「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)▶(P94)、第10条(4)▶(P100)／同施行規則第10条第2項、第3項▶(P95)、第21条第2項、第3項▶(P101)　●和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン▶(P157)

17 和牛の表示

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・畜種等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="13">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="13">（任意）表示義務なし</td><td rowspan="13">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="4">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（ホルスタイン等）から生まれた交雑種

○上記⑪交雑種のうち、乳用種に黒毛和種等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	国産牛肉	国産牛肉
和牛×乳用種	黒毛和種×乳用種	和牛・乳牛交配種

黒　豚 の表示

18

食肉の畜種、品種、銘柄等の表示は任意とされています。

黒豚の場合は、その旨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P83)

バークシャー純粋種

黒豚の表示 18

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

OK

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

NG

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、シール等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〉

Check!
- ●和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドラインⅦ▶(P159)
- ●豚肉小売品質基準▶(P141)
- ●食肉公正競争規約第4条(5)▶(P94)、第10条(5)▶(P102)／同施行規則第10条第4項▶(P95)、第21条第4項▶(P103)

地鶏の表示 19

○「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80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	佐渡髭地鶏	対馬地鶏
伊勢地鶏	河内奴鶏	地頭鶏	名古屋種
岩手地鶏	雁鶏	芝鶏	比内鶏
インギー鶏	岐阜地鶏	軍鶏	三河種
烏骨鶏	熊本種	小国鶏	蓑曳矮鶏
鶉矮鶏	九連子鶏	矮鶏	蓑曳鶏
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	ロードアイランドレッド
黄斑プリマスロック	声良鶏	土佐九斤	
沖縄髭地鶏	薩摩鶏	土佐地鶏	

Check! ●地鶏肉の日本農林規格▶(P154) ●国産品の銘柄鶏の定義について▶(P175)

銘柄食肉の表示 20

○「○○牛」「○○豚」「○○鶏」等の銘柄やブランドをつけた食肉が多くみられます。銘柄等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。

○産地等の生産・出荷・販売等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。

生産者団体等におけるポイント

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 上記生産者等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、ラベル等で行います。なお、推進母体の作成したパンフレット、ポスター等に上記事項が含まれていれば、商品カード、ラベル等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▶(P171)
●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▶(P173)　●不正競争防止法第２条１▶(P167)

混合した食肉の表示 21

◎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

用途等での表示

○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▶(P94)、第６条▶(P96)／同施行規則第12条▶(P97)

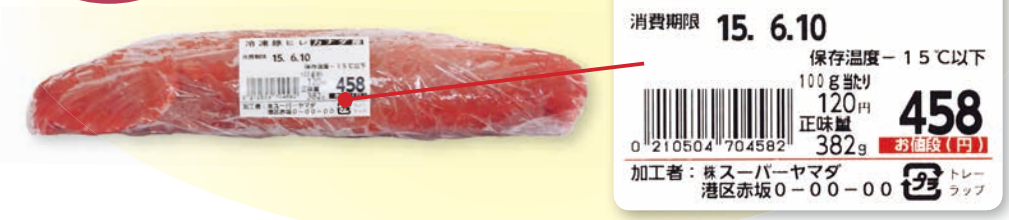
冷凍の表示 22

○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

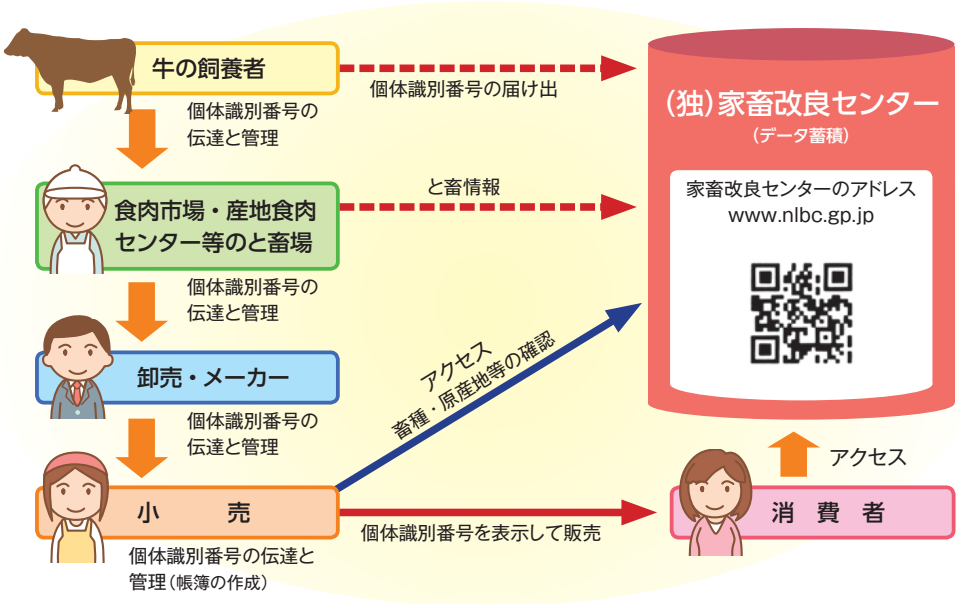
Check! ●食鶏小売規格第1章の5（4）、（5）▶(P144)　●食肉公正競争規約第3条第1項(4)▶(P92)、第9条第1項(4)▶(P100)／同施行規則第7条▶(P93)、第19条▶(P101)

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な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▶(P137)／同施行規則▶(P139)

(2)個体識別番号等の情報の伝達・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」等で伝達します。→ 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

＊食肉のバーコード等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）

管理 No	123456	平成 27 年 05 月 08 日
スーパー・マート　殿		担当者
店　名	川崎店	丸の内食肉産業　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	

【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。

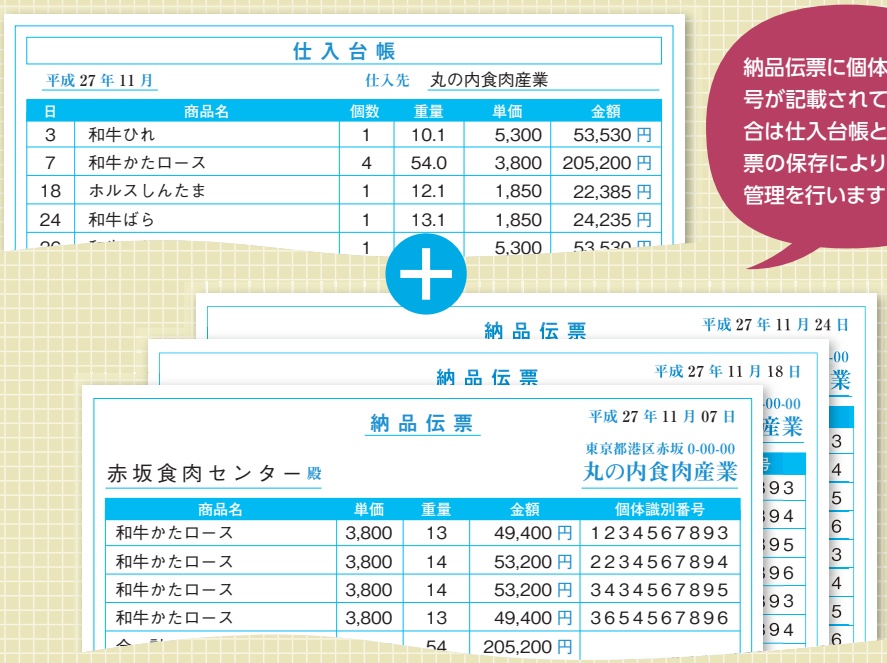
仕入れ時	不特定への販売時	給食など特定販売時
①商品名称と数量 ②個体識別番号 ③仕入れ年月日 ④仕入れ先とその所在地	管理保管すべき情報はない	①商品名称と数量 ②個体識別番号 ③販売年月日 ④販売先とその所在地

◎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）

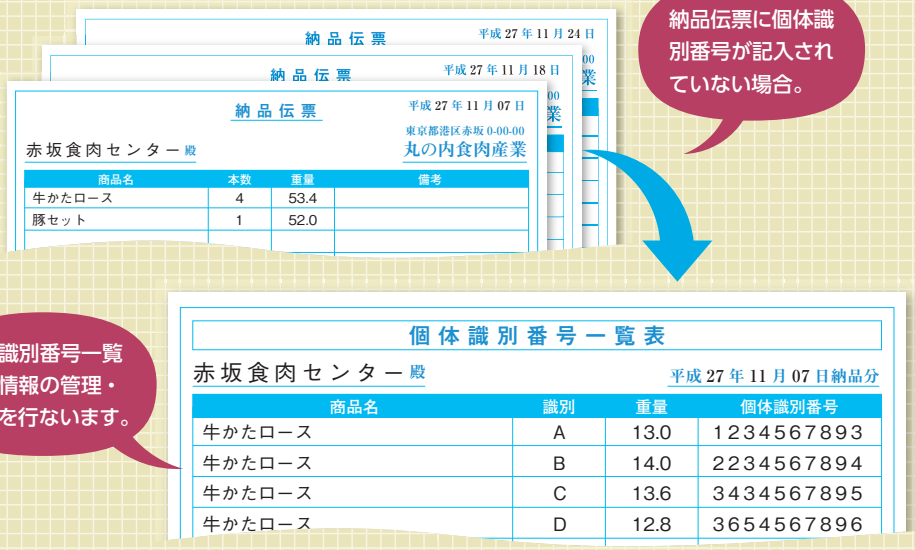
◎保存期間は、1年ごとに閉鎖し（とりまとめ）その後2年間とします。

例1　仕入台帳と納品伝票で管理する



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等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、台紙等に、部分肉ラベル(計量ラベル)を貼って情報を保管します。

