

# 卸流通段階の食肉の表示 5

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）は容器に入れた食肉や事前包装された食肉（部分肉等）については、その容器又は包装に次の「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らない。

## 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）   | ⑥消費期限又は賞味期限及び保存方法 |
| ②原産地              | ⑦（食肉販売業者の所在地）     |
| ③内容量              | ⑧（食肉販売業者の氏名又は名称）  |
| ④冷凍及び解凍品にあってはその表示 | ⑨加工所の所在地          |
| ⑤牛にあっては、個体識別番号    | ⑩加工者の氏名又は名称       |

\*容器や包装に表示できない場合については、送り状又は納品書等に、下記の必要事項を邦文で、明りょうに表示しなければならない。

- 輸入食肉を加工しないで販売する者は「輸入者」と表示する。
- 枝肉や部分肉を処理、加工及び包装する者は「加工者」と表示する。

### （注意）

食品衛生上での「処理」「加工」「製造」の定義は一般的な解釈とは違う。

\*「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で作りだすこと。

「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・ローストポーク等をつくるのは「製造」と表記する。

- 上記⑦⑧の「食肉販売業者名」の表示は任意。販売業者と加工者が同一でない場合には、販売業者・加工者それぞれの所在地、名称などを併記しなければならない。
- 枝肉の取引、内臓の「ひと腹」単位の取引については、賞味期限に変えて、と畜年月日を表示する。



- ◆食肉公正競争規約第8条▶(P80)、第9条▶(P82)、第11条▶(P86)／同施行規則第13条▶(P81)、第22条▶(P87)
- ◆食品衛生法に基づく表示について2の(3)▶(P139)
- ◆牛トレーサビリティ法第15条▶(P95)／同施行規則22条、24条▶(P97)
- ◆生鮮食品品質表示基準▶(P98) ◆加工食品品質表示基準▶(P101)

〈枝肉に貼付する計量ラベルの例〉

①畜種等 畜種・品種 <b>黒毛和牛</b>		②原産地 原産地 <b>宮崎県</b>	
⑤個体識別番号 個体識別番号 1234567895		枝肉番号 1010 右	
と畜日 09.11.28	③重量 重量 <b>151.0kg</b>		
バーコード (251)1234567895(11)031128(3101)001210(7002)99910102111130			
株式会社東京畜産センター 東京都千代田区千代田0-00-00			
⑥と畜日	⑨と畜場名	⑩住所	③重量

〈部分肉に貼付する計量ラベルの例〉

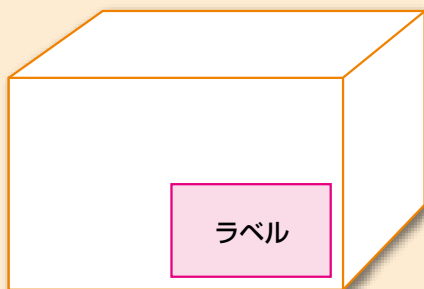
②原産地 原産地 <b>宮崎県</b>		⑤個体識別番号 品種等 <b>和牛</b>		①種類・部位名 品名 <b>うちもも</b>	
カット規格 <b>レギュラー</b>		バーコード (251)1234567895(11)031128(3101)0012			
⑤個体識別番号 個体識別番号 1234567895					
賞味期限 10.01.31	枝番 右 1010P	シリアル No. 0020	③重量 重量 <b>12.2kg</b>		
加工年日 10.01.01	ロット No. 00000000	保存温度 3℃以下			
(01)91234567895(11)031128(3101)001210(7002)99910102111130					
加工者 赤坂食肉センター 東京都港区赤坂0-00-00					
⑥賞味期限	⑨加工者の名前		⑩加工者の住所		

## ■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（P20 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・伝達事項を下記①②③何れかの方法で行う。

- ①商品の容器・包装の見易い場所にラベル等を貼付し、納品伝票等で情報伝達を行う。（この方法が最も良い）

### 〈商品の容器等にラベル貼付〉



### 〈ラベル表示の例〉

商品名称	重 量
国産牛ミンチ	10kg
賞味期限	保存温度
10.11.03	5℃以下
加工者：赤坂食肉センター 住所：東京都港区赤坂0-00-00	



納 品 伝 票					平成 22 年 10 月 31 日
東京ハンバーグ 殿			東京都港区赤坂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	10 k	380	3800 円	
備考					

## 5 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る。



納品伝票					平成 22 年 01 月 07 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 150 g	31	3	800	2400 円	
備考 個体識別番号：234679265 消費期限：平成 22 年 1 月 13 日					

- ③ 上記①②が出来ない場合、規格書に必要事項を  
記載し事前に手交をしておく。



### 〈規格書の例〉

商品規格書	
ハンバーグチェーン 市川商店 御中	
(株) 東京食肉センター 担当責任者 佐藤一郎	
商品名	ハンバーグ用牛ミンチ
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 60%・国産 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