



**お肉の表示
ハンドブック
2013**



全国食肉公正取引協議会



CONTENTS

1	食肉の表示の基本と関係法規	2
2	対面販売(計量販売)での小売表示	4
3	事前包装された食肉の小売表示	5
4	食肉小売でのその他表示	6
5	卸流通段階の食肉の表示	7
6	種類・部位などの表示	11
7	副生物の部位表示	16
8	原産地表示…「国産食肉」と「輸入食肉」	18
9	原産地表示…国産食肉の都道府県名表示など	19
10	原産地表示…加工度の低い食肉加工食品	20
11	冷凍の表示	23
12	混合した食肉の表示	24
13	「和牛」の表示	25
14	「黒豚」の表示	27
15	「地鶏」の表示	28
16	銘柄食肉の表示	29
17	牛トレーサビリティ法と個体識別番号の伝達・表示	30
18	期限表示(消費期限・賞味期限)	38
19	生食用食肉の表示	41
20	チラシの表示	42
21	ネット販売・カタログ販売など広告表示	43
22	割引販売の表示の基準	45
23	不当表示の禁止	51
24	食肉公正競争規約と食肉公正取引協議会	53
25	適正表示ステッカー	55
26	違反に対する調査・措置	56
	牛・豚の主な品種	60
	牛・豚・鶏の部位	68
	食肉の表示に関する公正競争規約並びに同施行規則	74
	関連法規集	94
	各機関連絡先	162

はじめに

近年、食品の安全・安心に対する消費者の関心がたかまっており、食肉販売業者である私どもはこれに応えて、的確な情報提供をおこない、消費者の食肉に対する信頼を得る必要があります。

全国食肉公正取引協議会では、様々な法令等をふまえ、食肉の表示に係ることをまとめ平成7年に公正取引委員会の認定を受けた「食肉の表示に関する公正競争規約」(以下「食肉公正競争規約」という。)を設定しております。

このハンドブックは平成13年に初版、その後平成14年、17年、平成21年と版を重ねてきましたが、今回、食肉公正競争規約の一部改正にともない、生食用食肉の表示の説明や一部修正を加え、新たに「お肉の表示ハンドブック2013」を作成しました。適正な表示を実施し、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。

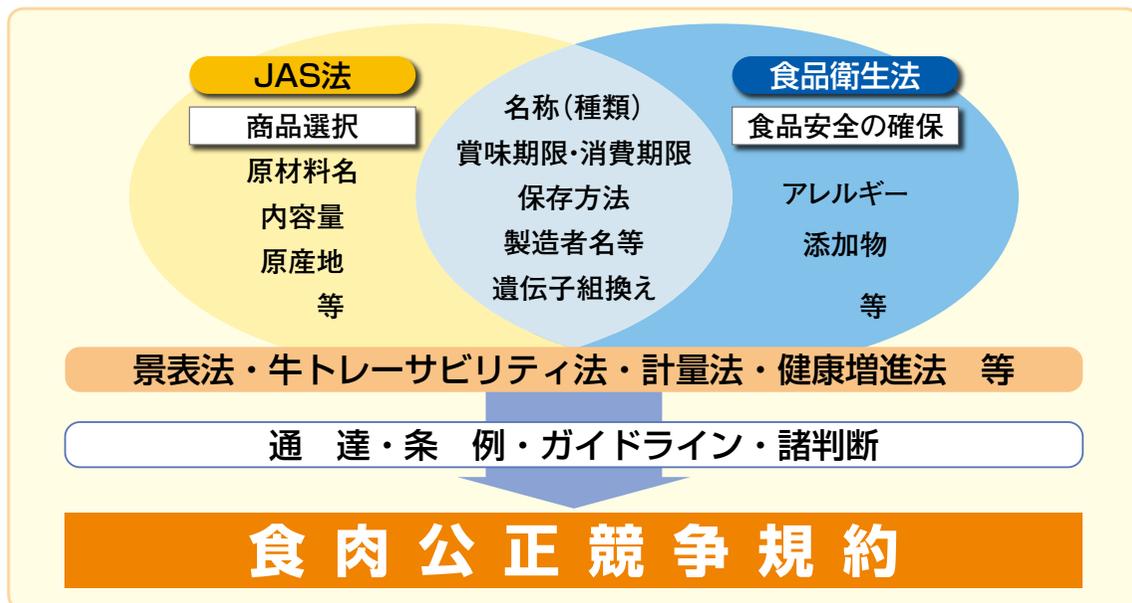
本書の作成にあたり、下記機関等のご指導、ご協力頂きました。厚く御礼申し上げます。

- 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

1 食肉の表示の基本と関係法規

食肉の表示は様々な法律など関係法規によって規定されています。



食肉の表示は、下記の食品衛生法、JAS法、牛トレーサビリティ法、景表法、計量法などによって規定されたものがあり、これをうけて、さらに細かく決められた施行規則や各省庁の通達や通知に従って行うことになる。

1. 食品衛生法
2. 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下「JAS法」という。）
3. 牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（以下「牛トレーサビリティ法」という。）
4. 不当景品類及び不当表示防止法（以下「景表法」という。）
5. 不正競争防止法
6. 計量法

■ 「食肉公正競争規約」

*「食肉公正競争規約」は様々な法律等を織り込んで総合的にまとめたものです。

*「食肉公正競争規約」は全国食肉公正取引協議会が食肉業界の意見を集約し、消費者庁及び公正取引委員会に申請し、認定を受けたものです。

*食肉公正競争規約は主に「生肉」を対象としているが、本書では加工度の低い食肉やその他関連のある事柄についても解説しています。

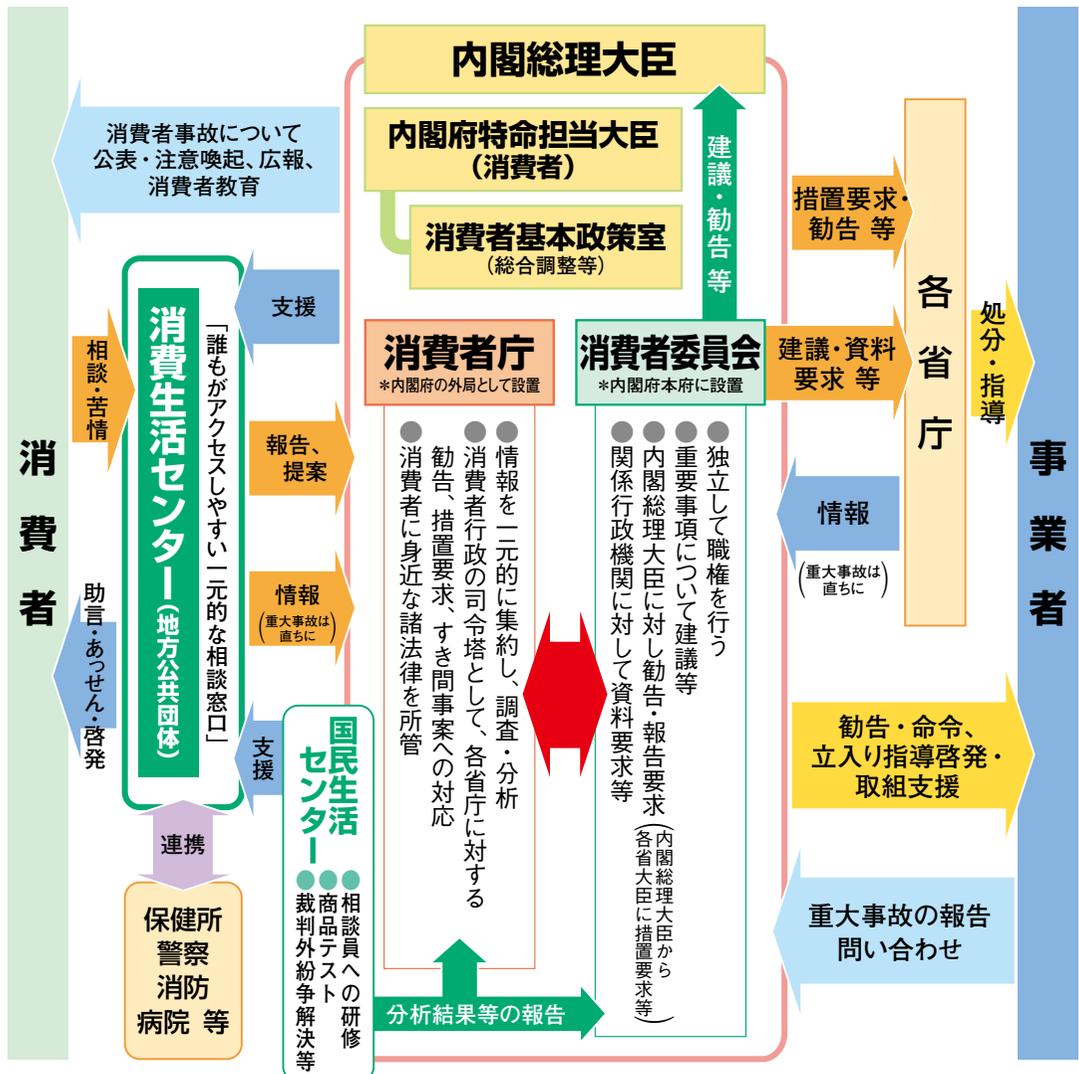


- ▶ JAS法：「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」▶ (P94)
- ▶ 牛トレーサビリティ法：「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」▶ (P95)
- ▶ 景表法：「不当景品類及び不当表示防止法」▶ (P125)
- ▶ 食品衛生法 ▶ (P136)、計量法 ▶ (P152)については法律名を省略していない。
- ▶ 食肉公正競争規約：「食肉の表示に関する公正競争規約」▶ (P74)

■消費者庁

- *平成21年9月に発足、消費者基本法の理念にのっとり、消費者行政全般を担う。
- *消費生活に密接に関連する物資の品質に関する表示に関する事務を行う。
- *食肉の表示に係る法律として景表法、JAS法、食品衛生法を所管する。

〈消費者庁を中心とした消費者行政のしくみ〉



2 対面販売(計量販売)での小売表示

専門小売店など、店内で加工し、陳列された食肉を購入者の希望に応じて必要量を計って販売する場合、陳列された食肉ごとに、**表示カード(プライスカード)**により下記の項目を外部から見やすいように、邦文で明りょうに表示しなければならない。

対面販売(計量販売)の食肉の必要表示事項

- | | |
|----------------------|------------------------|
| ①食肉の種類・部位(商品名称) | ④冷凍及び解凍品にあってはその表示 |
| ②原産地 | ⑤牛にあっては、 個体識別番号 |
| ③量目及び販売価格(100gあたり単価) | (又は荷口番号) |

■表示カードの大きさ・縦5.5cm以上、横9cm(名刺大)以上とする。

〈表示カードの記載例〉

①食肉の種類
部位

⑤個体識別番号

②原産地

用途表示

③100g当たりの
単価

■文字の大きさ

42ポイント以上

1. 食肉の種類「牛」・部位「らんぷ」
2. 原産地「国産」
3. 販売価格「(100gあたり)480円」

42ポイント以上でなくても良い(明りょうな文字で)

1. 個体識別番号「1234567893」
2. 用途名「ステーキ用」
3. 100gの文字

■一枚、一羽等の販売の表示(1切、1枚、1個、1羽、1本等の単位がある。)

*ステーキ 1枚、丸焼き若どり一羽単位での販売する場合「1切〇〇円」等と表示し、100g当たりの価格を併記する。

国産牛肉サーロイン
ステーキ用
1切 **1,800**円
(100g 900円の品)

国産わかどり
骨付きもも
1本 **280**円
(100g 110円の品)



- ◆食肉公正競争規約第3条第1項▶(P74)、第2項▶(P76)／同施行規則第2条▶(P75)、第6条、第8条▶(P77) ◆単位価格表示の推進について▶(P153)
- ◆東京都消費生活条例第18条▶(P154) ◆東京都消費生活条例の規定に基づく単位価格等の指定▶(P154)

事前包装された食肉の小売表示 3

食品スーパー等で販売される、**事前包装された食肉**は、その包装（パック）に次の「必要表示事項」を外部から見やすいように、邦文で、明りょうに表示しなければならない。

事前包装された食肉の必要表示事項	
①食肉の種類・部位（商品名称）	⑥量目
②原産地	⑦販売価格
③100gあたり単価	⑧消費期限又は賞味期限及び保存方法
④冷凍及び解凍品にあってはその表示	⑨加工所（包装）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

* 対面販売の表示に加え上記右欄の5項目が加わる。

〈パックのラベル例〉

①食肉の種類・部位

②原産地 — **国産牛かたロース** すき焼き用 (解凍品) — ④解凍品の表示

⑤個体識別番号 — 1234567893 — ⑧消費期限・保存方法

消費期限 **25.6.10** 5℃以下冷蔵保存

③100g当りの単価 — 100gあたり (円) **600** — ⑦販売価格

⑥量目 — 正味量 (g) **220** **お値段 (円)** **1320** — ⑦販売価格

⑩加工者名称 — 赤坂パックセンター — 港区赤坂0-00-00 — ⑨加工所住所

* 文字の大きさは8ポイント以上とされる。

■ 定量（定買）パック、定額販売の表示

* 「ステーキ2枚入り980円」「切り落とし300g入り1パック580円」等、重量を一定にし、均一価格でパック販売する場合。

* 計量ラベルの性能上、100gの単位がラベルに印刷出来ない場合等は商品に近接した場所（同一視野）に別の表示をする。

〈パックのラベル例〉

国産牛サーロインステーキ (2枚)