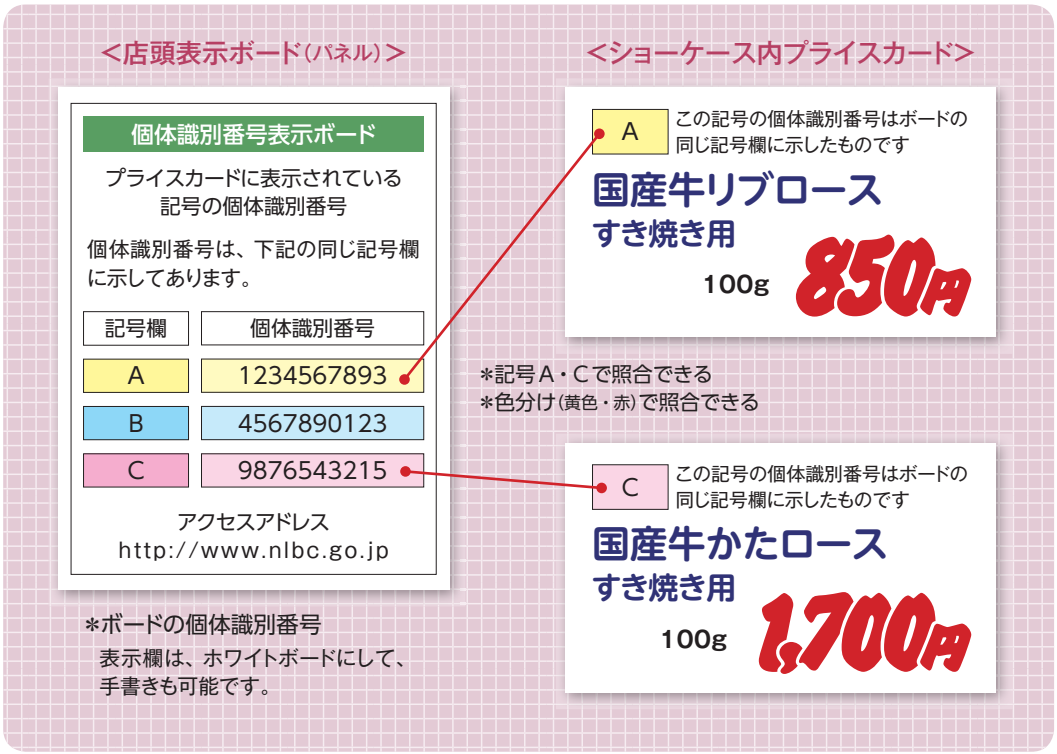
(2)個体識別番号の店頭表示をする

小売店頭などでは、下記の方法等で個体識別番号を表示して販売します。

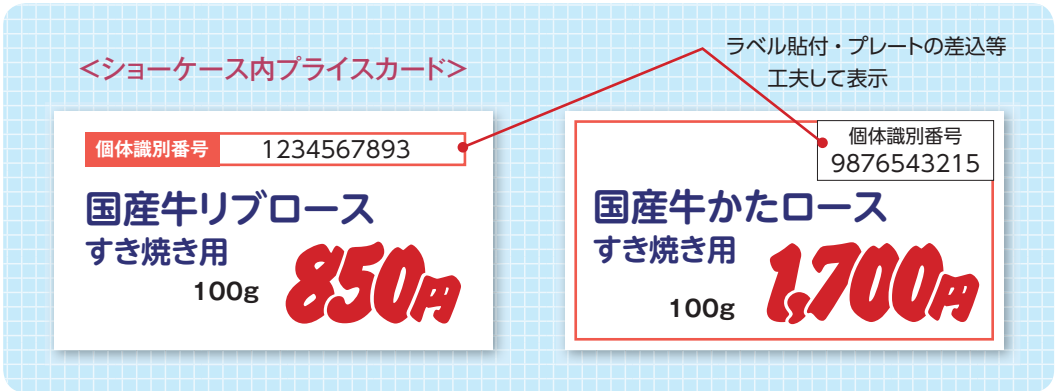
① 対面・計量販売の場合

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。



その2 プライスカードのみで個体識別番号を表示する



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。

牛トレーサビリティ法 個体識別番号の伝達・表示

② 事前包装・パック販売の場合（食品スーパー等）

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。

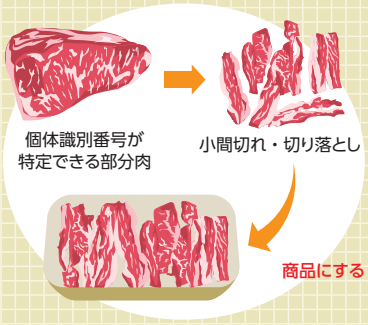
◎「お肉の表示ハンドブック」では、「小間切れ」「切り落とし」商品について
①個体識別番号の表示が必要なもの　②個体識別番号の表示の必要でないもの
に分けて表示しています。

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 ―

＊食品スーパー等にみられるように、「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。

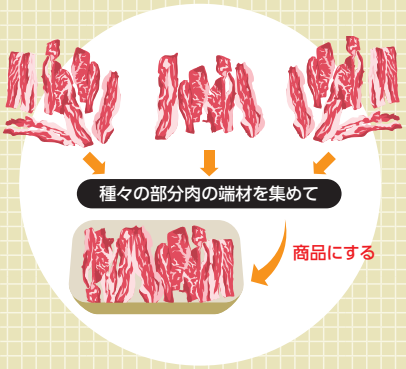


② 個体識別番号の表示の必要でないもの

― 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、ロース等で「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。



牛トレーサビリティ法
個体識別番号の伝達・表示

23

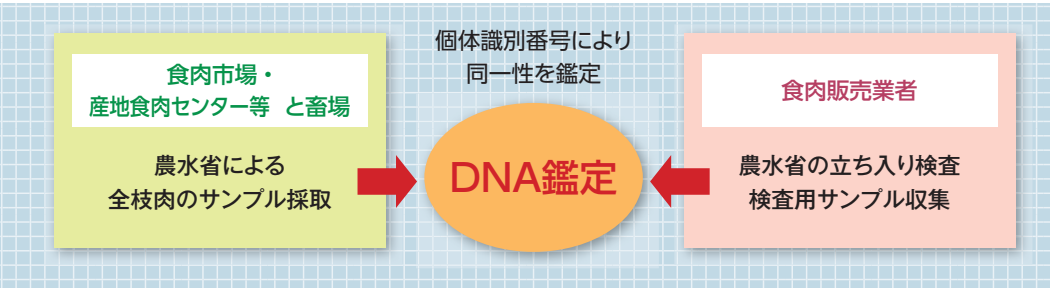
＜対象牛肉（牛個体識別番号の表示が必要なもの）一覧表＞

○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）※P56①参照	○
		端材や種々の部分肉の小間切れのうち表示困難なもの ※P56②参照	—
	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）※P56①参照	○
		端材や種々の部位の切り落としのうち表示困難なもの ※P56②参照	—
	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等を行い、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。



期限表示（消費期限・賞味期限）

事前包装した食肉には、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による

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・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! ●食品衛生法に基づく表示について2の(2)▶(P131)、2の(6)の②▶(P133)
●食肉公正競争規約第3条第2項(3)▶(P92)、第9条(5)▶(P100)／同施行規則第9条▶(P95)、第20条▶(P101)

期限表示（消費期限・賞味期限）

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、薬剤等により消毒します。
・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（長靴等）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℃以下の冷水等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、水道水等で洗浄されているもの。
・ボイルした小腸・大腸等は、速やかに冷水等で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、ビニール袋等で包装し、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等の耐蝕性金属、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・器具の衛生条件等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。

生食用食肉の表示 25

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）消費者庁により生食用表示基準が示されています。

事前包装された食肉の表示

○事前包装された食肉（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	2015.11.15
保存方法	保存温度－１５℃以下
加 工 者	株赤坂食肉センター 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	株○○食肉センター（東京都）
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。	

③注意喚起の表示

②と畜場および加熱加工場の名称と都道府県名を表示

※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。

＊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。

○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! ●生食用食肉の衛生基準▶(P163) ●生食用食肉等の安全性確保について▶(P165) ●食肉公正競争規約第３条第４項▶(P94)、第６条▶(P96)／同施行規則第１２条▶(P97)

チラシの表示 26

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▶(P94) ●景品類等の指定告示▶(P117)

ネット販売・カタログ販売などの広告表示

27

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等、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

◇カタログ販売等にあっては、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（商品に係わる以外のこと）

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 27

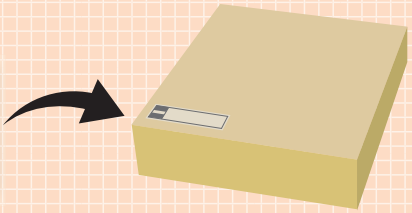
商品の表示（ネット販売、カタログ販売）

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

◇商品名称等……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）等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。

割引販売の表示の基準 28

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)▶(P118)

【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）

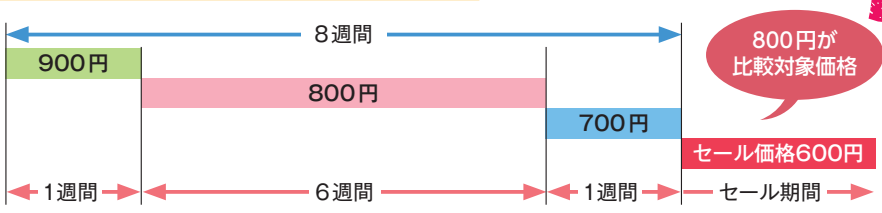
①値引販売の表示をしようとする時点からさかのぼる8週間において、過半を占める期間に販売されていた価格。但し、その商品が販売されていた期間が8週間未満の場合には、その期間の過半を占める期間に販売されていた価格です。

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

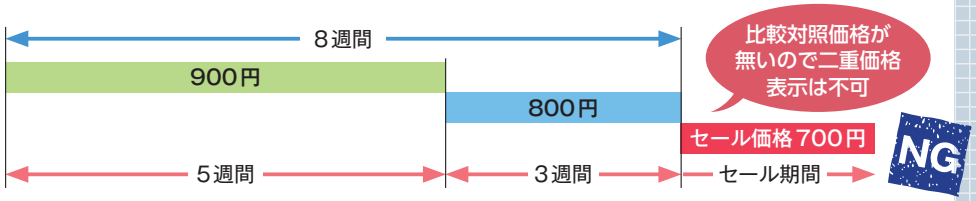


800円で販売した期間が、8週間の内過半を占めるので800円を比較対象価格として二重価格表示は可能です。

Check! ●食肉公正競争規約第5条▶(P96)／同施行規則第11条(1)▶(P97)

割引販売の表示の基準 28

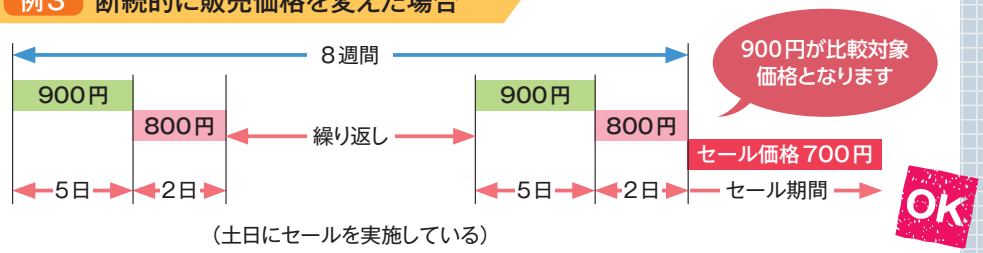
例2 8週間のうち過半を占めていない場合、2週間以上前の場合



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。

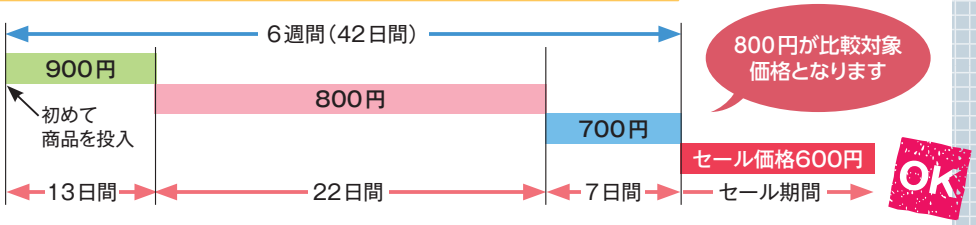
例3 断続的に販売価格を変えた場合



（土日にセールを実施している）

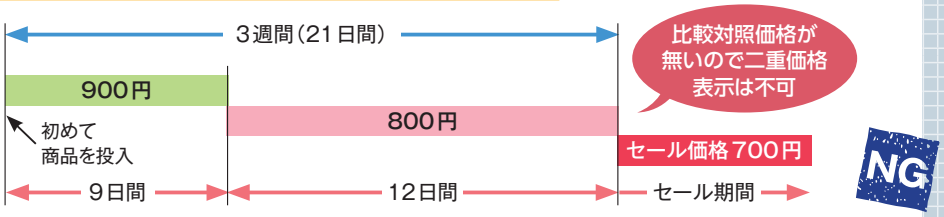
900円で販売した期間が、8週間の内過半を占めるので900円を比較対象価格として二重価格表示は可能です。

