



適切な**表示**を心掛けましょう！

対面販売(非包装)魚介類の表示

どこに表示すればいいの？

商品に近接した場所かその他の見やすい場所

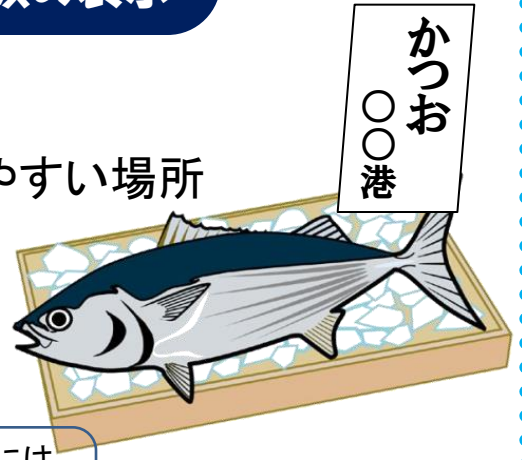
何を表示すればいいの？

次の2つは必ず表示してください

- ① **名称**
- ② **原産地**

水域名の表示が困難な場合には、
水揚げした港名か
その港が属する都道府県名

- 国産品→水域名又は地域名
- 輸入品→原産国名



その他、特性に応じて表示が必要なもの

解凍したもの→「**解凍**」した旨／養殖魚→「**養殖**」された旨

注意! 生かきの表示

生かきには上記の項目に加えて、次の2点も表示しましょう。

- ① 生食用であるかないかの別
生食用
加熱用→「加熱用」、「加熱調理用」等
- ② 採取された水域(生食用のみ)



食中毒防止の観点からもこれらの情報はとても重要です！
購入者の**見やすい場所**に必ず表示しましょう

例 業務用(箱単位)の販売→箱の外側
ばら売り→ポップなどの表示、個別の表示ラベル



包装した刺身(柵を含む)の表示

どこに表示すればいいの?

容器包装の見やすい場所

何を表示すればいいの?

- ①名称
- ②原産地
 - 国産品→水域名又は地域名
 - 輸入品→原産国名
- ③「解凍」「養殖」の場合はその旨
- ④「**生食用**」である旨(「刺身用」等でも可)
- ⑤**消費期限**又は**賞味期限**
- ⑥**保存方法**(保存基準は10℃以下)
- ⑦加工所の**所在地**及び**加工者の氏名**又は**名称**

水域名の表示が困難な場合には、
水揚げした港名か
その港が属する都道府県名

包装した場合は
④～⑦を追加
すればいいんだね♪

さいたまっち

こんな時、どうする?

マグロの刺身(さく)で凍結状態のものを冷蔵ケースで販売するときは、「解凍」の表示が必要ですか?

「**解凍**」の表示が**必要**です!

凍結状態のものを冷蔵ケースで販売するときには、冷蔵ケースに入れた直後は冷凍であったとしても、凍結状態を保つことができないため、「解凍」の表示が必要です。



《この情報の問い合わせ先》

埼玉県食品安全課特別監視担当

TEL 048-830-3618

FAX 048-830-4807