個体識別番号 (解凍品)
1234567893

消費期限 **25.6.10** 5℃以下冷蔵保存

1枚 (g) **150** **990**
お値段 (円)

258964 325500

赤坂パックセンター 港区赤坂0-00-00

〈プライスカード（置札）〉

国産牛サーロインステーキ2枚入り
100gあたり330円 (解凍品)

〈POP〉

国産牛サーロインステーキ2枚入り
この商品は1枚150g
100gあたり330円です。 (解凍品)



- ◆ ミシン打抜き、打刻による表示について ▶ (P144)
- ◆ 食肉公正競争規約第3条第2項 ▶ (P76) / 同施行規則第8条 ▶ (P77)
- ◆ 食品衛生法に基づき表示される文字の大きさについて ▶ (P144)
- ◆ 特定商品の販売に係る計量に関する政令第3条 / 別表第2 ▶ (P152)

4 食肉小売でのその他表示

■用途表示等について

用途・形態の表示は、義務表示ではない。しかし消費者にとっては重要な情報であり、プライスカード、商品ラベル、置き札、POPなどで表示するように努めます。

■〈用途・形態の表示例〉

牛・豚・鶏共通	牛肉	豚肉	鶏肉
しゃぶしゃぶ用	ステーキ用	ステーキ用	からあげ用
すき焼き用	ビーフかつ用	とんかつ用	チキンかつ用
煮込み用	カルビ焼き用	一口かつ用	チキンライス用
カレー用	焼肉用	しょうが焼き用	水たき用
バター焼き用	ローストビーフ用	ローストポーク用	チキンチャップ用
野菜いため用			親子丼用
うすぎり			やきとり用

■根拠のない商品優位性表示の禁止

*食肉の品質などについて、合理的な根拠のない商品優位性を示す用語を表示することは禁止される。

*客観的な根拠（資料・データ等）を示せないで表示した場合は優良誤認を与えたとして不当表示となるおそれがある。

*食肉については、格付け機関（（社）日本食肉格付協会）等の資料・データに基づいたものであればその表示をして良い。

根拠を求められる表示の例

- *品質等級表示：「特選」「特上」「極上」など
- *他の食品に類似した品質表示
「おおとろ」「なかおち」「えんがわ」

根拠のある表示の例

- *牛肉質等級 「5」「4」「3」……
- *豚肉質等級 「極上」「上」「中」……



MEMO アレルギー物質を含む食品の表示

加工等の原材料になるもののうち特定原材料「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」はアレルギー物質として義務表示となっている。

また表示を奨励されている18品目のうち食肉では「牛肉」「豚肉」「鶏肉」が入っている。

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)▶(P141)
- ◆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〉

畜種・品種 黒毛和牛	原産地 宮崎県
個体識別番号 1234567893	枝肉番号 1010 右
と畜日 13.11.28	重量 151.0kg
 <small>(251)1234567895(11)031128(3101)001210(7002)99910102111130</small>	
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	

①畜種等 ⑤個体識別番号 ②原産地

⑥と畜日 ⑨と畜場名 ⑩住所 ③重量

バーコード

〈部分肉に貼付する計量ラベルの例〉

原産地 宮崎県	品種等 和牛	品名 うちもも
カット規格 レギュラー	個体識別番号 1234567893	 <small>(251)1234567895(11)031128(3101)0012</small>
賞味期限 13.01.31	枝番 右 1010P	シリアル No. 0020
加工年日 13.01.01	ロット No. 000000000	保存温度 3℃以下
		重量 12.2kg
 <small>(01)91234567895(11)031128(3101)001210(7002)99910102111130</small>		
加工者 赤坂食肉センター 東京都港区赤坂0-00-00		

②原産地 ⑤個体識別番号 ①種類・部位名

⑥賞味期限 ⑨加工者の名前 ⑩加工者の住所

バーコード
(251)の識別子

■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
13. 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 25 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 25 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：1234567893 消費期限：平成 25 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

種類・部位などの表示 6

JAS法では、商品の名称を必ず記載しなければならないとされている。食肉における商品の名称は下記「食肉の種類」と「部位」により構成される。

食肉の種類

種類	種類の表記・何れでも可	備考
牛	「牛」・「牛肉」・「ビーフ」	
豚	「豚」・「豚肉」・「ポーク」	
鶏	「鶏」・「鶏肉」・「チキン」	鶏は肥育月齢の区分で、3カ月齢未満のものを「若どり」5カ月齢以上のものを「親鶏」と表記することができる。
羊	「羊」・「めん羊」・「羊肉」	生後1年未満のものを「ラム」生後1年以上を「マトン」と表記する。
馬	「馬」・「馬肉」	漢字の表記とする

部位

国産牛・豚肉の部位表示は下記のとおり。

〈牛の部位表示〉

部位表示	部分肉名
ネック	ネック
かた	かた
かたコース	かたコース
リブコース	リブコース
サーロイン	サーロイン
ヒレ（ヘレ）	ヒレ（ヘレ）
ばら	かたばら・ともばら
もも	うちもも・しんたま
らんぷ	らんいち
そともも	そともも
すね	まえすね・ともすね

〈豚の部位表示〉

部位表示	部分肉名
ネック	ネック
かた	うで
かたコース	かたコース
コース	コース
ヒレ	ヒレ
ばら	ばら
もも	もも・そともも
すね	まえすね・ともすね



- ◆ JAS法第19条の13 ▶ (P94) ◆ 食品衛生法に基づく表示についての2の(6) ▶ (P142)
- ◆ 食肉の表示について ▶ (P144)
- ◆ 食肉公正競争規約施行規則第3条 ▶ (P75)、第15条 ▶ (P83)

■複数の部位を混合して（大分割のものを連続して加工する場合も含む）販売する場合次の区分により、使用重量の多い順に表示する。

区分	内容（部位）	
牛	ネック	ネック
	かた	かた
	ロース	かたロース・リブロース サーロイン・ヒレ
	ばら	かたばら・ともばら
	もも	うちもも・しんたま らんいち・そともも
	すね	まえすね・ともすね
豚	かた	かた
	ロース	ロース・ヒレ
	ばら	かたばら・ともばら
	もも	もも・そともも

〈表示例〉

国産牛・かた・ばら・もも
炒めもの用スライス

100g **380**円

国産豚肉

かた・もも
焼肉用スライス

100g **230**円

■部位表示と部分肉の規格

*部分肉規格では「牛らんいち」「豚うで」と表記しているが、小売表示はそれぞれ「牛らんぷ」「豚かた」の表示となる。

■鶏肉の部位表示

部位表示	備考	部位表示	備考	部位表示	備考	
丸どり	骨付き肉	特製むね肉	正肉類	あぶら	副品目	
手羽もと		むね肉		もつ		心臓と 肝臓
手羽さき		特製もも肉		きも		
手羽なか		もも肉		きも（血ぬぎ）		筋胃
手羽はし		特製正肉		すなぎも		
骨つきむね肉		正肉	すなぎも(すじなし)	骨		
手羽もとつきむね肉		ささみ	がら			
骨つきもも		ささみ(すじなし)	なんこつ			
骨つきうわもも		こにく				
骨つきしたもも		かわ				



- ◆牛部分肉取引規格▶(P114) ◆豚部分肉取引規格▶(P118)
- ◆食鶏小売規格第2章1▶(P110)
- ◆食肉公正競争規約施行規則第4条第1項▶(P75)、第16条▶(P83)、別表▶(P92)

■商品名称など表示例

- 商品名称は「種類」(牛・豚・鶏など)と「部位名」(かたロース・ばら等)の組み合わせで表示する。
- 「原産地」(国産・外国名)と「100g当たりの単価」の表示も必ずする。
- 用途名(焼き肉用・すき焼き用・しゃぶしゃぶ用など)は消費者の必要な情報であるため出来る限り表示するようにする。

**国産牛カルビ焼き用
(ばら肉)**

100g **680**円

「カルビ焼き用」は用途表示であるため部位(ばら肉)の表示を近接した欄に表記することが必要となる。

**とんとろ焼き肉用
(国産豚肉ネック)**

100g **250**円

「とんとろ」という商品名で販売する場合、この他に「種類」(豚)と「部位」(ネック)の表示を近接した欄に表記することが必要となる。

■輸入牛・豚肉の部位表示

国産牛・豚と同じの日本的表現の部位名称で表示する。
(アルファベット等輸出国の部位表示の表示をしない)

〈輸入牛肉の部位表示〉

部位表示	輸入部位名
ネック	ネック
かた	ショルダークロッド クロッド チャックテンダー
かたロース	チャックロール チャックアイロール
リブロース	リブアイロール キューブロール
サーロイン	ストリップロイン
ヒレ	テンダーロイン
ばら	チャックリブ ブリスケット ポイントエンドブリスケット ナーベルエンドブリスケット ショートリブ ショートプレート

部位表示	輸入部位名
ばら	フランク(ステーキ) ビーフスカートプレート
もも	トップラウンド トップサイド インサイドラウンド インサイド シックフランク ナックル
そともも	ボトムラウンド グースネックラウンド シルバーサイド
らんぷ	トップサーロインバット フルランプ Dランプ
すね	シャンク シン



〈輸入豚肉の部位表示〉

部位表示	輸入部位名
ネック	ジョウル
かた	ピクニック
かたロース	カラー ボストンバット ボンレスバット

部位表示	輸入部位名
ロース	ロイン ボックス
ヒレ	テンダーロイン
ばら	ベリー
もも	ハム

■馬肉・羊肉の部位表示

馬肉・羊肉の部位表示は、下記のとおりとする。

但し従来の商慣習、地域特性により使用されている名称で表示してもよい。

〈馬肉の部位表示〉

部位表示	部分肉・備考
ネック	
かたロース	
かた（うで）	
ばら（ふたえご）	かたばら・ともばら
ロース	
ヒレ	
もも	
すね	まえずね・ともずね

〈羊肉の部位表示〉

部位表示	部分肉・備考
かたロース	チャックロール
うで	ショルダー
ばら	かたばら・ともばら
ロース	ロイン
ヒレ	
ラック	骨付きロース
もも	レッグ
すね	まえずね・ともずね

○輸入食肉や馬肉、羊肉については、業者間で相互に確認されていれば、業者間の取引では、他の部位名称で表示しても良い。

○馬肉の場合、牛にならって細分化した部位を示しても良い。

例：「もも」…うちもも、らんぷ、そともも他



■部分肉の規格と小売店頭での表示

- 部分肉の分割方法や名称は「牛部分肉取引規格」及び「豚部分肉取引規格」によって定められている。しかし、この取引規格にあっても細分割（小分割）されていないもの、細分割されている場合においても様々な方法があるとされる。

〈細分割されていない場合の例とその表示〉

種類	大分割	細分割（小分割）の方法	小売表示
豚	もも	①もも一本で細分割されていないもの	もも
		②「うちもも+しんたま」部分と「らんいち+そともも」に2分割されたもの	もも

〈細分割されている場合のみ〉

種類	大分割	細分割（小分割）の方法	小売表示
豚	もも	③「そともも」単独で細分割をされているもののみ	そともも
		④それ以外の細分割部分	もも

「そともも」単体での流通でない場合、豚で「そともも」と表示しなくてもよい。

- また、実際の食肉流通では業態などの違いによる様々な部分肉規格や、「商業規格」に代表されるさらに小分割された部分肉規格が存在する。省令規格（公社 日本食肉格付協会規格）と多少ずれる場合があるが、この場合の小売り表示は、仕入先の「部分肉表示」に準じて行うこととする。

〈かたロースの分割と表示例〉

分割方法①

分割内容と図	省令規格	ネックつきかたロース
小売り表示		かたロース

分割方法②

(6~7頸椎間) 分割

分割内容と図	省令規格	ネック	↑	かたロース
小売り表示		ネック		かたロース

分割方法③

第4~5頸椎間分割

ネック分割後2分割

分割内容と図	商業規格	ネック	↑	ネック・かたロース	↑	かたロース
小売り表示		ネック		かたロース		かたロース

7 副生物の部位表示

○牛・豚の副生物の部位名称は下記表のとおりとする。

但し従来の商慣習、地域特性により使用されている名称で表示してもよい。

○ボイルした（ゆでた）副生物は、生鮮扱いとなる。

〈牛の副生物の部位表示〉

部位表示	臓器名他
ホホニク（ツラミ）	頬肉
タン	舌
ハツ（ハート）	心臓
ハツモト	下降大動脈
レバー	肝臓
ハラミ	横隔膜筋
サガリ	横隔膜筋
マメ	腎臓
ハラアブラ	胃・腸周囲脂
フワ	肺臓
ミノ	第1胃
ハチノス	第2胃
センマイ	第3胃
ギアラ	第4胃
ショウチョウ	小腸
モウチョウ	盲腸