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」の同一性は伝票等で証明できますが、「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。
＊自主格付け等任意のものは、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、オーストラリア産等についても、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」　等

【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」等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>

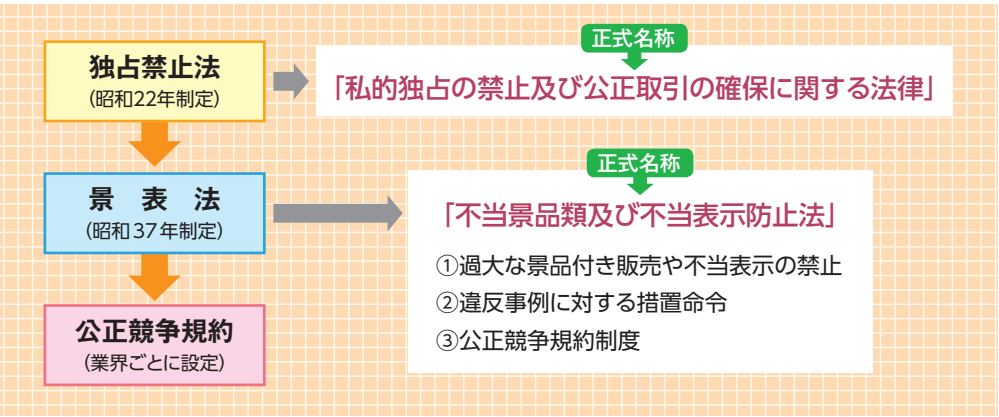
<大パック>

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。

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、独占禁止法の特例として施行されました。公正な競争を確保し、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等について、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等を決めたものです。

＊「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。

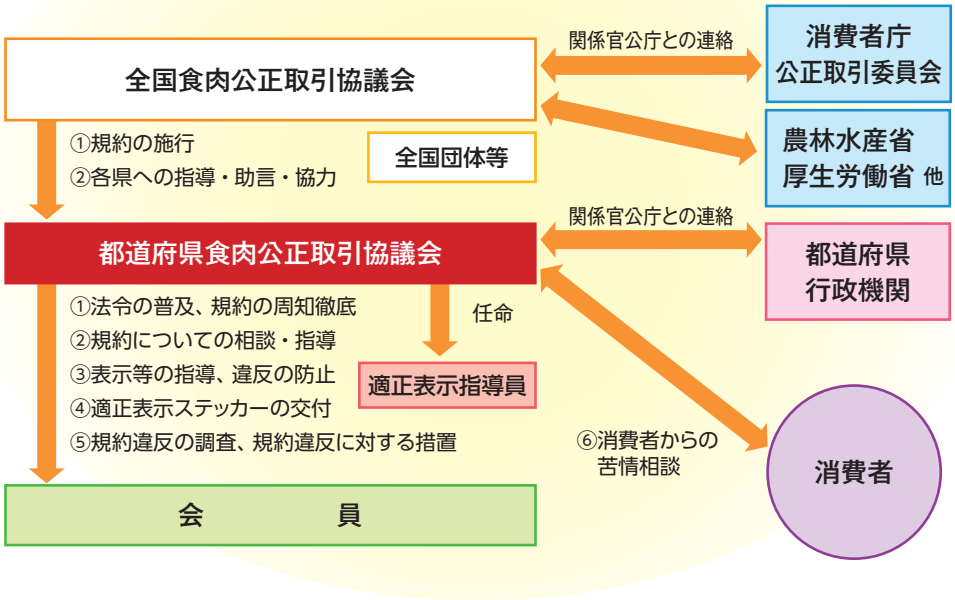
○都道府県食肉公正取引協議会

①適正販売指導員の任命等

＊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等の業務を行います。



【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、全食鳥肉連、チェーンストア協会、新日本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! ●食景表法第12条▶(P115)

適正表示ステッカー 30

○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。

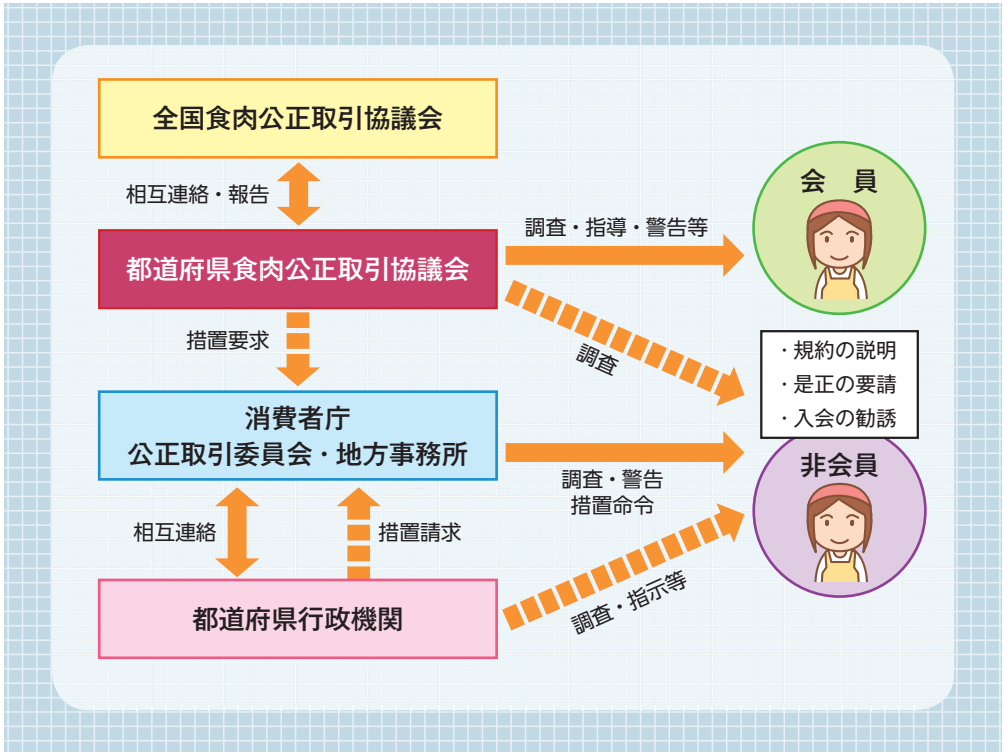
Check! ●食肉公正競争規約第13条▶(P104)／同施行規則第23条、第24条▶(P105)、別表2▶(P108)

違反に対する調査・措置 31

【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 調査に協力しないものへの措置

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

③ 違反行為を認めるものへの措置

・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

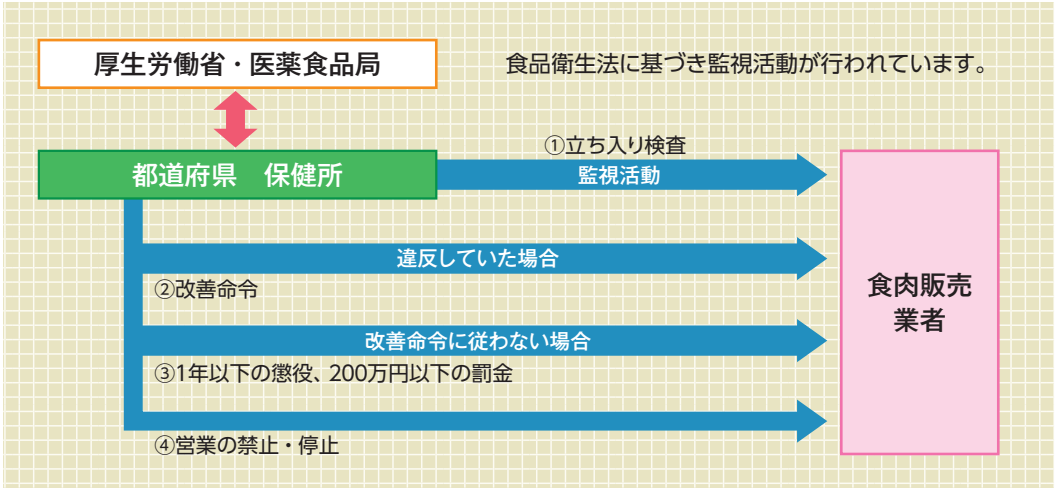
食肉公正取引協議会の措置に従わない違反者に対しては、消費者庁に必要な措置を講ずるよう（措置命令の発動）求めます。

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

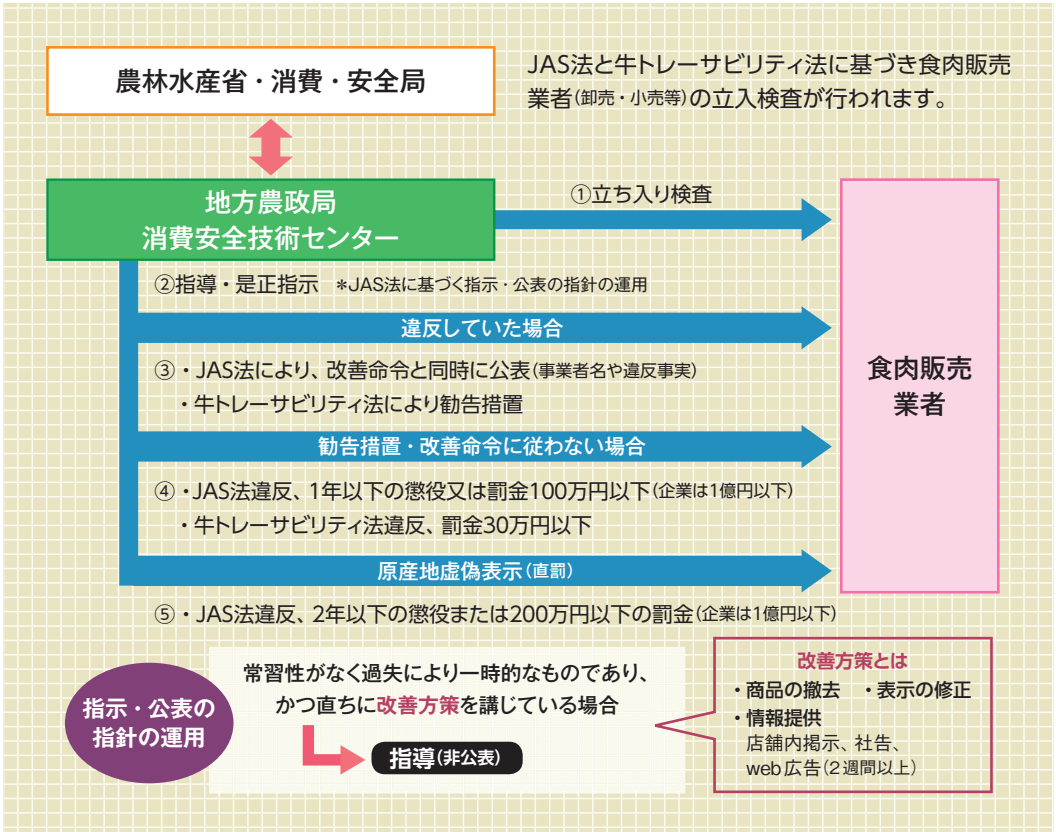
Check! ●景表法第6条▶(P113)、第9条▶(P114)　●食肉公正競争規約第14条、第15条▶(P104)、第16条▶(P106)

