

生食用食肉に係る表示基準の策定について

平成 23 年 9 月
消費者庁食品表示課

1. 背景

生食用食肉の表示は、これまで平成 10 年 9 月 11 日付け生衛発第 1358 号「生食用食肉等の安全性確保について」の別添「生食用食肉の衛生基準※」（以下「衛生基準」という。）に示す表示基準目標に基づき行われてきたが、現在厚生労働省において、生食用食肉（牛肉（内臓を除く。））の規格基準（食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく生食用食肉に係る規格及び基準）の策定が進められているところであり、これを踏まえ、消費者庁において、食品衛生法第 19 条に基づく表示基準を策定することとしているもの。

※ 衛生基準の対象の生食用食肉は「牛又は馬の肝臓又は肉であって生食用食肉として販売するもの」。

2. 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）に係る表示基準（別紙参照）

（1）容器包装された生食用食肉（スーパー等。容器包装に表示。）

○現在の食肉一般の表示基準（食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第 1 条第 2 項）

「名称」、「消費期限又は賞味期限」、「製造所又は加工所の所在地及び氏名」、「保存の方法」及び「鳥獣の種類」

○生食用食肉において新たに表示を要する表示基準

- ・生食用である旨
- ・と畜場名（及びと畜場である旨）＋その都道府県名（輸入品は原産国名）
- ・加工施設名（及び加工施設である旨）＋その都道府県名（輸入品は原産国名）
- ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ・子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

（2）容器包装されていない生食用食肉（焼肉屋等。店舗の見やすい箇所に表示。）

○生食用食肉において新たに表示を要する表示基準

- ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ・子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

3. 主なスケジュール（いずれも平成 23 年）

9 月 22 日：表示基準に係る内閣府令公布

10 月 1 日：表示基準に係る内閣府令施行予定

<参考資料：厚生労働省の規格基準の概要>

生食用食肉に係る表示基準

(別紙)

	規格基準の対象である生食用食肉 (牛の食肉(内臓を除く。)であって、生食用として販売するものに限る。)	
	容器包装された生食用食肉 (スーパー、業者間取引等。容器包装の見やすい場所に記載。)	容器包装されていない生食用食肉※ (焼肉屋、レストラン、肉屋等。店舗の見やすい箇所に表示。)
現在既に表示義務化されている食肉一般の表示事項	<ul style="list-style-type: none"> ・ 名称 ・ 消費期限又は賞味期限 ・ 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(法人にあつてはその名称)(輸入品は輸入業者の営業所所在地及び輸入業者名) ・ 保存の方法 ・ 鳥獣の種類 	—
新たな表示基準	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用である旨 ・ と畜場名(及びと畜場である旨)+その都道府県名(輸入品は原産国名) ・ 加工施設名^{※※}(及び加工施設である旨)+その都道府県名(輸入品は原産国名) <p>※※加工基準に適合する方法で加工が行われたすべての加工施設名</p>	—
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨 ・ 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨 ・ 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨 <p>(店舗の見やすい箇所に表示)</p>

※ 容器包装されていない食品を店舗等で販売する場合の表示については、これまで食品衛生法上の表示に係る義務規定となっていない。

今回の規格基準改正案の概要 (改正部分は傍線部分)

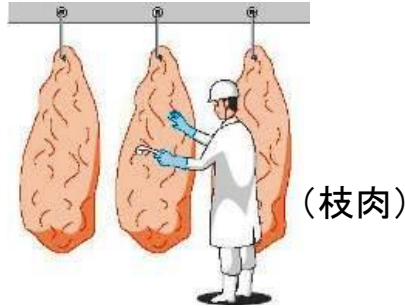
- 厚生労働省告示改正案から当庁にて作成 -

牛飼養者

出荷



(牛)



(枝肉)



(周りを加熱処理した肉塊の断面)

と畜場

食肉処理業の作業場

店舗等

と畜(放血) → 頭部等切除 → 脊髄吸引 → 内臓仕分け検査等 → 背割り → 枝肉

枝肉(冷凍していない) → 肉塊の切り出し → 60度2分の加熱処理 → 4度以下又は冷凍保存

原料は左記の肉塊に限定 → 速やかに提供

加工基準

保存基準

調理基準

と畜場法の範囲

食品衛生法の範囲