



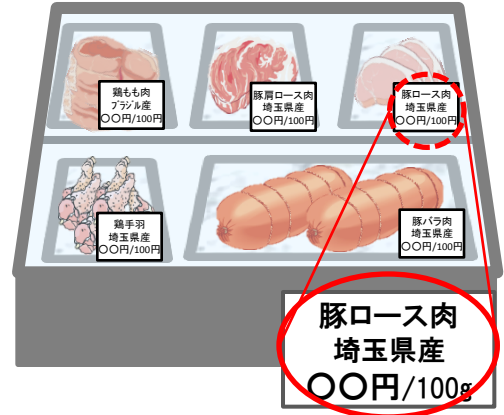
## 適切な表示をしましょう！

### 対面販売(非包装)食肉の表示

どのように表示すればいいの？

商品の近くや見やすい場所にポップ表示

何を表示すればいいの？



① **名称**

主たる飼養地が属する  
都道府県名等でも可

② **原産地**

➢ 国産品 → 国産である旨    ➢ 輸入品 → 原産国名

③ **個体識別番号等** ※国産牛のみ

### 包装した食肉(同一種類)の表示

表示ラベルのイメージ

どのように表示すればいいの？

容器包装の見やすい場所にラベル表示

何を表示すればいいの？

埼玉県産

## 牛もも焼肉用

個体識別番号0000000000 保存温度4℃以下  
消費期限18. ●● 加工年月日18. ●●

100g当  
り(円) 300  
正味量  
(g) 250

# 750

価格(円)

加者 ○○株式会社 浦和店 TEL048-830-0000  
さいたま市浦和区高砂3-15-1

対面販売食肉の表示①〜③

④ **内容量**

⑤ **消費期限** 又は **賞味期限**

⑥ **保存方法**(保存基準は10℃以下または-15℃)

⑦ 加工所の **所在地** 及び **加工者の氏名** 又は **名称**

⑧ 鳥獣の種類(「**豚**」「**牛**」「**鶏**」等)

⑨ 処理を行った旨(「**テンダライズ処理**」等)

⑩ 食べる際に十分な加熱を要する旨

(「あらかじめ処理してありますので、中心部まで十分に加熱してください」等)

**注意!**

# 合挽き肉は加工食品です!

他にも、こんなものが加工食品です。これらは加工食品の表示が必要になります。

異種類の物を合わせた場合: 合挽き肉(牛肉+豚肉)、  
肉と野菜の盛り合わせ(牛肉+キャベツ)

調味した場合: 焼肉のタレに漬けた味付けカルビ、生姜焼きのタレをかけた豚肉

衣付けした場合: 豚カツ用の豚肉、衣をまぶした唐揚げ用鶏肉

表面をあぶった場合: 牛たたき

結着処理等した場合: 結着処理したサイコロステーキ

※テンダライズ処理(刃で筋や繊維を短く切断する処理)のみの場合は生鮮食品です

## 加工食品の表示

何を表示すればいいの?

- ①名称
- ②保存の方法
- ③消費期限又は賞味期限
- ④**原材料名**
- ⑤**添加物**
- ⑥内容量
- ⑦製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
- ⑧鳥獣の種類
- ⑨処理を行った旨(「タンブリング処理」や「ポーションカット」等)
- ⑩食べる際に十分な加熱を要する旨  
(「あらかじめ処理してありますので、中心部まで十分に加熱してください」等)

これまでは原材料の後に添加物を表示していましたが、  
新しい表示基準では、

**原材料と添加物を区別して表示**することになりました!  
アレルギー物質の表示や原材料名に対応した原料原産地表示も必要  
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