部位表示	臓器名他
シマチョウ（ダイチョウ）	大腸
チョクチョウ（テップウ）	直腸
チレ	脾臓
スイゾウ	膵臓
リードボー	胸腺
ウルテ	気管
ショクドウ（ノドスジ）	食道
チチカブ	乳房
コブクロ	子宮
テール	尾
アキレス	アキレス腱
スジ	引きスジ
メンブレン	横隔膜

*メンブレンは横隔膜そのものを言い、ハラミ・サガリは横隔膜の筋肉を言う。

*「スジ」は、枝肉・部分肉の引きスジをいう。

〈豚の副生物の部位表示〉

部位表示	臓器名他
カシラニク	頭肉
ミミ	耳
タン	舌
ハツ（ハート）	心臓
レバー	肝臓
ハラミ	横隔膜筋
マメ	腎臓
フワ	肺臓
ガツ	胃
ショウチョウ	小腸

部位表示	臓器名他
ダイチョウ	大腸
チレ	脾臓
スイゾウ	膵臓
リードボー	胸腺
ウルテ	気管
ショクドウ（ノドスジ）	食道
チチカブ	乳房
コブクロ	子宮
トンソク	足

*牛の消化器（ミノ、ショウチョウ等）とコブクロ、豚の消化器（ガツ、小腸等）とコブクロを総称して「シロモツ」と表示してもよい。



◆食肉公正競争規約施行規則第4条▶(P75)／別表▶(P92)

〈馬の副生物の部位表示〉

部位表示	臓器名など備考
タン	舌
レバー	肝臓
シロモツ	大腸・小腸・胃
テール	尾

部位表示	臓器名など備考
アキレス	アキレス
スジ	引きスジ
タテガミ（コーネ）	たてがみの脂肪

○羊の副生物は、生肉での流通が稀なため、特に定めない。

■輸入副生物の部位表示

下記の日本の表現の部位名称で表示する。

（アルファベット等輸出国の部位表示の表示をしない）

〈輸入牛・副生物の部位表示〉

部位表示	輸入部位名
ホホニク	チークミート
ハツ	ハート
ハラミ	アウトサイドスカート・シンスカート
サガリ	ハンギングテンダー
ミノ	トライプ・マウンテンチェン
ハチノス	ハニカム
センマイ	オメイサム
ショウチョウ	スモールインテスティン
モウチョウ	シーカム
シマチョウ（ダイチョウ）	ラージインテスティン
チョクチョウ（テッポウ）	レクタム
アキレス	アキレス tendon
メンブレン	スカートメンブレン
コブクロ	ユーテラス

〈輸入豚・副生物の部位表示〉

部位表示	輸入部位名
カシラニク	ヘッドミート
ホオニク	チークミート
ミミ	イアー
ショクドウ（ノドスジ）	ウイザンドミート
ハツ	ハート
ハラミ・サガリ	ダイアフラムミート
ガツ	ストマック
ショウチョウ	スモールインテスティン
ダイチョウ	ラージインテスティン
チョクチョウ	レクタム
コブクロ	ユーテラス
トンソク	フィート

○輸入副生物については、業者間で相互に確認されていれば、業者間の取引では、他の部位名称で表示しても良い。

■副生物の商品名称など表示例

オーストラリア産牛タン
焼き肉用

100g **370** 円

国産豚シロモツ
もつ鍋用

100g **180** 円

8 原産地表示…「国産食肉」と「輸入食肉」

○食肉（畜産物）の場合 国産か輸入（この場合国名）かで、原産地を表示する。

■国産食肉の場合

「国産」(国内産) である旨を表示する。

国産牛肉

豚肉（国内産）

国産鶏肉

*農産物と違って国産の都道府県名を表示する義務はない。

■輸入食肉の場合

その原産地国名を表示する。

アメリカ産豚肉

オーストラリア産牛肉

鶏肉（中国産）

■原産地とは

原産地は、飼養期間の最も長い場所（国）を言う。

(例1) 原産地表示・アメリカ



(例2) 原産地表示・日本=国産



(例3) 原産地表示・アメリカ



国名の名称表示として使える略称など

- | | |
|-------------------|--------------|
| ①アメリカ合衆国……アメリカ、米国 | ②オーストラリア……豪州 |
| ③中華人民共和国……中国 | ④タイ王国……タイ |

単独では使えない国名の略称など（この場合、国名を併記する）

- | |
|------------------------------------|
| ①USA, US, AUS, NZ, DEN等のアルファベットの表記 |
| ②オージービーフ、Jビーフなど明確でないもの |
| ③アイオワビーフ、カンザスビーフ、バージニアチキン等の州名 |



- ▶ JAS 法第19条の13、14 ▶ (P94) ▶ 生鮮食品品質表示基準第4条 ▶ (P99)
- ▶ 商品の原産国に関する不当な表示 ▶ (P130) ▶ 牛肉小売品質基準 5 ▶ (P109)
- ▶ 豚肉小売品質基準 6 ▶ (P108) ▶ 食鶏小売規格第1章5(7) ▶ (P110)
- ▶ 食肉公正競争規約第3条第1項(2) ▶ (P76)、第4条(3) ▶ (P78)、第9条第1項(2) ▶ (P82) / 同施行規則第5条 ▶ (P77)、第17条 ▶ (P83) ▶ 不正競争防止法第2条13 ▶ (P151)

原産地表示…国産食肉の都道府県名表示など 9

■都道府県名などの表示

「国産」表示にかえて、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名（P22のメモ欄に詳細記述）を原産地として記載できる。

鹿児島県産牛肉

宮崎はまゆうポーク

岩手産わか鶏

■銘柄食肉の場合

地名を冠した銘柄名（ブランド名）を表示する場合も、前記の都道府県などの表示と同様に「国産」の表示を省略することができる。

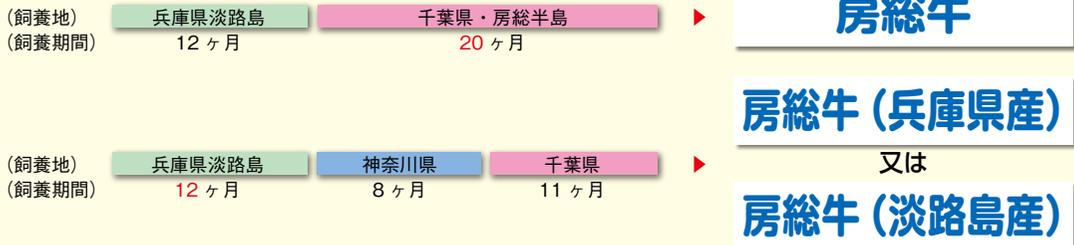
神戸牛

ふくいポーク

日向どり

* 地名を冠した銘柄食肉に付けた地名と、「主たる飼養地」が一致しない（同一でない）場合は、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を原産地として併記しなければならない。

〈例えば「房総牛」というブランドの場合〉



* 地名を冠した銘柄食肉で、その地名が品種であるか、単に地名を冠した銘柄であるか判断出来ないものについても、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を原産地として併記する。

名古屋コーチン（群馬県産）

（愛知県産でないもの）

比内地鶏（岩手県産）

（秋田県産でないもの）

* 原産地のより詳しい表示は、下記のように行なうことが出来る。

国産牛ばら
茨城県産（北海道生まれ）

馬刺しロース
カナダ産（熊本肥育）

牛ロース（オーストラリア産）
日本で5カ月肥育

カナダ産馬もも肉
熊本肥育



▶ JAS法第19条の13、14 ▶ (P94)、第24条 ▶ (P95) ▶ 生鮮食品品質表示基準第4条(2)のイ ▶ (P99)
▶ 加工食品品質表示基準第4条(8) ▶ (P103) ▶ 食肉公正競争規約第3条第1項(2) ▶ (P76)、
第9条第1項(2) ▶ (P82) / 同施行規則第5条 ▶ (P77)、第17条 ▶ (P83)

10 原産地表示…加工度の低い食肉加工食品

○生鮮食品に近い食品群（食肉に関しては下記6品群）であって、製造される重量の割合が50%以上を占める原材料の原産地表示が義務化されている。

○容器に入れ、事前包装されたものが表示義務の対象となる。

店内で加工し消費者に販売する場合は義務ではないが、原産地表示に消費者の関心が高まっており、その情報の提供が食肉に対する信頼確保につながるので、店内加工の小売店頭においても積極的に原産地表示を行うようにしたい。

〈対象品群と主な対象商品〉

食品群分類		対象となる主な商品
加工の内容		
1	調味した食肉 塩、胡椒、醤油、みそ、タレに漬けたり、まぶしたりしたもの	*牛ばらタレつけ、味付け牛ばら *豚生姜焼きタレつけ *豚みそ漬け *鶏肉みそ漬け *味付け鶏肉 *焼き鳥串、牛串、豚串（生）
2	ゆで、又は蒸した食肉 ゆどうし、水ゆで、塩ゆで、蒸したもののスチーム（噴射）したもの	*牛しろもつ *とんそく *蒸し鶏
3	表面をあぶった食肉 ガス、ガスバーナー、焼き台などで表面をあぶったもの	*牛たたき *鶏ささみあぶり、ささみのたたき
4	フライ種として衣をつけた食肉 揚げ物用として、パン粉、小麦粉等衣をつけたもの	*ビーフカツ用牛肉 *トンカツ用豚肉 *唐揚げ用鶏肉
5	合挽肉その他異種混合した食肉 複数の食肉を挽肉にしたり、複数の食肉の盛り合わせをしたもの	*牛・豚挽肉 *ハンバーグ用牛・豚ミンチ *焼肉セット（牛・豚スライスセット） *成型肉（サイコロステーキ）
6	生鮮食品と異種混合した食肉 他の生鮮食品（野菜など）と詰め合わせたりしたもの	*焼肉セット（牛・豚・野菜） *なべ物セット（牛・豚・野菜） *ねぎま串

〈対象外になるもの〉

- ①2度の加工行為がおこなわれたもの：蒸し鶏味付け（蒸す・味付けの2度の加工）
- ②中まで火（熱）が通っているもの：ローストビーフ、焼き豚、とんかつ
- ③複数の食材、つなぎが入っている：ハンバーグ（タマネギ、パン粉、卵）
- ④加工食品との組み合わせ：なべものセット（豚・鶏・かまぼこ、つみれ）



◆加工食品品質表示基準第3条 別表2 ▶ (P104)、第4条 ▶ (P102)
◆食品衛生法施行規則 ▶ (P137)

〈表示例：パック包装のラベル〉

〈商品ラベル〉

名称	味付け牛カルビ	
原材料名	牛肉（アメリカ産） タレ（醤油、砂糖、大蒜、唐辛子）	
内容量	200g	十分に加熱し てお召し上が りください
賞味期限	25. 3. 20	
保存方法	4℃以下で保存	
製造者	赤坂物産株式会社 東京都港区赤坂0-00-00	

〈商品プライ斯拉ベル〉

合挽ミンチ		
牛肉（豪州産、国産）豚肉（国産）		
賞味期限	25. 3. 10	保存方法5℃以下
100g当 内容量	150円 200g	300 円
製造者	赤坂物産株式会社 東京都港区赤坂0-00-00	

〈表示例：表示カード〉

国産牛・国産豚合びき

豚肉(国産)・牛肉(国産)合びき

牛（豪州産）豚（米国産）ミンチ

牛豚合びき〈牛(国産)豚(米国産)〉

〈表示例：店頭POP告知〉

当店のハンバーグは
国産牛肉(60%)
豪州産牛肉(40%)
を使用しています。

タシ漬牛焼肉の原材料は
アメリカ産牛肉を
使用しています。
青山食肉店

お客様へ
当店の合挽ミンチは
国産牛肉と国産豚肉で
つくられています。
赤坂店

〈参考〉外国で製造された牛肉加工品を輸入・販売する場合には、製品を製造した国を原産国名として表示をすることが以前より定められている。

〈例：ニュージーランドで製造されたビーフジャーキー〉

名 称	ビーフジャーキー
原材料名	牛肉、食塩、ビーフエキス、香辛料
内 容 量	200g
賞味期限	平成25年7月
保存方法	10℃以下で保存してください
原産国名	ニュージーランド
輸入者	赤坂物産株式会社 東京都港区赤坂0-00-00

(賞味期限が3ヶ月を超える加工品は年・月を表示し、日の表示は記載しなくともよい)

製造した国名

輸入者名を表示する



一般的に知られている地名とは

- (1) 郡名
秩父郡、夕張郡、高座郡など
- (2) 一般に知られている旧国名
陸奥、陸中、陸前、岩代、磐城、常陸、上野、下野、武蔵、下総、上総、相模、信濃、甲斐、美濃、飛騨、尾張、三河、伊賀、伊勢、志摩、伊豆、駿河、遠江、越後、佐渡、越中、能登、加賀、越前若狭、山城、近江、丹波、丹後、摂津、和泉、河内、播磨、伯耆大和、紀伊、但馬、淡路、因幡、出雲、石見、隠岐、備前、備中、美作、備後安芸伊予、土佐、筑前周防、長門、阿波、讃岐、伊筑後、肥前、対馬、肥後、豊前、豊後、日向、薩摩、大隅
- (3) 一般に知られている旧国名の別称
信州、甲州など
- (4) その他一般に知られている地名
房総、屋久島など