違反に対する調査・措置

【2】食品衛生法に基づくもの



【3】JAS法、牛トレーサビリティ法に基づくもの



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子牛の中で、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・アンガス等）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、粗資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。

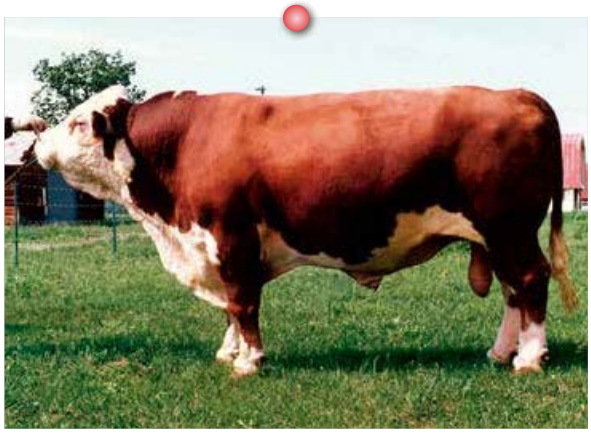
牛の主な品種
type of cow

© 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

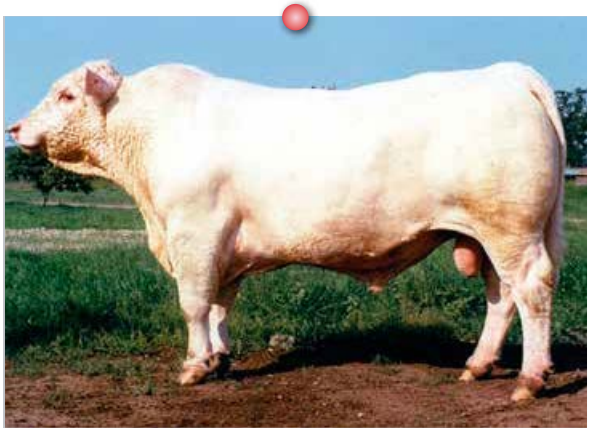
ヘレフォード種
【Hereford】

■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。

type of cow

牛の主な品種
type of cow

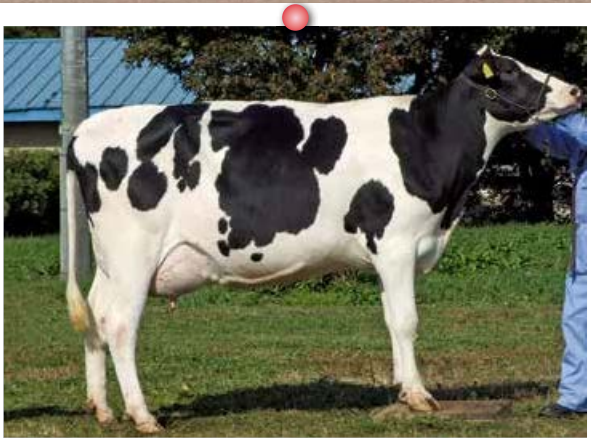


©一般社団法人　全国肉用牛振興基金協会

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

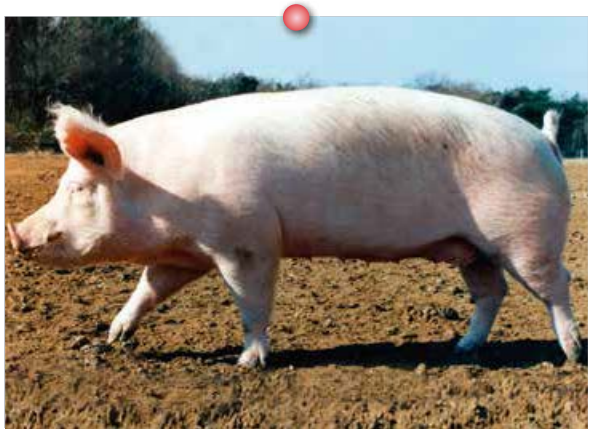
ホルスタイン種
【Holstein】

■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

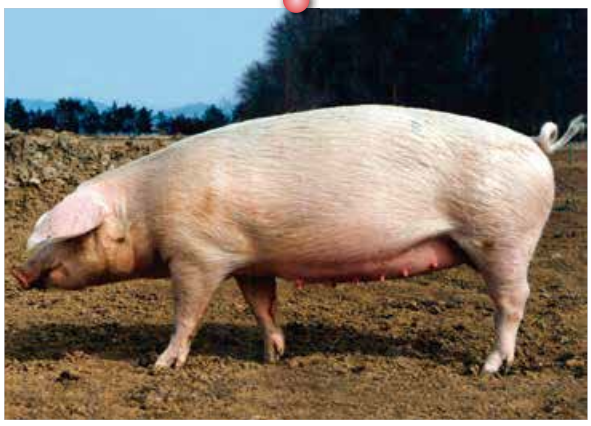
大ヨークシャー種
【Large YorkshireまたはLarge White】

■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、オランダ等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、スウェーデン等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。

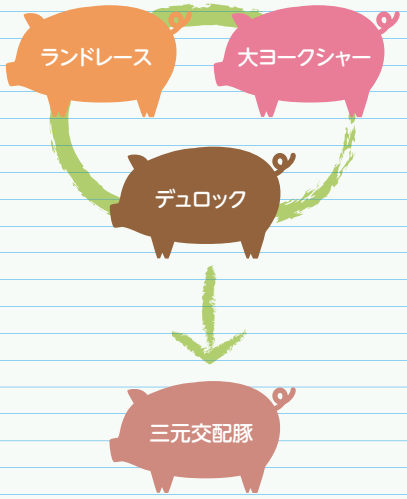
普　通　豚
（三元交配豚）

○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

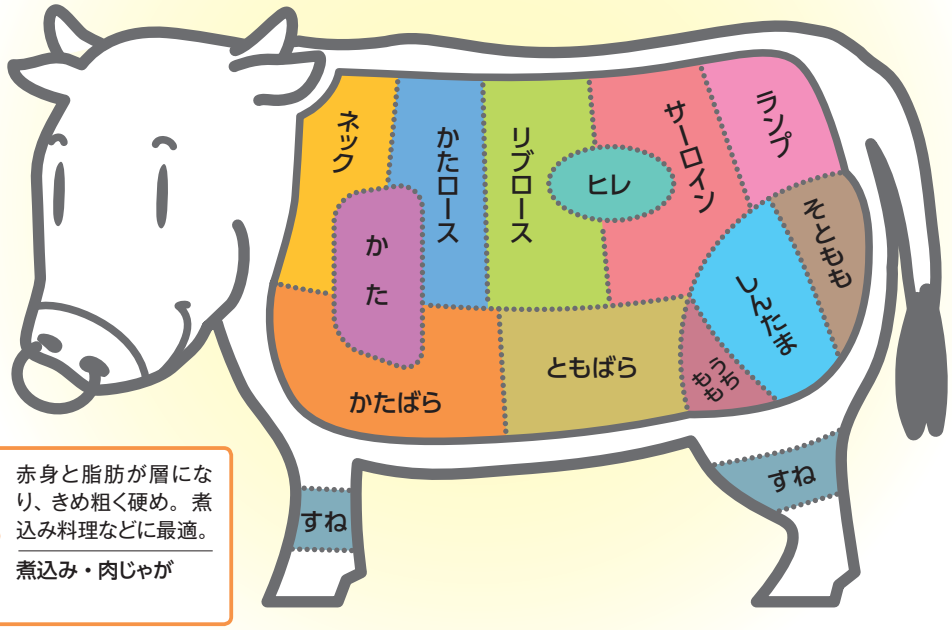
かた
やや硬く脂肪分の少ない赤身肉。エキス分やコラーゲンが多い。
煮込み料理、スープの原料に最適

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

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。

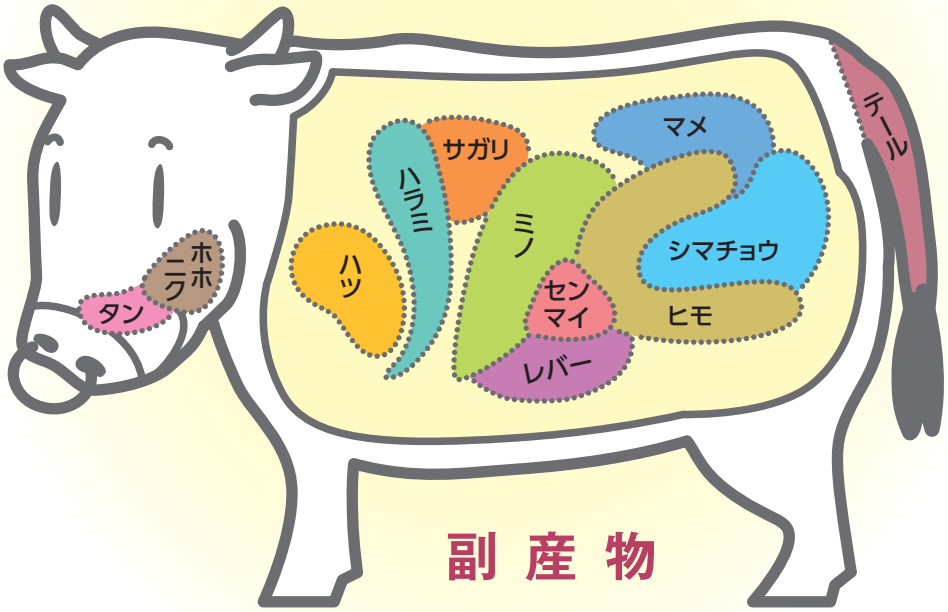
レバー（肝臓）
ビタミンA・B2・B6・B12、鉄が豊富。牛乳で血抜きをすると臭みがとれる。酒、生姜、ニンニクなどで下味を。

