

Q15

お肉の表示には何が書いてある？

A パック（容器販売）と対面販売で表示方法が異なりますが、種類・部位、原産地、販売価格（100g当たり単位）等の必要事項が定められています。

食品スーパーの肉売り場のようにパック等の容器に入れられた食肉には、下記のように安全・安心に関わる加工所等の情報が記載された『ラベル』が貼られています。

一方、店内で精肉に加工して冷蔵ショーケースなどに並べ、量を計って販売しているような食肉専門店などでは、『プライスカード』で表示して外部か

ら見やすい位置に配置します。店舗で加工して対面での説明ができることから「量目」「加工者の名称」「加工所の住所」は省略されています。

また、『ラベル』『プライスカード』ともに、和牛を含めた国産牛肉の場合は「個体識別番号」（46ページを参照）を記載する必要があります。

ラベル（表示例）

原産地 国産 牛かたロース すき焼き用
用途(任意) 種類・部位
個体識別番号(国産牛肉の場合) 個体識別番号1234567890
消費期限 消費期限 00.00.00
保存方法 (解凍品) 保存温度4℃以下
100g当たり 100g当たり単価・量目
000円 000
内容量 000g
販売価格
加工者(株)赤坂パックセンター 東京都港区赤坂0-0-0
トレーラップ

プライスカード（表示例）

個体識別番号(国産牛肉の場合) 個体識別番号1234567890
原産地 国産 牛 リブロース
種類・部位
ステーキ用 100g 100g当たり単価
000円

『ひき肉』『こま切れ』『切り落とし』の表示方法

『ひき肉』『こま切れ』『切り落とし』はさまざまな部位肉の端材（こま切れ、切り落としについては25ページを参照）を使用しているため、部位名ではなく商品形態で表示しています。合いびき肉など種類の異なる食肉を混合している場合は、重量の多い順に記載しています。

また、『切り落とし』について、端材で加工された場合は部位名ではなく「切り落とし」の表示、一つの部位から加工された場合は部位名を記載しています。