冷凍の表示 11

冷凍した食肉を販売するときは、食肉販売業者（卸売・小売業者）は「冷凍」「フローズン」などの表示をしなければならない。

冷凍の食肉を解凍して販売する場合は「解凍品」など解凍した旨が消費者に伝わる表示をする。

凍結品の鶏にあっては「凍結品」、解凍品にあっては「解凍品」と表示する。

〈事例〉



■冷凍及び解凍とは

- 冷凍とは、肉塊の中心部分（肉芯）まで凍結状態となり、この状態が保持されていることを言う。
*チルドの原料肉をスライスし易くするために肉塊の表面を一時的に瞬間凍結し、スライス加工の後、販売する場合は、冷凍表示をしなくてよい。
- 解凍とは、肉芯まで凍結された食肉を、チルド状態に戻すことをいう。
*凍結品を半解凍するなどしてスライスした商品には「解凍」の旨を表示する。
- 解凍した食肉とチルドの食肉を混合して販売する場合もその旨を表示する。

〈解凍した旨の表示〉

牛もも 焼肉セット

米国産（解凍品）60%
国産チルド40%

国産牛・豚 ミンチ

解凍品使用



- ◆食鶏小売規格第1章の5(4)、(5) ▶ (P110)
- ◆食肉公正競争規約第3条第1項(4) ▶ (P76)、第9条第1項(4) ▶ (P84) / 同施行規則第7条 ▶ (P77)、第19条 ▶ (P85)

12 混合した食肉の表示

複数のものを混合して販売する場合、重量の多い割合から順に記載する。

* 輸入・国産の混合（原産地表示）

アメリカ産70%国産30%の混合

米国産・国産牛ばら焼き肉用

国産50%アメリカ産30%カナダ産20%混合

牛ミンチ（国産・アメリカ産・カナダ産）

* 国内産地の混合

宮城県産60%山形県産40%の混合

宮城県・山形県産牛もも

* 部位の混合

もも70%ばら30%の混合

国産牛もも・ばら焼き肉用

* 食肉の種類（牛と豚のミンチ）

牛すね60%豚ばら40%のミンチ

国産牛すね・豚ばら挽肉

■ 用途等での表示

複数の種類・複数の部位が混合し部位表示が困難な場合、名称と形態を組み合わせる表示する。

* 小間切れ

豚かた、豚もも、豚ばらなどの混合

国産豚小間切れ

* 切り落とし

牛かた、牛リブロース、牛かたロース、牛ももの混合

国産牛切り落とし

■ セット販売の場合等

食肉の種類・部位、原産地を混合してセット販売する場合、単価も含め細かく内容を示すと、かえって複雑で消費者に解り難くなる場合は、簡潔にすることも可能である。

〈焼肉セットの内容〉

国産豚肉		
ばら 100g	100g 当	150 円
もも 50g	100g 当	180 円
オーストラリア産牛肉		
ばら 150g	100g 当	300 円
もも 50g	100g 当	300 円
合計 350g	合計金額	840 円
	平均単価	240 円

〈表示の方法〉

焼肉セット

オーストラリア産牛肉（ばら・もも）
国産豚肉（ばら・もも）
100g240円

350g入 **840円**



◆ 食肉公正競争規約第3条第4項▶(P78)、第6条▶(P80)／同施行規則第12条▶(P81)

「和牛」の表示 13

■食肉の畜種、品種、銘柄等の表示は任意。

和牛の場合は、その旨表示して販売することが大半であり、表示する場合は下記に従っておこなう。この場合正しく表示されていない時には、不当表示となる。

* 和牛以外の牛肉に、「わぎゅう」「WAGYU」「ワギユウ」等紛らわしい表示を行った場合も不当表示となる。

■和牛の表示

「和牛」の肉と表示できるのは、下記①～⑥までの品種である。

◎和牛表示内容

* ①～④までは「和牛」の表示のみで良い。

- ① 黒毛和種 ② 褐毛和種
- ③ 日本短角種 ④ 無角和種

⑤ ①～④の品種間の交配による交雑種

⑥ ⑤と①から④の交配による交雑種

* ⑤、⑥については「和牛間交雑種」と表記するか、交配した品種名を表示する。

国産和牛もも

国産和牛（和牛間交雑種）もも

国産和牛（黒毛×褐毛）もも

■「和牛等特色のある食肉の表示に関するガイドライン」

農水省の「和牛など特色のある食肉の表示に関するガイドライン」では、「和牛」と表示できる牛肉は、上記①から⑥の品種を下記の書類により証明出来て、かつ、牛トレーサビリティ制度により品種や日本国内で出生したこと、国内で飼養された牛であることが確認できる牛の肉とされている。

〈和牛を「登録制度等により証明」できる書類等〉

書類	発行者
ア. 子牛登記証明書 イ. 登録証明書 ウ. 血統を証明する書類	(社) 全国和牛登録協会、(社) 日本あか牛登録協会 (社) 日本短角種登録協会等 (以下「家畜登録機関」という。)
エ. 授精証明書 オ. 種付証明書 カ. 体内・体外受精卵 移植証明書	家畜改良増殖法に基づき獣医師、家畜人工授精師等又は種畜の飼養者が付する書類で、和牛または和牛間交雑種であることを証明できるもの。ただし、当該牛の両親が、上記登録機関で発行された書類（ア、イ、ウ）を有していることが確認できること。

* と畜場（食肉市場、産地食肉センター）での和牛の品種確認

出荷者が提出する、和牛を証明する書類により確認し、和牛として取引される。

* 海外で「WAGYU」「神戸牛」との表示で流通している牛肉があるが、これを輸入しても上記登録制度によって和牛と確認できないので和牛と表示して流通しない。（ガイドライン）



- ◆ 食肉公正競争規約第4条(4) ▶ (P78)、第10条(4) ▶ (P84) / 同施行規則第10条第2項、第3項 ▶ (P79)、第21条第2項、第3項 ▶ (P85)
- ◆ 和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン ▶ (P122)

* 品種組み合わせを表示する場合、略称で表記しても良い。

品種名	略称	品種名	略称
黒毛和種	黒・黒毛	日本短角種	短・短角
褐毛和種	褐・褐毛	無角和種	無・無角

* 黒毛和種以外の牛肉に「黒牛」「黒」の文字を使用して表示すると、黒毛和種の牛肉と優良誤認をさせる恐れがあるので、必ず品種名・品種組合せを併記する。

〈「黒牛」「黒」を使用した表示は品種の組み合わせを表示〉

黒毛牛肉（アンガス種）

黒毛〇〇牛（黒毛和種×ホルスタイン種）

黒〇牛肉（交雑種）

黒〇〇牛（黒毛和種×ホルスタイン種）

■その他牛の品種・畜種を表示する場合

○生産者は、下記11の畜種（品種）区分で、申告している。（牛肉トレーサビリティ法）

○和牛以外の品種・畜種等を表示したい場合は、伝達された個体識別番号を入力することにより「家畜改良センター」のデータをインターネットで検索して行う。

〈牛肉トレーサビリティ法の種別と表示の関係一覧表〉

牛肉トレーサビリティ法の種別区分	食肉公正競争規約等による表示				
	原産地（義務表示）	畜種等の表示	表示例		
①黒毛和種	国産は「国産」「県名」「市町村名」何れか	（任意） 表示義務なし	国産和牛	国産黒毛和牛	
②褐毛和種			国産和牛	国産褐毛和牛	
③日本短角種			国産和牛	国産短角和牛	
④無角和種			国産和牛	国産無角和牛	
⑤上記①と②の交雑種			国産和牛（黒毛×褐毛）		
⑥和牛間交雑種			国産和牛（和牛間交雑種）		
⑦肉専用種（①～⑥以外）	⑦～⑪のうち外国産牛肉は原産国名を表示	（任意） 表示義務なし	国産牛	米国産牛	オーストラリア産牛
⑧ホルスタイン種			国産乳用種牛	国産交雑種牛	
⑨ジャージー種			など、国産であるか、外国産（国名を表示）であるかを表示し、乳用種、交雑種等の表示は任意で行う。		
⑩乳用種					
⑪交雑種					

■和牛とホルスタインから生まれた交雑種

* 上記⑪交雑種のうち、ホルスタイン等の乳用種に黒毛和種等と牛の種を交配したものは下記のように表示することが出来る。

〈交雑種のうち、乳用種に和牛を交配したものの表示〉

国産牛肉・交配種
和牛×乳用種

国産牛肉
黒毛和種×乳用種

国産牛肉
和牛・乳牛交配種

「黒豚」の表示 14

■食肉の畜種、品種、銘柄等の表示は任意とされている。

黒豚の場合は、その旨表示して販売することが大半であり、表示する場合は下記のとおり行う。

*「黒豚」の肉と表示できるのは、国産、外国産を問わずパークシャー純粋種の豚肉だけである。パークシャー純粋種の豚肉でないにもかかわらず、「黒豚」と誤認される恐れのある表示をすると、不当表示に該当する。

- (1) 「黒豚」と表示することや、説明文で「黒豚」という言葉を用いたり、黒豚の絵柄、図案、写真を使用することはできない。
- (2) 「黒」の文字を使用して「黒豚」の肉であると誤認される恐れのあるもの。

〈使用不可の例〉

黒い豚・黒味豚・黒美味豚・黒鮮豚・黒毛豚・三元黒毛豚・豚(黒系)・豚(黒ちゃん)

- (3) 紛らわしい説明文など

〈使用不可の例〉

- ・「黒豚の血を引く…」
- ・「黒豚のおいしさを引き継いだ…」
- ・「パークシャーを交配した」
- ・「パークシャー種(黒豚)を使用」

*パークシャー種と他の品種との交雑種の場合、「黒豚」という言葉を使用せずに、パークシャーという言葉を使用して、パークシャー種との交雑種である旨を表示することは可能。

〈表示して良い例〉 ○

・パークシャー 50豚肉 ・パークシャー種50 ・ハーフパークシャー

この場合であっても、パークシャー純粋種と誤認される恐れのある表示はできない。

〈表示不可の例〉 ×

・豚(パークシャー) ・○○パークエース ・○○パークシャー

*外国産のものが、国産の黒豚と誤認されることを防ぐため、シール等任意表示をおこなう場合においても、原産地を併記する。(農水省ガイドライン)

(プライスカード)

鹿児島黒豚ヒレ

米国産黒豚かたロース

カナダ産黒豚ばら

(プライスラベル)

黒豚ロース豚カツ用・アメリカ産

消費期限 25. 3. 20

保存方法5℃以下

100g当 250円

内容量 200g

500円

加工者

赤坂物産スーパー

加工所

東京都港区赤坂0-00-00



- ◆和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドラインVII▶(P124)
- ◆豚肉小売品質基準▶(P107) ◆食肉公正競争規約第4条(5)▶(P78)、第10条(5)▶(P86) / 同施行規則第10条第4項▶(P79)、第21条第4項▶(P87)

15 「地鶏」の表示

■「地鶏」と表示できるものの条件は、次のとおり（日本農林規格）

- (1) 素びなは在来種（下記別表参照）由来の血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明（在来種からの系譜、在来種由来血液百分率及びふ化日の証明）ができるものを使用していること。
- (2) ふ化日から80日以上飼育していること。
- (3) 28日齢以上平飼い（鶏舎内または屋外において、鶏が床面又は地面を自由に運動できるようにして飼育する飼育方法）で飼育していること。
- (4) 28日以降1m²当たり10羽以下で飼育していること。

■地鶏肉の品質に関する表示の際は、通常の表示に加えて、以下の表示が必要

- ①父鶏・母鶏の組合せ
- ②飼育期間
- ③飼育方法
- ④生産業者の氏名

〈別表、在来種一覧〉

会津地鶏	尾長鶏	佐渡 ^{ひげ} 髭地鶏	対馬地鶏
伊勢地鶏	河内奴鶏	地頭鶏	名古屋種
岩手地鶏	雁 ^{がん} 鶏	芝鶏	比内鶏
インギー鶏	岐阜地鶏	軍鶏 ^{しやも}	三河種
烏滑 ^{うごっけい} 鶏	熊本種	小国鶏 ^{しょうこく}	蓑引矮鶏 ^{みのひきちやほ}
鶉矮 ^{うずらちやほ} 鶏	九連子鶏	矮鶏	蓑引鶏
ウタイチェーン	黒柏鶏	東天紅鶏	宮地鶏
エーコク	コーチン	蜀 ^{とうまる} 鶏	ロードアイランドレッド
黄斑 ^{こえよし} プリマスロック	声良 ^{こえよし} 鶏	土佐九斤 ^{くきん}	
沖縄髭 ^{ひげ} 地鶏	薩摩鶏	土佐地鶏	



- ◆地鶏肉の日本農林規格▶(P120)
- ◆国産品の銘柄鶏の定義について▶(P159)

「〇〇牛」「〇〇豚」「〇〇鶏」等の銘柄やブランドをつけた食肉が多くみられる。

銘柄等がつくことによって、実際には他の食肉と品質差がない場合でも、消費者には差別化商品、高級又は特別な品質を備えたもののイメージをもってうけとられる恐れがあるので、その名称の定義を確実に言い、販売・仕入の際にはその確認に万全を期す必要がある。