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。

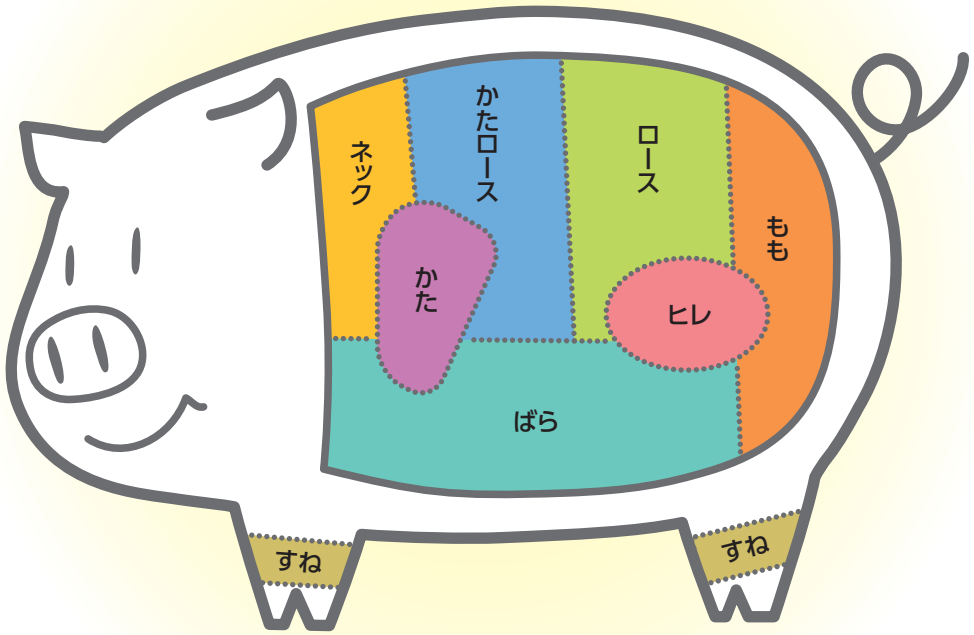
テール（尾）
コラーゲンが豊富。長時間煮込むとゼラチン化し、柔らかくなる。テールスープなどに。

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

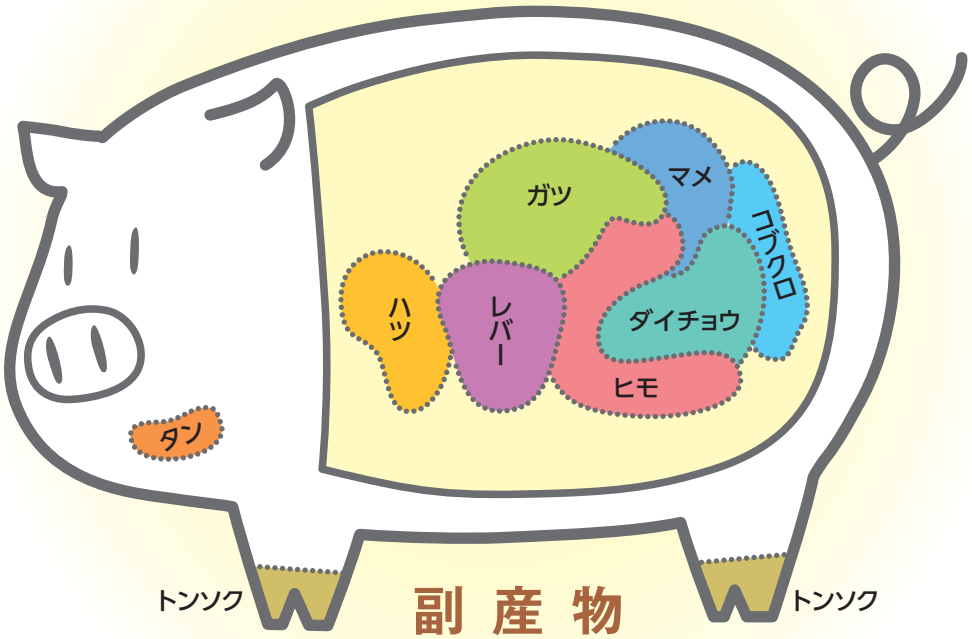
すね
ももの中で最も運動量が多く、キメは粗く、硬い。骨付きの料理もある。
挽き肉・アイスバイン・トンソク(骨付き)

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。



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。

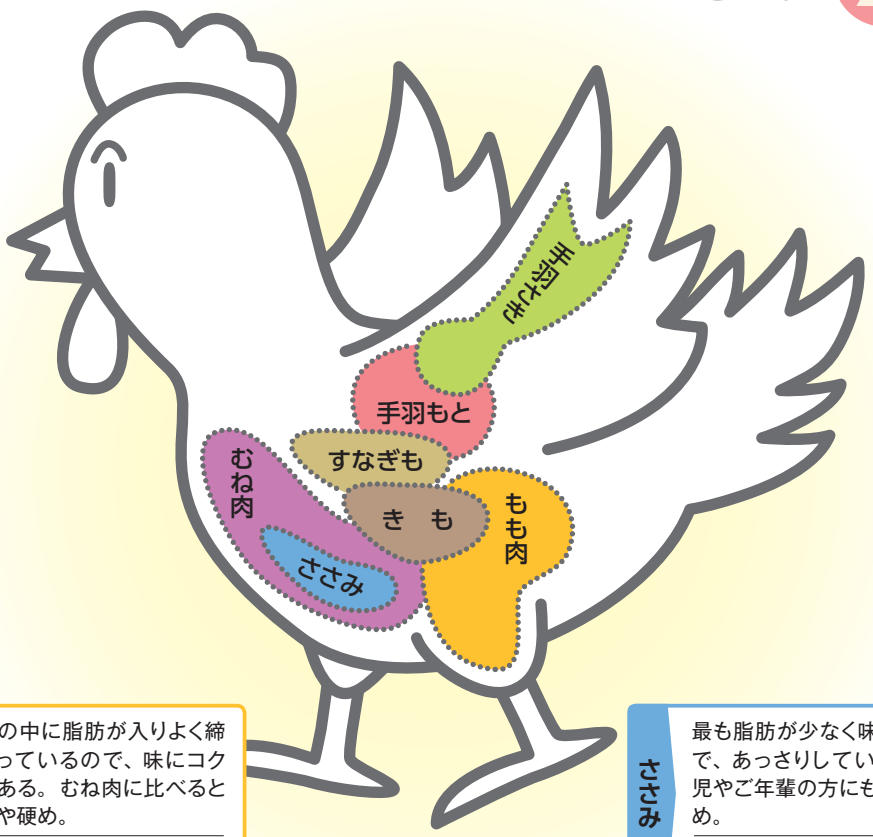
タン（舌）
食肉より、ビタミンA、B_2、鉄、タウリンが多く含まれている。薄切りにしてバター焼き、網焼き、唐揚げに。ブロックのものはシチューなど煮込みに。

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。幼児やご年輩の方にもおすすめ。
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　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11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。

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。

（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

◆消費者庁関係
食品表示法（抜粋） ……110
不当景品類及び不当表示防止法（抜粋） ……113
景品類等の指定告示（抜粋） ……117
商品の原産国に関する不当な表示 ……117
不当な価格表示ついての
景品表示法上の考え方（抜粋） ……118
生鮮食品品質表示基準（抜粋） ……122
加工食品品質表示基準（抜粋） ……125
食品衛生法に基づく表示について（抜粋） ……130
食肉の表示について（疑義照会） ……134
ミシン打抜き、打刻による表示について
（疑義照会） ……134
食品衛生法に基づき表示される
文字の大きさについて ……135

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

関連法規集

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

◆厚生労働省関係
食品衛生法（抜粋） ……160
食品衛生法施行規則 ……161
食品衛生法第20条、第21条及び第36条の
規定による営業許可の運営について（抜粋）
……161
食品衛生法の一部を改正する法律等の施行に
ついて（施行通達）（抜粋） ……162
食肉及び食肉製品の分類（厚生省見解）（部分）
……162
生食用食肉の衛生基準 ……163
生食用食肉等の安全性確保について ……165
食品、添加物等の規格基準（抜粋） ……165

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

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

消費者庁関係

食品表示法（抜粋）

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

第１章　総則

（目的）

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

（基本理念）

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

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

第２章　食品表示基準

（食品表示基準の策定等）

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

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

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

（以下、略）

（食品表示基準の遵守）

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

第３章　不適正な表示に対する措置

（指示等）

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

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

１　内閣総理大臣　農林水産大臣

２　農林水産大臣　内閣総理大臣

３　（略）

４　（略）

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

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

７　（略）

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

（公表）

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

（立入検査等）

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

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

2　第８条第１項の規定による収去を拒み、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。

1　第17条　３億円以下の罰金刑

2　第18条から第20条まで　１億円以下の罰金刑

3　前条　同条の罰金刑

2　人格のない社団又は財団について前項の規定の適用があるときは、その代表者又は管理人が、その訴訟行為につきその人格のない社団又は財団を代表するほか、法人を被告人又は被疑者とする場合の刑事訴訟に関する法律の規定を準用する。

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

不当景品類及び不当表示防止法（抜粋）

（昭和37年法律第134号　　最終改正：平成21年6月5日）

（目的）

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

（定義）

第２条（略）

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

（不当な表示の禁止）

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

１　商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実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

２　商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの

３　前２号に掲げるもののほか、商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認めて内閣総理大臣が指定するもの

２　内閣総理大臣は、事業者がした表示が前項第１号に該当するか否かを判断するため必要があると認めるときは、当該表示をした事業者に対し、期間を定めて、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。この場合において、当該事業者が当該資料を提出しないときは、第６条の規定の適用については、当該表示は同号に該当する表示とみなす。

（措置命令）

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

１　当該違反行為をした事業者

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

（事業者が講ずべき景品類の提供及び表示の管理上の措置）

第７条　事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、景品類の提供又は表示により不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害することのないよう、景品類の価額の最高額、総額その他の景品類の提供に関する事項及び商品又は役務の品質、規格その他の内容に係る表示に関する事項を適正に管理するために必要な体制の整備その他の必要な措置を講じなければならない。
2　内閣総理大臣は、前項の規定に基づき事業者が講ずべき措置に関して、その適切かつ有効な実施を図るために必要な指針（以下この条において単に「指針」という。）を定めるものとする。
3　内閣総理大臣は、指針を定めようとするときは、あらかじめ、事業者の事業を所管する大臣及び公正取引委員会に協議するとともに、消費者委員会の意見を聴かなければならない。
4　内閣総理大臣は、指針を定めたときは、遅滞なく、これを公表するものとする。
5　前２項の規定は、指針の変更について準用する。

（指導及び助言）

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

（勧告及び公表）

第８条の２　内閣総理大臣は、事業者が正当な理由がなくて第７条第１項の規定に基づき事業者が講ずべき措置を講じていないと認めるときは、当該事業者に対し、景品類の提供又は表示の管理上必要な措置を講ずべき旨の勧告をすることができる。
2　内閣総理大臣は、前項の規定による勧告を行つた場合において当該事業者がその勧告に従わないときは、その旨を公表することができる。

（報告の徴収及び立入検査等）

第９条　内閣総理大臣は、第６条の規定による命令又は前条第１項の規定による勧告を行うため必要があると認めるときは、当該事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者に対し、その業務若しくは財産に関して報告をさせ、若しくは帳簿書類その他の物件の提出を命じ、又はその職員に、当該事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者の事務所、事業所その他その事業を行う場所に立ち入り、帳簿書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。
2　前項の規定により立入検査をする職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。
3　第１項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

（適格消費者団体の差止請求権）

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

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

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

（協定又は規約）

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

2　内閣総理大臣及び公正取引委員会は、前項の協定又は規約が次の各号のいずれにも適合すると認める場合でなければ、同項の認定をしてはならない。

1　不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保するために適切なものであること。

2　一般消費者及び関連事業者の利益を不当に害するおそれがないこと。

3　不当に差別的でないこと。

4　当該協定若しくは規約に参加し、又は当該協定若しくは規約から脱退することを不当に制限しないこと。

3　内閣総理大臣及び公正取引委員会は、第１項の認定を受けた協定又は規約が前項各号のいずれかに適合するものでなくなつたと認めるときは、当該認定を取り消さなければならない。

