

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

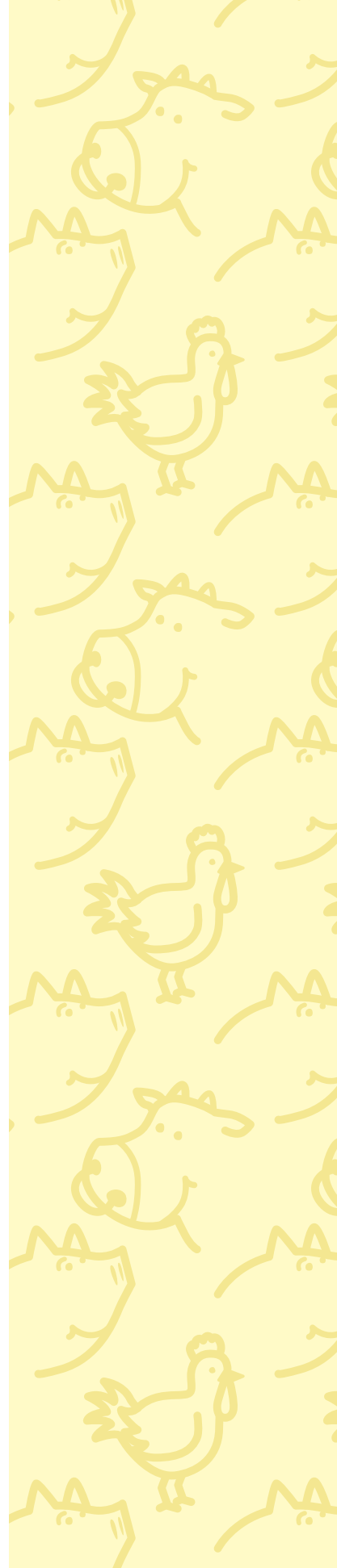


全国食肉公正取引協議会

# お肉の表示ハンドブック 2015

## C O N T E N T S

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、最近で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じて、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。

消費者庁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