■産地等の生産・出荷・販売等についてのガイドライン

*「産地等表示食肉の生産・出荷等の適正化に関する指針」(生産者向け)「食肉販売店等における食肉の産地等表示販売に関する指針」(販売店向け)のガイドラインが中央畜産会において定められている。

■生産者団体等におけるポイント

1. 産地等表示食肉の推進体制が整っていることが必要
 - ①組織体制が明確
 - ②常設の連絡場所を有する
 - ③責任者が指名されている
2. 産地等表示食肉の規約の設定が必要
 - ①生産・出荷の目的
 - ②推進体制
 - ③名称
 - ④対象食肉の概要
 - ・種類、品種
 - ・生産地域
 - ・飼養管理(出荷月齢の目安、出荷時体重の目安、飼料給与の指針)
 - ・処理出荷等(処理機関又は場所、品質の範囲、部位名)
 - ・産地等表示の具体的方法
 - ア. 表示マークと表示方法
 - イ. 表示マークを付与する場所及び実施者
 - ウ. 指定店の設置の手続き・基準

■食肉販売店における表示のポイント

1. 表示の内容
 - ①上記生産者等の推進主体の使用した「産地等表示食肉の名称」
 - ②対象食肉の種類・品種、推進主体の名称、所在地及び連絡先、生産地域、特徴
2. 表示の方法
 - ①食肉ごとに区分して陳列し、上記事項を商品カード、ラベル等で行う。なお、推進母体の作成したパンフレット、ポスター等上記事項が含まれていれば、商品カード、ラベル等に替えることができる。
 - ②消費者の目のつく場所に表示する。



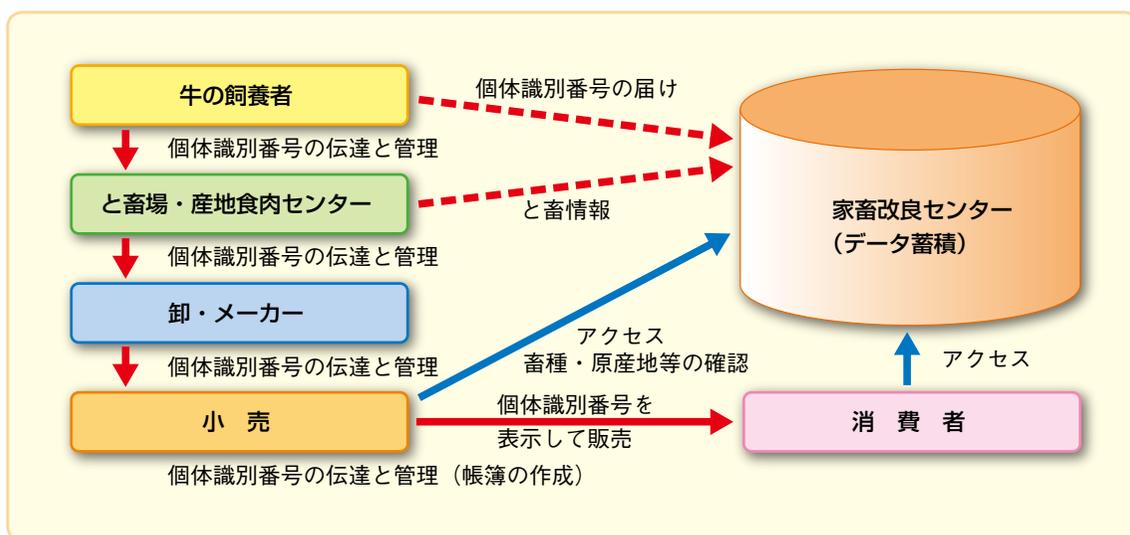
- ◆産地等表示食肉の生産・出荷等適正化に関する指針▶(P155)
- ◆食肉販売店等における食肉の産地等表示販売に関する指針▶(P157)
- ◆不正競争防止法第2条1▶(P151)

17 牛トレーサビリティ法と個体識別番号の伝達・表示

■牛トレーサビリティ法のしくみ

国内で飼養される牛に耳標を装着し、耳標につけられた10桁の個体識別番号を、生産から流通・小売に至るまで伝達し、管理する。

問題が起こったときに、この番号をたどって追跡して原因を究明し、また商品の回収を最小の範囲で迅速に行える仕組みである。



◎家畜改良センターのアドレス

www.nlbc.go.jp



1. 食肉卸売業者のやるべきこと

(1) 情報の管理・保管をする

食肉卸売業者（食肉メーカーなどを含む）は、枝肉・部分肉の仕入れ販売（卸売）ごとに、下記情報を管理・保管する。

仕入れ時	販売（卸売）時
①商品名称と数量	①商品名称と数量
②個体識別番号	②個体識別番号
③仕入れ年月日	③販売年月日
④仕入れ先とその所在地	④販売先とその所在地

*保管の方法は、書類（帳簿・管理台帳）の他、電子データとしてもつことで良い。

*保存期間は、1年ごとに閉鎖し（とりまとめ）その後2年間とする。



◆牛トレーサビリティ法▶(P95)／同施行規則▶(P97)

(2) 個体識別番号等の情報の伝達・表示をする

枝肉

枝肉に個体識別番号を記載した商品ラベル（計量ラベル）を貼付するか、枝肉番号を商品（枝肉）に貼付又は記載し、それと照合できる販売伝票などで伝達する。

部分肉

部分肉の各部位ごとにラベルを貼付するとともに、これを包装するダンボールなどの側面にもラベルを貼付する。販売伝票に個体識別番号を記載する。

* 販売伝票に記載しきれない場合は「個体識別番号一覧表」等で伝達する。

〈牛部分肉に貼付するラベルの例〉

原産地 鹿児島県	品種等 和牛	品名 かたろース
個体識別番号 1234567893		
賞味期限 13.10.31	No.	保存温度 0度以上3℃以下
加工年月日 13.08.01	ロット No.	重量 12.5kg
加工者 赤坂食肉センター 東京都港区赤坂0-00-00	00(0000)0000	

バーコードの識別子（251）は個体識別番号を表示している

○食肉のバーコード等は標準化されている。

（財）流通システム開発センター(www.dsri.jp)や、（財）日本食肉流通センターのホームページを参照のこと。

〈納品伝票に貼付する個体識別番号一覧表……バーコード付き〉

個体識別番号一覧表（量目明細書）		管理 No	123456	平成 25 年 05 月 08 日	
スーパー・マート 殿		(株) 中央食肉		担当者 佐藤一郎	
店名	川崎店				
商品名	数量	重量	産地	個体識別番号	バーコード
和牛サーロイン	2	11.5	岩手県	1155305306	
		12.5	岩手県	1155305312	
国産牛うちもも	1	11.5	大分県	2255305306	
国産牛サーロイン	1	10.5	熊本県	3155305308	
国産牛ばら	1	14.5	茨城県	1855305306	
和牛サーロイン			岩手県	1155305306	

2. 小売店のやるべきこと

(1) 情報の管理・保管をする

*牛肉の仕入れごとに、下記左欄の情報を管理・保管しておく。

仕入れ時	不特定への販売時	給食など特定販売時
①商品名称と数量 ②個体識別番号 ③仕入れ年月日 ④仕入れ先とその所在地	(管理保管すべき 情報はない)	①商品名称と数量 ②個体識別番号 ③販売年月日 ④販売先とその所在地

○小売店頭での不特定な販売については、保存義務はない。

但し給食や業務用（焼き肉店・ステーキハウス）など特定の得意先に販売する場合は、上記右欄の情報を販売先に表示伝達し、その情報を管理保管する。

○管理・保管の方法は、帳簿などのほか、仕入れ伝票を整理して（月ごと束ねて）保存することで良い。（電子機器のデータで持つことでも良い）

保存期間は、1年ごとに閉鎖し（とりまとめ）その後2年間とする。

〈例1〉仕入台帳と納品伝票で管理する

納品伝票に個体識別番号が記載されている場合は仕入台帳と納品伝票の保存により情報の管理を行う。

仕入台帳
平成 25 年 11 月 仕入先 丸の内食肉産業

日	商品名	個数	重量	単価	金額
3	和牛ひれ	1	10.1	5,300	53,530円
7	和牛かたろース	4	53.4	3,850	822,360円
18	ホルス新たま	1	12.1	1,850	22,385円
24	和牛ばら	2	13.1	1,850	24,235円
26	牛かたろース	1	13.0	3,850	50,050円

納品伝票 平成 25 年 11 月 24 日

納品伝票 平成 25 年 11 月 18 日

納品伝票 平成 25 年 11 月 07 日

赤坂食肉センター 東京都港区赤坂0-00-00 丸の内食肉産業

商品名	単価	重量	金額	個体識別番号
牛かたろース	3,800	13.0	49,400円	1234567893
牛かたろース	3,800	14.0	53,200円	2345678934
牛かたろース	3,600	14.0	51,680円	3435678935
牛かたろース	3,800	13.0	48,640円	3654567896
合計		54.0	202,920円	1234567893

〈例2〉仕入台帳と個体識別番号一覧表で管理する

個体識別番号一覧表等で伝達される場合は、納品伝票ではなく、個体識別番号一覧表を保存する。

仕入台帳と
個体識別番号一覧表
で情報の管理・保管
をおこなう。

個体識別番号一覧表			
赤坂食肉センター 平成 25 年 11 月 24 日納品分			
商品名	識別	重量	個体識別番号
牛かたロース	A	13.0	1234567893
牛かたロース	B	14.0	2234567894
牛かたロース	C	13.6	3434567895
牛かたロース	D	12.8	3654567896

〈例3〉納入された部分肉のラベルをとして管理する

納品伝票にも個体識別番号の記載がなく、個体識別番号一覧表のやり取りもない場合、台紙等に、部分肉ラベル（計量ラベル）を貼って情報を保管する。

(2) 個体識別番号の店頭表示をする

小売店頭などでは、下記の方法で個体識別番号を表示して販売する。

①対面・計量販売の場合

<その1> 店頭表示ボードとプライスカードで個体識別番号を表示する

色や記号（色・記号の重複）で照合出来るようにする。

■店頭表示表示ボード（パネル）

個体識別番号表示ボード	
プライスカードに表示されている記号の個体識別番号 個体識別番号は、下記の同じ記号欄に示してあります	
記号欄	個体識別番号
A	1234567893
B	4567890123
C	9876543215
D	8765421357
E	4523654879
アクセスアドレス http://www.nlbc.go.jp	

*ボードの個体識別番号
表示欄は、ホワイトボードにして、手書きでも良い。

■ショーケース内プライスカード

C この記号の個体識別番号は
ボードの同じ記号欄に示したものです

**国産牛リブローズ
すき焼き用**

100g **850** 円

記号C・Eで照合出来る
色分け（赤・青）で照合できる。

E この記号の個体識別番号は
ボードの同じ記号欄に示したものです

**国産和牛かたローズ
すき焼き用**

100g **1,700** 円

<その2> プライスカードのみで個体識別番号を表示する

■ショーケース内プライスカード

ラベル貼付・プレートの差込等工夫して表示

個体識別番号 4567890123

**国産牛リブローズ
すき焼き用**

100g **850** 円

個体識別番号 9876543215

**国産和牛かたローズ
すき焼き用**

100g **1,700** 円

〈その3〉小売店でロット（荷口）を組み個体識別番号を表示

○複数の個体識別番号が混合する可能性のある場合ロット（荷口）で表示する。

（例）贈答品（ギフト）の注文のため、個体識別番号の異なる「リブローズ」3本を連続して商品にする。

（例）年末「すき焼き」が大量に売れるため、何本もの「かたローズ」を連続して商品にする。

○1ロット（荷口）50頭以内で構成しなければならない。

○ロットを構成する個体識別番号の「問い合わせ先」を表示する。

○ロット（荷口）の番号の付け方は一定のルールをきめて行う。

加工者（ロット形成者）がロットの内容（個体識別番号）を把握しておく

（例）ロット番号 1 2 2 5 ……………12月25日加工分

（例）ロット番号 1 2 2 5 1 0 ………12月25日10頭加工分

■個体識別番号表示ボード（パネル）

個体識別番号表示ボード	
プライスカードに表示されている 記号のロット番号は、 下記に示すとおりです	
記号欄	ロット番号
A	122510
B	122503
C	122504
D	122515
E	122524
問い合わせ先：千代田食肉店 TEL(0000)000 千代田区霞ヶ関0-0	

ロット表示の場合は個体識別番号の
問い合わせ先を必ず表示する。

■ショーケース内プライスカード

C この記号のロット番号は
ボードの同じ記号欄に示してあります

**国産牛リブローズ
すき焼き用**

100g **850** 円

D この記号のロット番号は
ボードの同じ記号欄に示してあります

**国産和牛かたローズ
すき焼き用**

100g **1,700** 円

②食品スーパー等、事前包装・パック販売の場合

〈その1〉パック商品の商品ラベルに記載する



個体識別番号 1234567893			
消費期限	保存温度	100g 当	内容量
平成25年 10月31日	5℃以下	850 円	200g 入
国産牛サーロインステーキ用 1,700 円			
加工者 赤坂食肉センター 港区赤坂0-00-00 TEL.00 (0000) 0000			

〈その2〉パック商品に商品ラベルとは別に貼付する



個体識別番号

個体識別番号
1234567893

商品ラベル

国産牛かたロースすき焼き用
(解凍品)