4　内閣総理大臣及び公正取引委員会は、第１項又は前項の規定による処分をしたときは、内閣府令で定めるところにより、告示しなければならない。

5　私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律（昭和22年法律第54号）第７条第１項 及び第２項（同法第８条の２第２項 及び第20条第２項 において準用する場合を含む。）、第８条の２第１項及び第３項、第20条第１項、第70条の13第１項並びに第74条の規定は、第１項の認定を受けた協定又は規約及びこれらに基づいてする事業者又は事業者団体の行為には、適用しない。

（権限の委任等）

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

2　消費者庁長官は、政令で定めるところにより、前項の規定により委任された権限の一部を公正取引委員会に委任することができる。

3　消費者庁長官は、緊急かつ重点的に不当な景品類及び表示に対処する必要があることその他の政令で定める事情があるため、事業者に対し、第６条の規定による命令又は第８条の２第１項の規定による勧告を効果的に行う上で必要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９条第１項の規定による権限に限る。）を当該事業者の事業を所管する大臣又は金融庁長官に委任することができる。

（４以下、略）

（罰則）

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

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

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

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

１　第16条第１項　３億円以下の罰金刑

２　前条　同条の罰金刑

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

１　第16条第１項　３億円以下の罰金刑

２　前条　同条の罰金刑

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

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

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

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

附　則　（平成21年６月５日法律第49号）　抄

（罰則の適用に関する経過措置）

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

附　則　（平成26年６月13日法律第71号）　抄

（検討）

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

景品類等の指定告示（抜粋）

（昭和37年6月30日　公正取引委員会告示第3号）

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

１　（略）

２　法第２条第４項に規定する表示とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する商品又は役務の取引に関する事項について行う広告その他の表示であって、次に掲げるものをいう。

１　商品、容器又は包装による広告その他の表示及びこれらに添付した物による広告その他の表示

２　見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似する物による広告その他の表示（ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。）及び口頭による広告その他の表示（電話によるものを含む。）

３　ポスター、看板（プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。）、ネオン・サイン、アドバルーンその他これらに類似する物による広告及び陳列物又は実演による広告

４　新聞紙、雑誌その他の出版物、放送（有線電気通信設備又は拡声機による放送を含む。）、映写、演劇又は電光による広告

５　情報処理の用に供する機器による広告その他の表示（インターネット、パソコン通信等によるものを含む。）

商品の原産国に関する不当な表示

（昭和48年10月16日　公正取引委員会告示第34号）

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

商品の原産国に関する不当な表示

１　国内で生産された商品についての次の各号の１に掲げる表示であって、その商品が国内で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるもの

１　外国の国名、地名、国旗、紋章その他これらに類するものの表示

２　外国の事業者又はデザイナーの氏名、名称又は商標の表示

３　文字による表示の全部又は主要部分が外国の文字で示されている表示

２　外国で生産された商品についての次の各号の１に掲げる表示であって、その商品がその原産国で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるもの

１　その商品の原産国以外の国の国名、地名、国旗、紋章その他これらに類するものの表示

２　その商品の原産国以外の国の事業者又はデザイナーの氏名、名称又は商標の表示

3　文字による表示の全部又は主要部分が和文で示されている表示

備考

1　この告示で「原産国」とは、その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行なわれた国をいう。

2　商品の原産地が一般に国名よりも地名で知られているため、その商品の原産地を国名で表示することが適切でない場合は、その原産地を原産国とみなして、この告示を適用する。

不当な価格表示についての景品表示法上の考え方（抜粋）

（平成12年6月30日　改定　平成18年1月4日　公正取引委員会）

第４　二重価格表示について

１　二重価格表示についての基本的考え方

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

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

（１）同一ではない商品の価格を比較対照価格に用いて表示を行う場合

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

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

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

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

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

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

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

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

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

また、過去の販売価格や競争事業者の販売価格等でそれ自体は根拠のある価格を比較対照価格に用いる場合でも、当該価格がどのような内容の価格である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、○当、○平等の記号が付されている場合、どのような価格かについて具体的な説明が付記されている場合などがある。

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

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

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

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

（イ）「最近相当期間にわたって販売されていた価格」についての考え方

a　「相当期間」については、必ずしも連続した期間に限定されるものではなく、断続的にセールが実施される場合であれば、比較対照価格で販売されていた期間を全体としてみて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。

生鮮食品品質表示基準（抜粋）

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

（適用の範囲）

第１条　この基準は、生鮮食品に適用する。

（定義）

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

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

（生鮮食品の表示事項）

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

（１）名称

（２）原産地

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

（生鮮食品の表示の方法）

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

（１）名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること。

（２）原産地

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

ア　農産物（略）

イ　畜産物

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

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

して記載しなければならない。

ウ　水産物（略）

（３）内容量

計量法（平成４年法律第51号）の例により表示すること。

2　前条第１項に規定する事項の表示は、小売販売業者以外の販売業者にあっては容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状又は納品書等（製品に添付されるものに限る。以下同じ。）に、小売販売業者にあっては容器若しくは包装の見やすい箇所又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所にしなければならない。

3　前条第２項に規定する事項の表示は、容器又は包装の見やすい箇所にしなければならない。

4　容器又は包装に印刷する表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する８ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字としなければならない。

（業務用生鮮食品の表示事項及び表示の方法）

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

（１）名称

（２）原産地

2　加工食品品質表示基準第３条第５項に規定する対象加工食品の主な原材料となるもの以外のものにあっては、前項の規定にかかわらず、原産地の表示を省略することができる。

3　第１項第２号の原産地の表示に際しては、販売業者は、次の各号に規定するところによらなければならない。

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

ア　農産物にあっては、都道府県名その他一般に知られている地名

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

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

（２）輸入された水産物にあっては、原産国名に水域名を併記することができる。

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

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

4　小売販売業者以外の販売業者は、第１項に規定する事項の表示を、容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状、納品書等又は規格書等（製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。）にしなければならない。

5　第３条第２項及び前条第３項の規定は、業務用生鮮食品について準用する。

6　前条第１項第１号の規定は第１項第１号の名称の表示について、前条第１項第３号の規定は前項において準用する第３条第２項の内容量の表示について準用する。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

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

（表示禁止事項）

第６条　次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

（１）実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語

（２）第３条又は第４条の２の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

（３）その他製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

（その他生鮮食品の品質に関する表示に係る基準）

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

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

（販売業者の努力義務）

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

別表（第２条関係）

１　農産物（略）

２　畜産物

（１）肉類（単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。）牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、やぎ肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類

（２）乳

生乳、生やぎ乳、その他の乳

（３）食用鳥卵（殻付きのものに限る。）

鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵

（４）その他の畜産食品（単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。）

３　水産物（略）

加工食品品質表示基準（抜粋）

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

（適用の範囲）

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

（定義）

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

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

（加工食品の義務表示事項）

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

（１）名称　　（４）賞味期限

（２）原材料名　　（５）保存方法

（３）内容量　　（６）製造業者等の氏名又は名称及び住所

２～４（略）

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

６　（略）

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

区　　分	表示事項
容器又は包装の面積が30cm2以下であるもの	原材料名、賞味期限又は消費期限、保存方法及び原料原産地名
原材料が1種類のみであるもの（缶詰及び食肉製品を除く。）	原材料名
内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に掲げる特定商品を除く。）	内容量
品質の変化が極めて少ないものとして別表3に掲げるもの	賞味期限及び保存方法
常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないもの	保存方法

（加工食品の表示の方法）

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

（１）名称

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

（２）原材料名

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

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

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

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

イ～エ（略）

（３）内容量

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

（４）固形量

固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

（５）内容総量

内容総量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

（６）消費期限又は賞味期限

消費期限又は賞味期限を、次に定めるところにより記載すること。

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

（ア）平成12年４月１日　　（ウ）2000. 4. 1

（イ）12. 4. 1　　（エ）00. 4. 1

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

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

a　平成12年４月　　c　2000. 4

b　12. 4　　d　00. 4

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

（７）保存方法

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

（８）原料原産地名

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

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

（ア）農産物にあっては、都道府県名その他一般に知られている地名

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

（ウ）（略）

イ（略）

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

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

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

（９）製造業者等の氏名又は名称及び住所

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

２　以下略

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

（１）名称

（２）原材料名

（３）製造業者等の氏名又は名称及び住所

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

３　以下略

別表１（第２条関係）

14　食肉製品

　加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品

別表２（第３条関係）

10　調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

11　ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

12　表面をあぶった食肉

13　フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

14　合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）

22　４又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

別記様式（第４条関係）

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

備考

1　この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」、「種類別」又は「種類別名称」と記載することができる。

2　第３条第４項の規定により、賞味期限に代えて消費期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「賞味期限」を「消費期限」とすること。

3　表示内容に責任を有する者が販売業者、加工包装業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とすること。

4　第３条第７項の規定により表示しない項目については、この様式中当該項目を省略すること。

5　第４条第２項第４号又は第８号の規定により記載する場合にあっては、この様式中それぞれ名称、内容量又は原料原産地名の項目を省略することができる。

6　この様式は、縦書とすることができる。

7　この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。

8　法第19条の13第２項の規定に基づき制定された品質に関する表示の基準に定められた義務表示事項、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第11条の規定に基づく公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び一般消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に記載することができる。

食品衛生法に基づく表示について（抜粋）

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

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

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

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

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

なお、次長通知は廃止します。

別添１

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

１　一般的事項

（１）食品衛生法第19条第１項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（以下「表示基準府令」という。）の規定に基づく表示を要する食品及び添加物の表示事項は別表１のとおりである。

（２）表示事項の記載は、邦文をもって、当該食品の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に行わなければならない。なお、表示事項は一括して記載することが望ましいが、「２ 各記載事項」にて特別の定めがある場合、容器包装の形態や表示面積等を勘案して一括して表示することが困難な場合又は他法令において一括して表示を行わないことが認められている場合にあっては、この限りでない。

（３）容器包装の上に更に小売のための包装（外装）を行う場合は、中の表示が透視できる場合を除き、外装に必要な表示を行わなければならない。

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

２ 各記載事項

（１）名称の表示

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

を記載すること。

なお、その主なものは、別表 2 に例示する。

②名称中に主要原材料名を冠する場合は、主要原材料と一致しなければならない。

③名称に冠すべき主要な原材料を 2 種以上混合している場合には、1 種類の原材料名のみを冠することは認めない。

④新製品等で業界内にあっても、未だ名称が広く通用しない食品にあっては、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（略）

⑥冷凍食品にあっては、名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。

（２）消費期限又は賞味期限の表示

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

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

また、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が 3 月を超えるものであって切れ欠き方式（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。

②期限表示は、「消費期限 平成24 年 2 月 1 日」、「賞味期限 24. 2 . 1 」、「消費期限 24.02.01」、「賞味期限 2012年 2 月 1 日」、「消費期限 12. 2 . 1 」、「賞味期限 12.02.01」のように記載すること。

