

22

お肉のラベル表示にはどんな意味があるのですか？

A

お肉を美味しく、安心・安全に食べるための情報を表示しています。

● 専門店、食品スーパーのラベルについて
食肉を販売している専門店（食肉小売店）と食品スーパーなどの量販店では、販売形態や食肉の種類によって表示方法に違いがあります。

● 店内で加工した食肉を店頭のガラスケースなどに並べ、注文に応じて量り売りをしているような専門店では、プライスカードで表示をしています。「食肉の種類・部位」「原産地」「100g 単価」「冷凍肉及び解凍肉の表示」のほか、国産牛には「個体識別番号」も表記されています。

● トレーなどにあらかじめ包装した食肉を販売しているスーパーなどでは、専門店のように対面での説明がむずかしいため、パッケージラベルに情報を表示しています。専門店の表示に加えて「正味量(量目)」「加工者の名称」「加工所の住所」を明記しています。



【専門店の表示例】

プライスカードの表示例

国産の場合は個体識別番号



原産地

食肉の種類

【食品スーパーの表示】

パッケージラベルの表示例

原産地	種類・部位など	用途
国産牛	かたロース	すき焼き用
個体識別番号 468751478	消費期限 23.4.1	(10℃以下で保存)
100g当たり 正味量 220g	600円	1320円
258964*313200	お値段(円)	
港区赤坂0-00-00	加工所所在地	加工者名称 畜産株式会社

冷凍及び解凍の表示

消費期限及び保存方法

100g 当たり単価

販売価格

量目

国産牛の場合は個体識別番号



●商品名称

食肉の商品名は「肉の種類」と「部位」で表示します。

【表示例】

牛肉 かたロース

豚肉 ロース

鶏肉 もも



挽肉、小間切れ、切り落とし

「挽肉(ミンチ肉)、小間切れ、切り落とし」については、さまざまな部位肉の端材が使用されているため、部位名ではなく商品形態で表示しています。種類の異なる食肉を混合している商品については「重量の多い割合から順」に記載しています。

また、「挽肉」「小間切れ」については国産牛肉であっても、由来する牛の個体管理が困難な場合は、「個体識別番号」の省略が許容されています。

「切り落とし」については、端材で加工された場合は部位名なしで「切り落とし」の表示、ひとつの部位から加工された場合は、部位名が表示されています。

【表示例】

国産牛・豚ひき肉

100g 280円

国産豚小間切れ

国産牛そともも切り落とし





22



お肉のラベル表示にはどんな意味があるのですか？

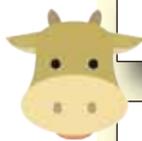
前ページの続き



●原産地

原産地は「国産」または「外国産(国名)」を表示します。食肉の場合、生まれた場所、育った場所、食肉になった場所がそれぞれ違うケースが多く、育てられた期間が最も長い場所が原産地とされます。

【表示例】



国産牛肉

オーストラリア産牛肉



アメリカ産豚肉

●冷凍品と解凍品

卸流通や小売りの段階で一度でも冷凍された食肉は「冷凍」と表示されます。

また、冷凍肉を解凍したものについては「解凍品」となります。冷凍や解凍品の場合、価格や調理方法も冷蔵のものとは異なるため、消費者にとっては重要な情報のひとつです。

【表示例】



国産の場合は地名やブランド名でも構いません。



●国産のものは県名・市町村名を原産地として表示していることがあります。また、地名を冠した銘柄名(ブランド名)を原産地表示としてする場合もあります。どちらも、とくに表記しなくても「国産」だと分かるので、国産表示を省略しても良いことになっています。

【表示例】

鹿児島県産牛肉

神戸牛

松阪牛

● 個体識別番号

「国産牛」の場合、生まれた牛一頭ずつに「個体識別番号」が付けられています。これは、生産から流通・小売にいたるまでの情報を管理するためのもので、専門店ではプライスカードに直接記載したり、プライスカードと表示ボードの称号で表示しているケースもあります。一方スーパーなどでは、直接ラベルに表示しています。

● 牛の情報

出生年月日／雌雄の別／母牛の個体識別番号

● 牛を管理したものの情報

管理者の氏名／飼養設備の所在地／飼養の開始年月日

● 牛の屠殺・死亡の情報

屠殺・死亡の年月日・屠畜場の名称など



両耳に個体識別番号が印字された耳標がついている（取り外し禁止）

【表示例】

【専門店の表示例】

個体識別番号 **4568751478**

国産 牛リブローズ
ステーキ用

100g **880円**

【専門店の表示例】

国産牛かたローズすき焼き用
（解凍品）

個体識別番号 **468751478**
消費期限 23.4.1 (10℃以下で保存)

100g当たり 600 1320
（円）
正味量 (g) 220 **お値段 (円)**

258964 313200

港区赤坂0-00-00 □△畜産株式会社

国産牛肉個体識別番号表示板

このお店で販売している国産牛肉には、牛の生産履歴がわかる10桁の個体識別番号を表示しております。

マーク色 販売している牛肉の個体識別番号

0927123135
0837818328
0242238032
0240777168

http://www.nibc.go.jp/

専門店にかけられた国産牛肉個体識別番号表示板



22

お肉のラベル表示にはどんな意味があるのですか？

前ページの続き



●消費期限と賞味期限

スーパーなどで包装された食肉には「消費期限」(または賞味期限)と「保存方法」が表示されています。おいしさを長く楽しむためのポイントです。

精肉の期間表示フレーム

原料の 態様	販売時の 形態	保存 温度	食肉の種類 過食期間		
			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

●「消費期限」は、定められた条件で保存されたとき、

加工年月日を含めてほしい5日以内で品質の劣化が見られる食品に表示されています。お肉は生鮮食品のため、購入後はなるべく早く食べるのがベストです。

消費期限はこの期間ならば安全だと考えられる期限です。

●「賞味期限」は、定められた条件で保存すれば、

期待された品質の保持が十分に可能である期限を示すものです。牛・豚の部分肉、鶏の正肉、冷凍保存された食肉などに表示されます。

賞味期限はおいしく食べることができる期限。期限が過ぎてもすぐに食べられなくなるといったことはありません。