消費期限 25. 6. 10 5℃以下冷蔵保存

100g 当 (円) 600 1320
正味量 (g) 220 お値段 (円)

258964 325500

赤坂食肉センター 港区赤坂0-00-00

■対象となる牛肉（特定牛肉）

○トレーサビリティ法では、対象となる牛肉を「特定牛肉」と言う。

（独）家畜改良センターの管理する牛個体識別台帳に登録された牛から得られた牛肉すべてがその対象となる。

○但し、下記 (1)～(3) の牛肉については対象外である。

- (1) 牛肉を原料又は材料として製造し、加工又は調理したもの
- (2) 牛肉を肉ひき機でひいたもの
- (3) 牛肉の整形などに伴い副次的にえられたもの

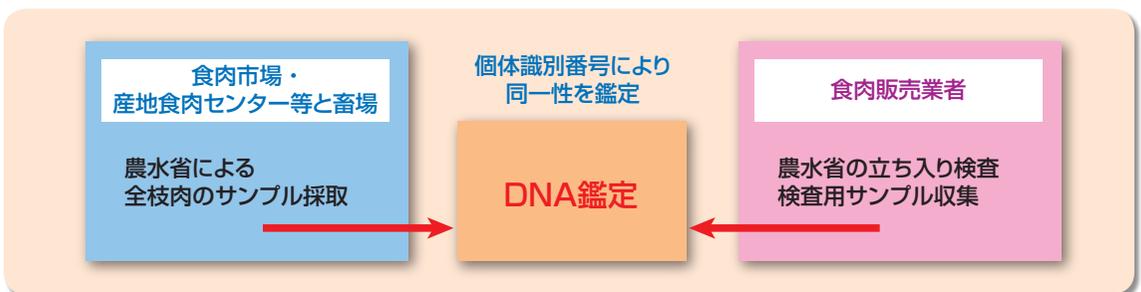
〈対象牛肉（牛個体識別番号の表示が必要なもの）一覧表〉

○印：表示義務あり ー印：表示義務なし

業種	牛肉の名称・商品名		表示義務
食肉市場・ 産地食肉 センターなど	枝 肉	1頭分の枝肉・半丸枝肉	○
	部 分 肉	骨付きまえ、ばら、とも等 部分肉全部	○
	内 臓	タン、レバー、はらみ、さがり、等	ー
食肉卸売業 加工メーカー 他	部 分 肉	ネック、かた、かたロース、ばら、リブロース、サーロインヒレ、らんぶ、うちもも、しんたま、そともも、すね等	○
	牛 正 肉	(ミンチの原料) ロット表示でよい	○
	端 材	筋(すじ)、くず肉、整形脂肪など	ー
小売専門店 食品スーパー 量販店	部分肉をスライス、手切りした商品全般		○
	牛タン他内臓全般		ー
	小 間 切 れ	国産すねシチュー用角切り	○
		端材や種々の部分肉の小間切れのうち表示困難なもの	ー
	ミ ン チ 材	国産すね挽肉用(ミンチの原材料)	○
	ミ ン チ	国産牛挽肉	ー
	切 り 落 と し	国産うちもも切り落とし	○
		国産牛切り落とし (端材や種々の部位のうち表示困難なもの)	ー
	セ ッ ト 商 品	焼肉セット(国産牛・はらみ) 国産牛のみ表示	○
		焼肉セット(国産牛・輸入牛) 国産牛のみ表示	○
焼肉セット(国産牛・野菜) 異種加工品		ー	
そ の 他	牛串(なま)	○	
	牛串(塩・胡椒つけ)などの 加工食品	ー	

■立ち入り検査とDNA鑑定

農水省は必要に応じ、食肉販売業者の立ち入り検査を行う。帳簿(データ)の保存検査、また特定牛肉の収集(集取)を行い、保存されている牛肉との同一性のDNA鑑定をおこなう。



18 期限表示(消費期限・賞味期限)

■事前包装した食肉には、期限表示をする。

◎期限の表示は個々の加工者が試験をして行うこととなる。

期限の設定は、加工場の温度管理や衛生管理の状態、原材料（枝肉など）の状態が食肉販売業者により様々であるため、試験機関などに依頼して行うこととなる。しかし、個々の食肉販売業者が公的な試験機関で各種の食肉の賞味・消費期限を測定することが困難であることから、下記の期限表示フレームをもとにその表示を行うこととなる。その場合、必ず別記留意事項、衛生などの付帯条件を十分考慮のうえ、加工場・店舗ごとに期限表示基準を設定しておくことが肝要である。

- ①賞味期限とは、定められた方法により保存した場合において期待される品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。
部分肉など、比較的品質が劣化しにくい食肉に表示する。
- ②消費期限とは、定められた方法により保存した場合において腐敗、変質その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれ無いと認められる期限を示す年月日をいう。精肉や副生肉など製造日を含めおおむね5日以内で品質の劣化がみられる食肉に表示す。

〈精肉の期限表示フレーム〉

原料の 態様	販売時の 形態	保存 温度	食肉の種類 可食期間		
			牛肉	豚肉	鶏肉
冷蔵 部分肉	肉塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	6日	4日
		0℃	7日	7日	6日
	スライス	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	4日
		0℃	7日	6日	6日
	ひき肉	10℃	2日	1日	1日
		4℃	3日	3日	2日
		0℃	5日	5日	4日
冷凍 部分肉	肉塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	3日
		0℃	7日	6日	5日
	スライス	10℃	2日	2日	・日
		4℃	6日	5日	・日
		0℃	7日	6日	・日
	ひき肉	10℃	2日	1日	1日
		4℃	3日	3日	2日
		0℃	5日	5日	4日

〈部分肉（原料肉）の期限表示フレーム〉

食肉の 種類	包装形態	保存温度	可食期間
牛肉	真空包装	0℃	61日
		2℃	45日
		4℃	26日
		-15℃以下	24ヵ月
	簡易包装 (ポリフィルム)	0℃	12日
	2℃	8日	
	4℃	7日	
豚肉	真空包装	0℃	20日
		2℃	17日
		4℃	9日
		-15℃以下	24ヵ月
	簡易包装 (ポリフィルム)	0℃	12日
	2℃	6日	
	4℃	6日	
	包装形態を問わず	-15℃以下	24ヵ月
鶏肉	真空包装	0℃	12日
		2℃	8日
		4℃	6日
	包装形態を問わず	-15℃以下	24ヵ月

(何れも『(社)日本食肉加工協会の資料…期限表示フレーム』による)



- ◆ 食品衛生法に基づく表示について2の(2) ▶ (P140)、2の(6)の② ▶ (P142)
- ◆ 食肉公正競争規約第3条第2項(3) ▶ (P76)、第9条(5) ▶ (P84) / 同施行規則第9条 ▶ (P79)、第20条 ▶ (P85)

〈副生物の期限表示フレーム〉

種類	部位名など	保存温度	可食期間
牛	小腸・生	10℃	4日
		4℃	5日
	小腸・ボイル	10℃	4日
		4℃	5日
	レバー	10℃	5日
		4℃	6日
	ハツ	10℃	4日
		4℃	6日
	タン	10℃	5日
		4℃	6日
	ミノ	10℃	4日
		4℃	6日
	サガリ	10℃	4日
		4℃	6日
	テール	10℃	4日
		4℃	6日

種類	部位名など	保存温度	可食期間
豚	大腸・生	10℃	2日
		4℃	2日
	小腸・ボイル	10℃	2日
		4℃	4日
	レバー	10℃	2日
		4℃	4日
	ハツ	10℃	2日
		4℃	4日
	タン	10℃	2日
		4℃	4日

* 冷凍保存(-15℃)した各部位の可食期間は現在試験中

『(社)日本畜産副産物協会の資料による』

■期限表示の方法

◎加工日を0日目とし、日数を加えて消費期限・賞味期限を表示する。

〈例1：冷蔵牛部分肉を原料としスライスした精肉の消費期限〉

- 冷蔵・牛部分肉をスライス、保存温度が10℃以下の場合、上記フレームは3日
- 加工日が2月1日のと き…2月1日に3日を加え、消費期限2月4日と表示する

〈例2：冷蔵の牛レバーを原料としたブロック加工品の消費期限〉

- 冷蔵の牛レバーをブロックに加工、保存温度が10℃以下の場合、上記フレームは5日
- 加工日が5月1日のと き…5月1日に5日を加え5月6日を消費期限として表示する

【注意】

(社)日本畜産副産物協会の発行している「期限表示のための試験方法 ガイドライン」では、加工日を1日目とした期限表示フレームで記載されている。

上記の表は加工日を0に書き換えて示してあり、結果として期限日は同じです。

■部分肉のフレームの付帯条件 ((社) 日本食肉加工協会の資料を参照のこと)

1. 部分肉の肉芯温度…冷蔵の場合1℃以下、冷凍の場合マイナス20℃以下
2. 加工作業室の条件
 - 作業中の室内温度は、17℃以下に保持する。
 - 床、壁、側溝などは作業終了後、温水で洗浄し、洗剤と水道水で洗浄する。
 - 週1回以上熱湯、薬剤等により消毒する。
 - 冷却装置(クーラーなど)を定期的に清掃、消毒する。
3. 加工作業者の衛生条件
 - 伝染性の疾病、化膿性の傷などの作業者は従事させない。
 - 爪を短く切り、マニキュアを付けない、又腕時計、指輪、ブレスレットなどを着用しない。清潔な衣服(作業着)、ヘアネット、帽子を着用する。
 - 作業室に入る前、作業靴(長靴等)の表面・底面を洗浄するか清潔な履物に履き替える。又、手・手首の洗浄・消毒をする。

■副生物の期限表示フレームの付帯条件 (部分肉・精肉と違う主要部分を示す)

(詳しくは(社) 日本畜産副産物協会の資料を参照のこと)

1. 副生物の処理条件
 - 内臓をと畜場から速やかに入手し(内臓摘出後、牛にあっては15分以内、豚にあっては10分以内)10℃以下の冷水等で温度を速やかに低下させているもの。
 - 消化器(胃・腸など)の内容物を除去し、水道水等で洗浄されているもの。
 - ボイルした小腸・大腸等は、速やかに冷水等で10℃以下に冷却されていること。
 - 処理された副生物を整形・ブロック・カット加工を速やかに行い 芯温を10℃(理想は4℃)以下に冷却する。
 - 加工された副生物は、ビニール袋等で包装し、袋の口を封ずること。
2. 加工室の衛生条件
 - 作業中の室内温度は、20℃以下(17℃以下が理想)に保持する。
3. 加工器械・器具、運搬等の容器の衛生条件
 - 副生物の直接接する作業台他器具、容器などの材質はステンレス等の耐蝕性金属、プラスチック製の材質のものを使用する。
 - 微生物汚染拡大防止のため、熱湯か70%エチルアルコールで適宜洗浄されていること。また、作業終了後、洗浄・消毒されていること。

■副生物の留意事項

1. 自社の検査・分析施設、もしくは外部の検査機関に委託し、保存試験を行う場合は、(社) 日本畜産副産物協会の資料にある「保存試験によって可食期間を求める場合」の記述を参考に試験を行い、そこから得られる分析データに基づき可食期間を求めて下さい。又、外部の検査機関に委託する場合は、信頼できる検査機関に委託するようにします。
2. 微生物検査を行わず別記「期限表示フレーム」に定める可食期間を利用する場合は「期限表示フレームの付帯条件」を遵守し、この条件を満たす場合のみこのフレームの可食期間を参考に消費・賞味期限を示すことができます。この場合でも「官能検査」を行い、その検査データを保存しておく必要があります。
3. 微生物検査を行わず別記「期限表示フレーム」に定める可食期間を利用する場合は、ここに定める付帯条件を満たすように加工処理方法、加工施設・器具の衛生条件等の改善に努めるとともに、保存試験を行い、そこから得られたデータに基づいて、自ら可食期間を設定します。

生食用食肉の表示 19

■生食用食肉の表示

生食用食肉については、厚生労働省によりその加工基準が定められ(平成24年10月)消費者庁により生食用表示基準が示されている。

■事前包装された食肉（パック販売など）の表示

○通常の表示の他にプライ斯拉ベルに**生食用**と表示する。

又、通常の表示以外に②の**加熱殺菌の加工場の名称と県名**を併せて表示する。

○さらに、下記③の注意喚起の表示をする。

*①・②・③を一括表示することを基本とするが、ラベル表示の字数の関係など無理な場合は、別のラベルで表示しても良い。

生食用 国産牛もも肉(ユッケ用)	
個体識別番号表示 1234567983	
消費期限 13.5.5	保存温度 4℃以下
100g 580円	1780円
内容量 300g	
と畜場	(株)帯広畜産公社(北海道)
加熱加工	(株)赤坂ミート(東京都)
加工者	(株)赤坂食肉
加工者住所	東京都港区赤坂6の13の16
・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。 ・子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えて下さい。	