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

③弁当の類にあっては、必要に応じて時間まで記載するよう指導する。

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

（例）「消費期限 平成24 年 2 月 1 日A63」「賞味期限 24.02.01 LOT A63」
「賞味期限 12. 2 . 1 ／ A63」

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

（例）・年月日を表示する場合
「賞味期限 24 年 2 月10 日」、「賞味期限 24 年 2 月29 日」
・年月の表示をもってその年月日の表示に代える場合
「賞味期限 平成24年 1 月」、「賞味期限 平成24年 2 月」

（３）製造所又は加工所の所在地の表示

①製造所（加工所を含む。以下同じ。）所在地の表示は、住居表示に関する法律に基づく住居表示に従って住居番号まで記載する。

ただし、次のような記載は差し支えない。

ア　地方自治法に規定する指定都市及び県庁の所在する市における道府県名を省略すること。

イ　同一都道府県内に、同一町村名がない場合に限り、郡名を省略すること。

②輸入品にあっては、製造所所在地の代わりに輸入業者の営業所所在地を記載する。

（４）製造者又は加工者の氏名の表示

①法人の場合は、法人名を記載すること。ただし、当該容器包装の表示面積、形態等から判断してやむを得ない場合は、次のような記載は差し支えない。

ア　株式会社を「KK」又は「（株）」、合名会社を「（名）」、合資会社を「（資）」、有限会社を「（有）」等と略記すること。

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

②個人の場合は、個人の氏名を記載する。この場合、屋号等の記載をもって代えることは認めない。

③輸入品の場合は、製造者氏名の代わりに輸入業者氏名を記載する。

（５）製造所所在地、製造者氏名の例外的表示

①製造所所在地、製造者氏名の表示については、あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（以下「固有記号」という。）の記載による例外的な表示方法が認められているが、次によること。

ア　製造所所在地の代わりに製造者の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって記載する場合にあっては、固有記号は、製造者の住所、氏名の次に記載することを原則とする。

イ　製造所所在地及び製造者の氏名の代わりに販売者の住所及び氏名をもって記載する場合には、固有記号は、販売者の住所、氏名の次に記載することを原則とする。この場合、販売者である旨の表示を併記する。

ウ　固有記号の表示は、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則とするが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者名又は販売者名の次に当該記号の記載場所を明記し、かつ、原則として、当該記号が製造所固有の記号である旨を明記すること。

なお、製造所固有の記号であることが明らかに判る場合にあっては、次の例に示すように記載しても差し支えない。

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

②固有記号の届出は、次の方法により行うこと。

ア　①のアに係る固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に別記様式第１号により２部届け出るものとする。この場合、製造者は複数の自社製造所の固有記号を一括で届け出ることができる。

イ　①のイに係る固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に別記様式第２号により３部届け出るものとする。

ウ　ア及びイの届出は、次の各号を遵守し、原則として郵送により行うものとする。

（ア）あて先は、次によるものとする。

〒100-6187

東京都千代田区永田町２丁目11番１号

消費者庁食品表示企画課

（イ）あて名の次に朱字にて「固有記号届出書在中」と明記すること。

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

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

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

（６）その他の表示事項

①（略）

②保存方法の表示

ア　保存方法の表示は、期限表示にできるかぎり近接して記載する。

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

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

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

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

③～④（略）

⑤主要原材料名等の表示

ア　（略）

イ　食肉には、鳥獣の種類を記載する。

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

（イ）鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と記載する。

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

ウ　ハム、ソーセージ及びベーコンの類には原料肉名を記載する。

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

（イ）原料肉名は配合分量の多いものから順次記載する。

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

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

⑦と畜場、加工施設等の表示

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

ア　とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称

イ　法第11条第1項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称

ウ　一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨

エ　子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

⑧乾燥食肉製品である旨の表示

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

以下（略）

食肉の表示について（疑義照会）

（平成6年2月17日　衛乳第19号の1）

問　食肉の表示については、食品衛生法第11条に基づく同施行規則第5条において鳥獣の種類を表示することが定められておりますが、その運用にあたっては、昭和54年11月8日付け環食第299号環境衛生局長通知中2（6）⑤イ（ウ）に「名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあっては鳥獣の種類の記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。

食品衛生法に基づき表示される文字の大きさについて

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

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

記

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

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

農林水産省関係

農林物資の規格化及び品質表示の適性化に関する法律（JAS法）（抜粋）

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

第１章　総則

（法律の目的）

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

第５章　品質表示等の適正化

（製造業者等が守るべき表示の基準）

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

１　名称、原料又は材料、保存の方法、原産地その他表示すべき事項

２　表示の方法その他前号に掲げる事項の表示に際して製造業者等が遵守すべき事項

（２以下、略）

（表示に関する指示等）

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

２　第19条の13第３項の規定により定められた品質に関する表示の基準を守らない製造業者等があるときは、内閣総理大臣又は農林水産大臣は、当該製造業者等に対し、その基準を守るべき旨の指示をすることができる。

３　次の各号に掲げる大臣は、単独で前二項の規定による指示をしようとするときは、あらかじめ、その指示の内容について、それぞれ当該各号に定める大臣に通知するものとする。

１　内閣総理大臣　農林水産大臣

２　農林水産大臣　内閣総理大臣

４　内閣総理大臣は、第１項又は第２項の規定による指示を受けた者が、正当な理由がなくてその指示に係る措置をとらなかつたときは、その者に対し、その指示に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

５　農林水産大臣は、第１項又は第２項の規定による指示をした場合において、その指示を受けた者が、正

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

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

第７章　罰則

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

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

１～３（略）

４　第十九条の規定に違反した者

５～８（略）

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

１　第23条の２又は第24条（第８号に係る部分に限る。）１億円以下の罰金刑

（以下、略）

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

（平成15年6月11日　法律第712号）

（定義）

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

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

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

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

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

第４章　特定牛肉の表示等

（販売業者による個体識別番号の表示等）

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

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

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

2　農林水産省令で定める頭数以下の牛から得られた特定牛肉であること。

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

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

（以下、略）

（帳簿の備付け等）

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

（勧告及び命令）

第18条

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

3　（略）

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

（報告及び検査）

第19条　1、2（略）

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

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

5　第１項から第３項までの規定による立入検査、質問及び集取の権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

6　第１項から第３項までに規定する農林水産大臣の権限は、農林水産省令で定めるところにより、その一部を地方農政局長に委任することができる。

第６章　罰則

第23条　次の各号のいずれかに該当する者は、30万円以下の罰金に処する。

1、2、3　（略）

4　第17条の規定に違反して、帳簿を備えず、帳簿に記載し、若しくは記録すべき事項を記載せず、若しくは記録せず、若しくは虚偽の記載若しくは記録をし、又は帳簿を保存しなかった者

5　第19条第１項から第３項までの規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、これらの規定による検査若しくは集取を拒み、妨げ、若しくは忌避し、又はこれらの規定による質問に対して陳述をせず、若しくは虚偽の陳述をした者

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

牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法施行規則（抜粋）

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

（法第２条第３項の農林水産省令で定める牛の肉）

第２条　法第２条第３項の農林水産省令で定める牛の肉は、次のとおりとする。

1　食用に供される牛の肉（以下単に「牛肉」という。）を原料又は材料として製造し、加工し、又は調理したもの

2　牛肉を肉ひき機でひいたもの

3　牛肉の整形に伴い副次的に得られたもの

（販売業者による個体識別番号の表示方法）

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

（農林水産省令で定める頭数）

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

（販売業者による荷口番号の表示方法）

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

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

（販売業者の氏名又は名称の表示方法）

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

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

（帳簿）

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

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

1　（略）

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

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

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

3　（略）

食肉小売品質基準（牛肉及び豚肉）

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

【牛肉小売品質基準】

1　目的

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

2　適用範囲

この小売品質基準は、小売店において小売販売される牛肉について適用する。

3　定義

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

4　部位表示の方法

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

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

区　分	内　　容
牛 ネ ッ ク	ネックをいう。（輸入に係るネックを含む。）
牛　か　た	かたをいう。（輸入に係るショルダークロッド、クロッド（ブレード）、チャックテンダーを含む。）
牛かたロース	かたロースをいう。（輸入に係るチャックロールを含む。）
牛リブロース	リブロースをいう。（輸入に係るリブアイロール、キューブロールを含む。）
牛サーロイン	サーロインをいう。（輸入に係るストリップロイン含む。）
牛　ヒ　レ	ヒレをいう。（輸入に係るフルテンダーロイン、テンダーロインを含む。）
牛　ば　ら	かたばら及びともばらをいう。（輸入に係るブリスケット、ショートブレード、ブリスケットポイントエンド、ブリスケットナーベルエンド、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、内転勤、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、そともものからすね（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	そとももをいう。（輸入に係るハムを含む。）
豚　ヒレ	ヒレをいう。（輸入に係るテンダーロインを含む。）

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

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

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

(3) 小間切及びひき肉は部位表示をしなくてもよい。

(4) 部位表示に用いる文字は小売店において選択するものとする。

6　輸入に係る豚肉の表示の方法

輸入に係る豚肉ついては原産国 (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）及び浅頚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頚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。

（ニ）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22年6月16日　農林水産省告示第923号）

（適用の範囲）

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

（定義）

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

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

（地鶏肉の規格）

第３条　地鶏肉の生産の方法についての基準は、次のとおりとする。

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

第 4 条　地鶏肉の品質に関する表示の基準は、次のとおりとする。

事　項	基　準
表　示　事　項	1　次に掲げる事項を表示してあること。 ・名称 ・組合せ ・飼育期間 ・飼育方法 ・内容量 ・品質が急速に変化しやすく速やかに消費すべきものにあっては消費期限、それ以外のものにあっては賞味期限 ・保存方法 ・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 2　容器に入れ、又は包装したもの以外のものにあっては、1 の（・）から（・）までに掲げる事項を省略することができる。
表 示 の 方 法	1　表示事項の項に規定する事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。 ・名称 商品名中に「地鶏」の文字を使用している場合を除き、「名称」の文字を冠して、「地鶏肉」又は「地鶏」と記載すること。ただし、ささみ等にあっては、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」の文字を冠して、「地鶏ささみ」等と記載すること。 ・組合せ 「組合せ」の文字を冠して、在来種由来血液百分率が50%以上である父鶏又は母鶏の由来する在来種の一般的な名称を「父○○×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。 ・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。） ・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。 ・内容量 「内容量」又は「正味量」の文字を冠して、内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

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

別表（第2条関係）　（略）

和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン（和牛・黒豚）

（平成19年3月26日　18生畜第2676号　農林水産省生産局長通知）

Ⅰ　趣旨

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

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

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26年6月13日法律第69号）

第１章　総則

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

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

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

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

第２章　食品及び添加物

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

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

第４章　表示及び広告

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

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

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

第９章　営業

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

第18条第2項、第19条第2項、第20条、第25条第1項、第26条第4項、第48条第1項若しくは第50条第3項の規定に違反した場合、第7条第1項から第3項まで、第8条第1項若しくは第17条第1項の規定による禁止に違反した場合、第52条第2項第1号若しくは第3号に該当するに至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。

