

冷凍した食肉を販売するときは、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らない。

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する。

凍結品の鶏にあっては「凍結品」、解凍品にあっては「解凍品」と表示する。

## 〈事例〉



## ■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言う。  
\*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、冷凍表示をしなくてよい。
- 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う。  
\*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」の旨を表示する。
- 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する。

## 〈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



- ◆ 食鶏小売規格第1章の5(4)、(5) ▶ (P109)
- ◆ 食肉公正競争規約第3条第1項(4) ▶ (P76)、第9条第1項(4) ▶ (P84) / 同施行規則第7条 ▶ (P77)、第19条 ▶ (P85)