①通常ラベルに「生食用」の表示

②通常の必要表示以外に加熱加工工場の名称と県名をラベル表示する。

③注意喚起の表示

■店内加工・対面販売の食肉の表示

○通常のプライスカード・置札等に「生食用」と表示する。

○このほかに下記の注意喚起を店内の見やすい場所に表示する。

生食用 国産牛もも(牛刺し用)
100g 580円



○食肉・レバー等は生で食べるとリスクがあります。特に、子供、お年寄り、抵抗力の弱い方は、生(なま)の飲食は控えましょう。



- ◆生食用食肉の衛生基準▶(P145)
- ◆生食用食肉等の安全性確保について▶(P147)
- ◆食肉公正競争規約第3条第4項▶(P78)、第6条▶(P80)／同施行規則第12条▶(P81)

20 チラシの表示

チラシ、パンフレットなどについても、景品表示法（公正取引委員会告示）により、通常の店頭表示と同様の表示をすることが決められている。

○紙面（スペース）が限られている場合も多く、必要表示事項すべてを記載することが困難な場合は、次の3項目が最低必要な表示事項とする。

■チラシなどの必要表示事項

- ①商品名称（食肉の種類・部位・用途）
- ②原産地（国産又は国名）
- ③100g当たりの単価



国産牛サーロイン
すき焼き用
100g **880**円

○写真掲載の場合

写真を掲載する場合は、販売する実物写真とし、実物よりも肉質が上位なものを掲載することが無いように注意する。（優良誤認を招かないこと）

〈掲載例〉



- ◆ 食肉公正競争規約第3条第3項 ▶ (P78)
- ◆ 景品類等の指定告示 ▶ (P129)

ネット販売・カタログ販売など広告表示 21

■冊子や電子媒体上の広告表示

商品をカタログやネット販売等、宅配便などで届ける場合の、冊子や電子媒体上の広告表示については下記のとおりとする。

- ①商品名称（食肉の種類・部位・用途）と、商品番号
- ②原産地（国産・国名）
- ③内容量
- ④販売金額（消費税込の値段）・販売単価（100g当たり）
- ⑤肉質…国産牛の場合：5、4、3、～ 国産豚の場合：極上、上、～
- ⑥原材料の加工態様…解凍品（冷凍品使用）・冷蔵品



- | | |
|-------|---------------|
| ①商品名称 | 「牛かたロースすき焼き用」 |
| 商品番号 | A50 |
| ②原産地 | 国産 |
| ③内容量 | 800g入り |
| ④販売金額 | 5,000円 |
| 販売単価 | (100g当たり625円) |
| ⑤肉質等級 | 3ないしは4 |
| ⑥加工態様 | 冷蔵品 |

◇カタログ販売等にあっては、箱、包装、その他のコスト手間をかけて相手先に届けることになるが、注文者は肉の品質も知りたいと考えているので、食肉の100g当たりの単価も可能な限り表示する。

■その他の必要事項（商品に係わる以外のこと）

- ①販売の責任者などの表示…ア. 販売事業者名
イ. 連絡先（事業者所在地、メールアドレス又は電話番号）
- ②支払い条件・解約条件……ア. 支払方法（クレジット決済、現金振込、届け時代払い等）
イ. 返品・返金方法
ウ. 解約条項
- ③配送方法……………ア. 送料（送料込み・送料別）の有無
イ. 態様（冷蔵輸送・冷凍輸送）

■ ネット販売、カタログ販売の商品の表示

- ① 商品名称（食肉の種類・部位・用途）と、商品番号
- ② 原産地（国産・国名）
- ③ 内容量
- ④ 期限表示（賞味期限・消費期限）
- ⑤ 保存方法・保温温度
- ⑥ 国産牛肉の場合は個体識別番号表示



◇商品名称等……………包装外箱などに表示

商品名	「国産牛かたロースすき焼き用」
A50	
内容量	800g入り

◇保存条件・期限表示など……………別途葉（しおり）等により情報提供します。

- 冷蔵商品です、冷蔵庫で4℃以下に保存して下さい
- 商品到着後3日以内にお召し上がり下さい
- 直ぐ料理しない場合は、冷凍保存して下さい

○優良誤認を招かないように注意する

掲載する写真は、実物写真とし、実物よりも肉質が上位なものを掲載することが無いように注意する。（優良誤認を招かないこと）

その他、根拠のない優位性を表示しないようにする。

割引販売の表示の基準 22

■値引き販売

値引き販売の表示は、実売価格に他の価格を比較対象とする、二重価格の形で行われることが多い。しかし、比較対象する基の価格が根拠のないものであれば消費者は偽りの値引きで得をした気分になって購入することになり、そのような二重価格は不当表示である。

■二重価格について（消費者庁の考え方）

消費者庁から「不当な価格表示についての景品表示法上の考え方」(以下「ガイドライン」という。)が示されており、二重価格表示をする商品について次のとおり商品の同一性が重要視されている。

- 商品の同一性は、銘柄、品質、規格等からみて同一とみられるか否かにより判断される
- 食肉など生鮮食品については、一般的には、商品の同一性を判断することが難しいと考えられる。
- 生鮮食品を対象とする二重価格表示については
 1. タイムサービスのように商品の同一性が明らかな場合
 2. 一般の消費者が商品の同一性を判断が出来る場合これ以外は、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

■二重価格表示のできる場合

食肉公正競争規約では値引き販売として二重価格販売できるものは、一般の消費者が当該食肉の同一性を判断することが可能な場合に限るという前提のもとに、次の4つに限定した。

- ①自店通常価格からの値引販売
- ②タイムサービスでの値引販売
- ③一括割引での値引き販売
- ④増量値引での値引き販売

国産豚ばら
しゃぶしゃぶ用
当店通常価格 100g120 円の品
本日限 100g 98 円

特売品 国産牛ももスライス	
個体識別番号 1234567893	 <small>(251)1234567895(11)031128(3101)0012</small>
消費期限 25. 5. 1	保存温度 4℃以下
100g 580 円 200g 入り 通常 1160 円の品	980 円



◆不当な価格表示についての景品表示法上の考え方 第4の1(1)▶(P131)

1. 自店通常価格からの値引販売

*「当店通常価格100グラム〇〇円の品、本日〇〇円」

*「当店通常価格の〇〇円割引」

など、価格を比較して値引する場合、この「当店通常価格」が「最近相当期間にわたって販売されていた価格」(以下「**比較対象価格**」という。) でなければならない。(実績のない架空のものであれば、不当表示に該当する。)

(1) 「当店通常価格」が「最近相当期間にわたって販売されていた価格」とは (ガイドラインによる)

①値引販売の表示をしようとする時点からさかのぼること8週間において過半を占める期間に販売されていた価格

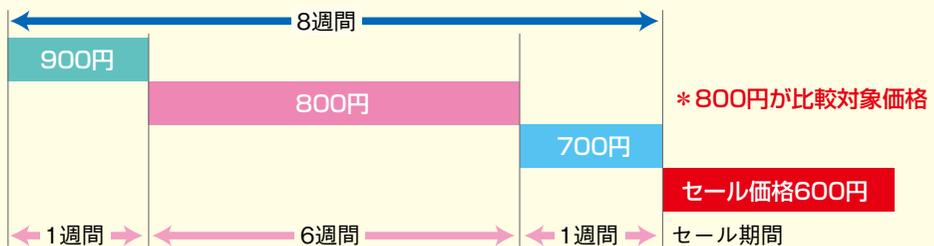
但し、その商品が販売されていた期間が8週間未満の場合には、その期間の過半を占める期間に販売されていた価格

②前記の要件を満たす場合にあって、次の場合を除く。

ア. その価格で販売されていた期間が通算して2週間未満の場合

イ. その価格で販売されていた最後の日から2週間以上経過している場合

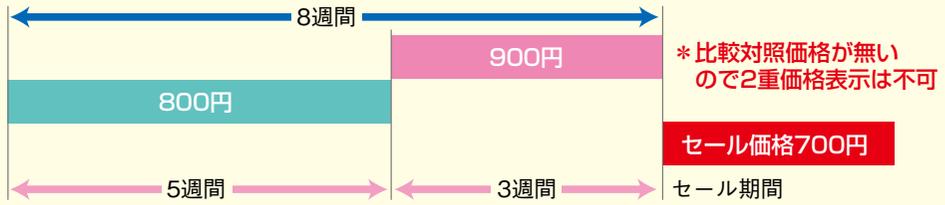
〈事例1〉8週間のうち過半を占める例



800円で販売した期間が、8週間の内過半を占めるので800円を比較対象価格として2重価格表示は可能

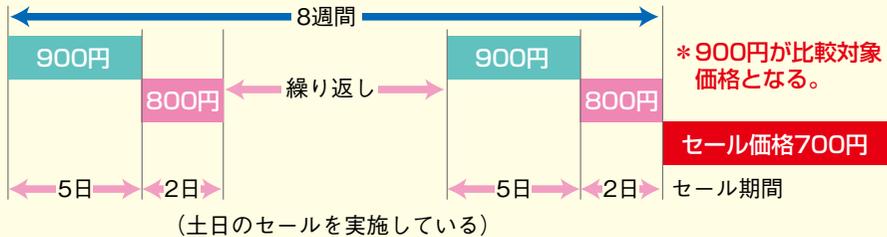


〈事例2〉 8週間のうち過半を占めていない場合、2週間以上前の場合



- ① 900円で販売した期間が8週間の過半を占めないため、900円を比較対象とした二重価格表示は出来ない。
- ② 800円で販売した期間は8週間の過半を占めているが、最後に販売した時から2週間以上経過しているため、800円を比較対象価格とした二重価格表示は出来ない

〈事例3〉 断続的に販売価格を変えた場合



900円で販売した期間が、8週間の内過半を占めるので900円を比較対象価格として2重価格表示は可能

〈事例4〉 最近投入した商品で販売期間が8週間未満の場合



800円で販売した期間が6週間の過半を占めるので、800円を比較対象価格とした二重価格表示は可能

〈事例5〉最近投入した商品で販売期間が短い場合



800円で販売した期間が3週間の過半を占めているが、2週間未満なので800円を比較対象価格とした二重価格表示は不可

(2) 「商品の同一性」とは（ガイドライン）

- 自社通常価格との比較は（比較対象価格との比較）は、商品が同じでなければ意味がない。
- 過去に販売した食肉との「同一性」が問われる。
食肉公正競争規約では、同一性の基準を次の5つに置いている。
①食肉の種類 ②部位 ③形態 ④品質 ⑤銘柄
- 一般消費者が商品の同一性を判断することが可能でなければならない
* 上記「種類」「部位」「形態」「品質」「銘柄」の資料を揃えて保管しておくこと。
「種類」「部位」「形態」については消費者は同一性の判断が出来る。
また「銘柄」の同一性は伝票等で証明できるが、「品質」については難しい。

(3) 品質の同一性とは

- 品質の同一性の証明をするものがあること
* 客観性の有するもので証明する
仕入（購入）の際に、確認や指定をする
* 自主格付け等任意のものは、客観性がないので排除される
- ① 国産牛肉の場合の同一性の証明
（社）日本食肉格付け協会による枝肉の格付けが、客観性を有する。
* 牛肉 肉質等級 「5」「4」「3」「2」「1」の5段階
* 豚肉 肉質等級 「極上」「上」「中」「並」「等外」の5段階
- ② 輸入食肉の場合の同一性の証明
米国産、オーストラリア産等についても、規定された格付けがある。
* 米国産 牛肉 「プライム」「チョイス」「セレクト」等

2. タイムサービスでの値引き販売

陳列していた商品を、その日の内に売りさばきたいことから、ある時間帯から「〇〇円引き」「2割引」等のシールを貼ったりして価格を訂正して値引セールを行う場合がある。

このようなタイムサービスについては

- 商品の同一性が明らかなので行って良い
- 但し、基の価格は実際に販売されていた価格でなければならない

〈事例〉

〈POPで説明〉



〈ラベル貼付で表示〉



3. 一括割引での値引き販売

特定の商品群を対象として「表示価格から○割引」など一括表示して割引するセールをすることは差し支えない。

〈事例〉

〈POPで説明〉



〈POPで説明〉



*適用商品が一部のものに限定されているにもかかわらずその旨を明示しない場合、例えば「精肉全品○割引」と表示して、実際は特定の商品を除外したり、特売品が除外されてはならない。

4. 増量割引での値引き販売

少量パックと大量パックの間で100g単価のサービス値引をおこなうもの。

〈事例〉

〈小パック〉

〈大パック〉

国産牛肉ももスライス	
賞味期限 25.5.10	保存方法5℃以下
100g当 200円 内容量 200g	400円
加工者 赤坂物産株式会社 東京都港区赤坂0-00-00	

国産牛肉ももスライス	
賞味期限 25.5.10	保存方法5℃以下
100g当 180円 内容量 300g	大パック割引 540円
加工者 赤坂物産株式会社 東京都港区赤坂0-00-00	

- * 大小パックが同じ部分肉から作られた商品であること
- * 大小パックを同じ場所に置いて同一商品であることを明確に示すこと
- * 同一商品の増量値引であることを消費者に明確に伝えること
- * 小パックが大パックの価格を安く見せかける意図で販売されていないこと