1　第6条（第62条第1項及び第2項において準用する場合を含む。）、第9条第1項又は第10条（第62条第1項において準用する場合を含む。）の規定に違反した者

2　第7条第1項から第3項までの規定による禁止に違反した者

3　第54条第1項（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による厚生労働大臣若しくは都道府県知事（第66条の規定により読み替えられる場合は、市長又は区長。以下この号において同じ。）の命令若しくは第54条第2項（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による内閣総理大臣若しくは都道府県知事の命令に従わない営業者（第62条第3項に規定する食品を供与する者を含む。）又は第55条（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による処分に違反して営業を行つた者

2　前項の罪を犯した者には、情状により懲役及び罰金を併科することができる。

食品衛生法施行規則

P130　消費者庁次長通知　食品衛生法に基づく表示についてを参照

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

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

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

られるから、今後は、前記通牒に併せ、左記により取り扱われたい。

記

1　規則第19条に規定する許可営業の解釈について

（イ）喫茶店営業中には削氷営業を含む。

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

以下（略）

食品衛生法の一部を改正する法律等の施行について（施行通達）（抜粋）

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

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

記

第1　添加物に関する事項

1「添加物」の定義が明確化されたことに伴い、次の事項に留意すること。

（1）（略）

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

食肉及び食肉製品の分類（厚生省見解）（部分）

（平成5年11月15日　厚生省生活環境部長通知　各保健所長他宛）

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

生食用食肉の衛生基準

（平成10年9月11日　厚生省生活衛生局長通知、都道府県知事・政令市市長・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１号から第３号までのいずれかに該当する者、同項第４号に該当する者のうち食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第13項に規定する食肉製品製造業（法第48条第７項に規定する製造業に限る。）に従事する者又は都道府県知事若しくは地域保健法（昭和22年法律第101号）第５条第１項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない。

（４）加工は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならない。また、加工は、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面の温度が10℃を超えることのないようにして行わなければならない。

（５）加工に当たっては、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。

（６）加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。

（７）（６）の処理を行った肉塊は、処理後速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封し、肉塊の表面から深さ1cm 以上の部分までを60℃で２分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌を行った後、速やかに4℃以下に冷却しなければならない。

（８）（７）の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、１年間保存しなければならない。

3　生食用食肉の保存基準

（１）生食用食肉は、４℃以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあっては、これを－15℃以下で保存しなければならない。

（２）生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。

4　生食用食肉の調理基準

（１）２の（１）から（５）までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。

（２）調理に使用する肉塊は、２の（６）及び（７）の処理を経たものでなければならない。

（３）調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。

経済産業省関係

不正競争防止法（抜粋）

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

不正競争防止法（昭和９年法律第14号）の全部を改正する。

（目的）

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

（定義）

第２条　この法律において「不正競争」とは、次に掲げるものをいう。

1　他人の商品等表示（人の業務に係る氏名、商号、商標、標章、商品の容器若しくは包装その他の商品又は営業を表示するものをいう。以下同じ。）として需要者の間に広く認識されているものと同一若しくは類似の商品等表示を使用し、又はその商品等表示を使用した商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供して、他人の商品又は営業と混同を生じさせる行為

2　自己の商品等表示として他人の著名な商品等表示と同一若しくは類似のものを使用し、又はその商品等表示を使用した商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供する行為

3 ～ 12　略

13　商品若しくは役務若しくはその広告若しくは取引に用いる書類若しくは通信にその商品の原産地、品質、内容、製造方法、用途若しくは数量若しくはその役務の質、内容、用途若しくは数量について誤認させるような表示をし、又はその表示をした商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供し、若しくはその表示をして役務を提供する行為

14　競争関係にある他人の営業上の信用を害する虚偽の事実を告知し、又は流布する行為

15以下　略

（差止請求権）

第３条　不正競争によって営業上の利益を侵害され、又は侵害されるおそれがある者は、その営業上の利益を侵害する者又は侵害するおそれがある者に対し、その侵害の停止又は予防を請求することができる。

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

計量法（抜粋）

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

第３章　適正な計量の実施

第１節　正確な計量

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

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

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

特定商品の販売に係る計量に関する政令（抜粋）

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

（量目公差）

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

別表第１　（第１条～第３条、第５条関係）

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

別表第２　（第３条関係）

表１

表　示　量	誤　差
5グラム以上50グラム以下	4パーセント
50グラムを超え100グラム以下	2グラム
100グラムを超え500グラム以下	2パーセント
500グラムを超え1キログラム以下	10グラム
1キログラムを超え25キログラム以下	1パーセント

単位価格表示の推進について

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

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

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

（別紙１）

単位価格表示の推進について

昭和50年８月20日

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

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

記

１．実施方法

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

２．実施店舗

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

３．実施対象品目及び基準単位量

（１）実施対象品目については、当面、別表に掲げる品目等とし、今後、品目の拡大に努めるものとする。

（２）実施対象品目に適用する基準単位量については、別表左欄に掲げる品目ごとに別表右欄の基準単位量を使用するものとする。

４．表示の方法

（１）商品名、内容量、販売価格及び基準単位量当たり価格（以下「単位価格」という。）を表示する。

（２）単位価格は、原則として有効数字３けた（４けた目を四捨五入）で表示する。

（表示例　100g当たり32.5円）

（３）各実施店舗における具体的な表示は、消費者が誤認又は誤解するおそれがなく、かつ、見やすい方法によって表示しなければならない。

その他

東京都消費生活条例（抜粋）

（平成6年10月6日　東京都条例第110号　改正：平成18年12月22日）

（単位価格及び販売価格の表示）

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

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

第12章　罰則

（過料）

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

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

東京都消費生活条例の規定に基づく単位価格等の指定（抜粋）

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

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

（表示単位の指定）

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

（略）

（生鮮食品）　4　精肉　　100グラム

（略）

（表示方法の指定）

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

（1）商品ごとに直接ラベルをはりつけて表示し、又は印刷して表示する方法

（２）商品の陳列だな等にラベルをはりつけて表示し、又は差し込んで表示する方法
（３）商品の近くに下札（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>
〒100-6117 千代田区永田町２－１１－１　山王パークタワー5階…… TEL 03-3507-9230　FAX 03-3507-9295

<食品表示企画課>
〒100-6117 千代田区永田町２－１１－１　山王パークタワー5階…… TEL 03-3507-9223　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

<北 海 道>　環境生活部　くらし安全局　消費者安全課　表示適正化グループ
〒060-8588 札幌市中央区北３条西６丁目…… TEL 011-231-4111（内線24-515）　FAX 011-232-3640

<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 017-734-9206　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…… TEL 022-211-2523　FAX 022-211-2592
食と暮らしの安全推進課　食品企画班（食品の不当表示に関するものに限る）
〒980-8570 仙台市青葉区本町3－8－1…… 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 018-860-1516　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> 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】… TEL 027-226-2274　FAX 027-223-8100
健康福祉部 食品安全局 衛生食品課【食品関係事項】… TEL 027-226-2448　FAX 027-243-3426
〒371-8570 前橋市大手町1−1−1

<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　生活安全課　消費者安全推進室
〒260-8667 千葉市中央区市場町1−1 …… TEL 043-223-2262　FAX 043-221-2969

<東 京 都> 生活文化局　消費生活部　取引指導課　表示指導係
〒163-8001 新宿区西新宿2−8−1 …… TEL 03-5388-3068　FAX 03-5388-1332

<神奈川県> 県民局　くらし県民部　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

<山 梨 県> 企画県民部　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 055-223-1587

<長 野 県> 県民文化部　県民協働課　消費生活室
〒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> 県民文化局　県民生活課　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　県民生活相談センター　消費生活・事業者指導係
〒500-8384 岐阜市薮田南5−14−53 ふれあい福寿会館 … TEL 058-272-8204　FAX 058-277-1005

<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> 県民生活部　県民生活課
〒460-8501 名古屋市中区三の丸3−1−2 …… TEL 052-954-6165　FAX 052-961-1317

<三 重 県> 環境生活部　交通安全・消費生活課　消費生活センター
〒514-0004 津市栄町1丁目954番地 …… 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

<滋 賀 県> 総合政策部　県民活動生活課　消費生活担当
〒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

◆都道府県景品表示法担当部署

<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

<兵 庫 県> 県立健康生活科学研究所　生活科学総合センター
〒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 073-441-2345　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。)
〒640-8585 和歌山市小松原通1−1 …… 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

<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番地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　県民くらし安全局　安全衛生課
〒770-8570 徳島市万代町1−1…… TEL 088-621-2175　FAX 088-621-2979

<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　管理局　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> 新社会推進部　生活安全課消費生活センター
〒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

<佐 賀 県> くらし環境本部　くらしの安全安心課　事業者指導・計量担当
〒840-0815 佐賀市天神三丁目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
〒850-0057 長崎市大黒町3−1　交通産業ビル4階 …… TEL 095-895-2318　FAX 095-828-1014

<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丁目18−1 …… TEL 096-333-2308　FAX 096-383-0998

<大 分 県> 生活環境部　大分県消費生活・男女共同参画プラザ　消費生活班
〒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

◆都道府県景品表示法担当部署

<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> 生活環境部　県民生活課　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丁目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> 〒930-0066 富山市千石町2−6−5 白樺マンション301号 … TEL 076-491-1729　FAX 076-491-1734

<石 川 県> 〒920-3101 金沢市才田町戌337 金沢食肉流通センター内… TEL 076-257-1459　FAX 076-257-1459

<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13−22 …… TEL 077-526-0477　FAX 077-521-6541

◆都道府県食肉公正取引協議会一覧表

<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番12号	TEL 0742-30-5730	FAX 0742-30-5737
<和歌山県>	〒640-8045 和歌山市卜半町33番地（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>	〒770-0939 徳島市かちどき橋１－41 徳島県林業センター４階	TEL 088-654-1012	FAX 088-654-1012
<香 川 県>	〒761-8031 高松市郷東町587番地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番地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>	〒860-0812 熊本市南熊本２－３－１	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　新日本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

◆全国食肉公正取引協議会　会員団体一覧

<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

<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>
〒108-0014 港区芝４－17－５　相鉄田町ビル …… TEL 03-5931-8007　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>
〒106-0041 港区麻布台１－７－３　神谷町スクエアビル４階 …… TEL 03-3505-8668　FAX 03-3505-8554

<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

<株式会社イシダ>
〒606-8392 京都市左京区聖護院山王町44番地 …… TEL 075-771-4141　FAX 075-751-0747

<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

平成26年度　食肉小売機能高度化推進事業
お肉の表示ハンドブック　2015

平成27年3月　発行

発　行　者　全国食肉公正取引協議会
〒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

ラベル協力　株式会社イシダ

写 真 提 供　独立行政法人　家畜改良センター
一般社団法人　全国肉用牛振興基金協会

後　　援　alic 独立行政法人　農畜産業振興機構

お肉の表示ハンドブック 2015

全国食肉公正取引協議会

表示カード ラベル用 ポイント表

表示カードの文字の大きさ　42pt 以上
パックラベルの文字の大きさ　8pt 以上

42pt

8pt □□□□□□□□□□□□

7.5pt(6号) □□□□□□□□□□□□

5.5pt(7号) □□□□□□□□□□□□

1pt ＝ 0.3528mm

表示カードの大きさは縦 5.5cm 以上／横 9cm 以上です。