不当表示の禁止 23

一般消費者に優良誤認や有利誤認を与える広告、表示は不当表示として禁止されている。

■優良誤認・有利誤認とは

消費者に優れて良いものと誤って認識させることを「優良誤認」、買って有利だと誤って認識させることを「有利誤認」という。

■対象となるもの

1. 商品、容器、又は包装による広告その他の表示等
2. 見本、チラシ、パンフレット、説明書とこれに類するもの等
ダイレクトメール、ファクシミリ等も含む
3. ポスター、看板（プラカード等も含む）、ネオンサイン等
4. 新聞、雑誌等の出版物、放送、電光広告等
5. インターネット、パソコン通信など情報処理機器による広告・表示等

(1) 食肉以外のものの誤認表示

- * 植物性タンパク食品を「人造肉」「人工肉」「ヘルシービーフ」等と表示すること
- * 挽肉等に植物性タンパクを混合しているのに、その旨の表示がない場合

(2) 生鮮品（生肉）と「加工肉」「成型肉」との誤認

- * 牛肉、馬肉の筋肉に人工的に脂肪を注入したものを「牛ステーキ」「馬刺し」と表現することは、その商品が生肉であるかのように誤認される。
必ず「加工肉」の表示を明記する。
- * 内臓肉を貼り合わせた成型肉を「ソフトステーキ」「ファミリーステーキ」等と表示するとその商品が生鮮の精肉であるかのように一般消費者に誤認されるおそれがある。
「成型肉」と明記しなければならない。

(3) 種類・部位の誤認

- * 豚肉にウサギの肉を混入したものを「豚肉」と表示したり、牛肉、豚肉、馬肉の混合した挽肉を「牛豚ひき肉」とだけ表示した場合など、食肉の種類・部位などについて誤認される表示をした場合 → [P11 種類・部位等の表示の項目参照]

(4) 原産地、国産・外国産の誤認

- * 外国産のものが国産のものであるかのように誤認されるおそれのある表示
外国産の国名を偽って販売するものや、国産食肉で県別表示をする場合、県名を偽って販売するもの、何れも不当表示になる → [P18 原産地の表示の項目参照]

(5) 和牛の表示の虚偽

*「黒毛和種」「褐毛和種」「日本短角種」「無角和種」の品種の牛、またはこれら4品種間の交配により生産された牛以外の肉を「和牛」と表示した場合、不当表示になる。

➡ [P25 和牛の表示の項目参照]

(6) 黒豚の表示の虚偽

*パークシャー純粋種以外の品種の豚の肉を「黒豚」と表示すると不当表示になる。またまぎらわしい表示もこれに該当する。

➡ [P27 黒豚の表示の項目参照]

(7) 陳列の方法の不正

*一般消費者から見やすい前の方や表面に良い肉を陳列し、隠れて見えない内部に劣る肉を置き、その食肉全部の品質が優良であるかのように誤認されるおそれがある表示は不当表示になる。(事前包装ものでも同じ)

*食肉の種類・部位の性質上、陳列(包装)された内部にある食肉が外部から見えるところにある食肉よりも脂身が多いもの、一切れの形が小さいものが自然に起こりえるが、この場合は不当表示に当たらない。

(8) 品質・規格・名柄等の虚偽

*食肉の品質、規格、銘柄その他の内容について、実際のものまたは他の事業者のものよりも著しく優良であると消費者に誤認されるおそれのある表示、特に「松阪牛(肉)」「神戸牛(肉)」「近江牛(肉)」など食肉の銘柄について虚偽の表示をすることが無いようにしなければならない。

(9) 価格の有利性の誤認

*価格を、実際のもの又は他の食肉販売業者のものよりも著しく有利であると一般消費者に誤認される恐れのある表示。

「大手スーパー価格800円を380円」との表示をして販売していたが調べてみると、800円は市内の平均価格であって、同一・同品質のものと比較したものでないと判明し、警告を受けた例があった。

(10) 過剰包装

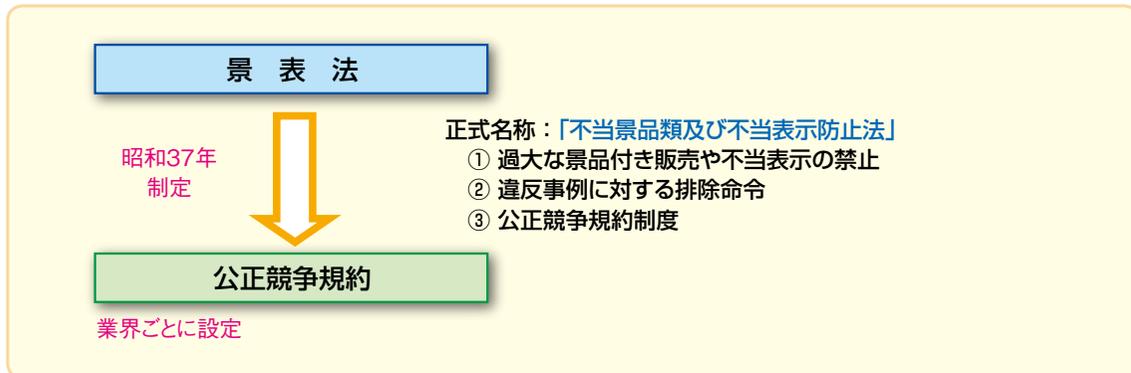
*内容物の保護又は品質保全の限度を超えて過大な容器を用いたものや過剰包装をしたもの。中身が多く入っているように見せかけることによって、実際のものより良い商品のように見せるものである。



食肉公正競争規約と食肉公正取引協議会 24

(1) 景表法

正式名称は「不当景品類及び不当表示防止法」といい、一般消費者の自主的かつ合理的な選択を確保し、一般消費者の利益を保護することを目的としている。



(2) 食肉公正競争規約

* 食肉公正競争規約は、景表法の規定を受けて食肉販売業者や事業者団体が景品や表示に関する事項について自主的に設定する、業界のルールである。

まず東京都において施行認定され、その後各県別に規約が施行認定された経過をへて平成7年10月に、全国統一規約として一本化されたものである。

* 表示に係る法律を踏まえ、法律では定められていない食肉商品の具体的な表示内容や表示方法等について食肉販売業者や事業者団体が自主規制を行うための基準等をきめたもの。

* 「食肉公正競争規約」は全国食肉公正取引協議会が食肉業界の意見を集約し、消費者庁及び公正取引委員会の認定を受けて、設定することができる。

(3) 公正取引協議会

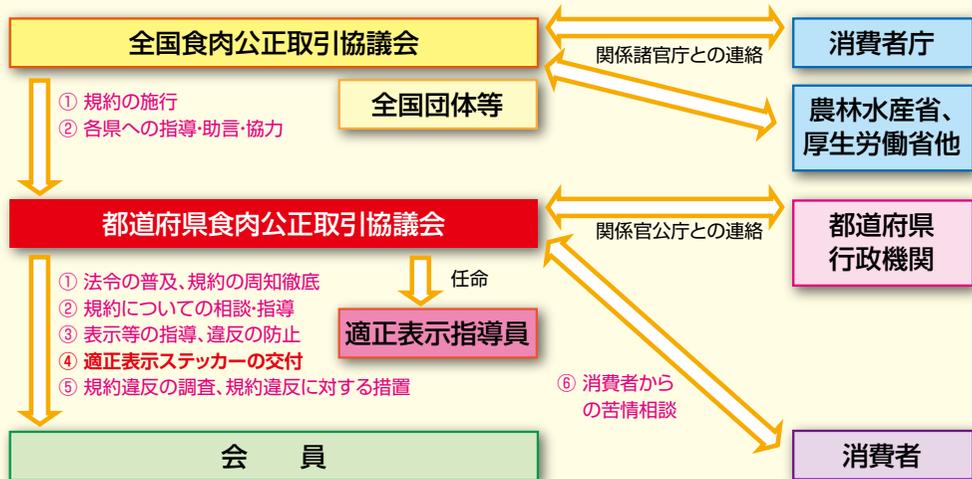
* 全国には食肉のほか、各種食料品、医薬品、自動車、不動産、銀行など百以上の公正競争規約に基づく公正取引協議会が設立され各業界が自らの力で正しい表示に努めている。

* 全国食肉公正取引協議会・都道府県食肉公正取引協議会

食肉業界においては、食肉公正競争規約の実施機関として都道府県ごとに食肉公正取引協議会が設置され、これが全国食肉公正取引協議会を形成している。

都道府県食肉公正取引協議会

- ① 適正販売指導員の任命等
 - * 各都道府県の会長が指導員を任命し、地域の店舗を巡回指導する。
 - * 指導員は原則任期2年とし、講習会を定期的におこなう。
- ② 下記図にあるような、食肉公正競争規約の普及、表示の指導・相談表示違反があった場合の調査やその対応等の業務を行う。



(4) 食肉公正取引協議会の会員

* 全国食肉公正取引協議会は、都道府県食肉公正取引協議会と全国団体及び法人（小売・卸売の全国団体等）で構成される。

構成会員等

〈都道府県公正取引協議会会員〉	
① 食肉専門小売店	② 食肉販売業者（食肉卸・加工業者等）
③ 食品スーパー、量販店	④ 生協、農協
〈全国団体会員〉	
生産者団体	全農ミートフーズ、全畜連、全開連、全酪連、食鳥協会
流通・卸・加工団体	食肉市場卸売協会、食肉買参協会、畜産副産物協会、ハム・ソーセージ協同組合、日本食肉流通センター、成鶏処理流通協議会輸出入協会、全肉業連
小売団体	全肉連、全食鳥肉連、チェーンストア協会、スーパーマーケット協会

(巻末の都道府県食肉公正取引協議会・団体連絡先一覧表を参照のこと)



▶ 景表法第12条 ▶ (P127)

適正表示ステッカー 25

全国食肉公正取引協議会は、食肉公正競争規約に従い適正な表示をしている小売販売業者にたいして、「適正表示の店」を表すステッカーを交付している。

■適正表示ステッカー

適正表示ステッカーは、食肉公正取引協議会の任命する「適正表示指導員」が当該販売店に出向いて所要の調査をし、適正な表示をしていると認定した店舗について交付するものである。

- * 適正表示ステッカーを掲示してる店舗は、正しい表示をしている信頼できる店として消費者にアピールすることができる。
- * ステッカーの交付を受けた小売販売業者は、その販売する食肉の包装紙やラベルにステッカーと同じデザインを使用することができる。
- * 有効期間は、毎年1月1日より12月31日まで。有効期間を表すラベルを年に1回貼り替える。



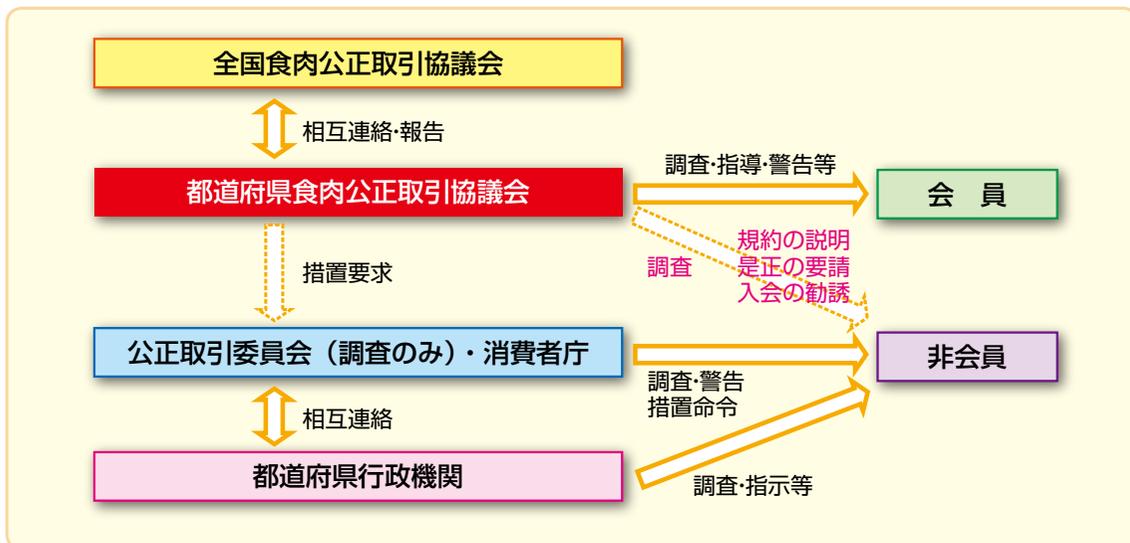
◆ 食肉公正競争規約第13条 ▶ (P88) / 同施行規則第23条、第24条 ▶ (P89)、別表2 ▶ (P92)

26 違反に対する調査・措置

1. 消費者庁関係・食肉公正競争規約に基づくもの

■規約違反や不当表示の調査・措置の原則

食肉公正取引協議会会員に対しては都道府県食肉公正取引協議会が会員以外（非会員）には公正取引委員会（調査のみ）、消費者庁、各県行政機関が調査措置をおこなう。



■都道府県又は全国の食肉公正取引協議会の措置の原則

* 適正表示指導員が定期的に表示の調査・指導をおこなう。

* 調査時や一般消費者の通報、行政機関からの連絡により違反が判明した場合次のような措置をおこなう。

①呼び出し

規定に違反する事実があると思われる場合、関係者を招致し、事情を聴取し必要な事項の照会をおこない、参考人からの意見を求め、その他必要な調査を行うことができる。

②調査に協力しないものへの警告等

上記の調査に協力しない食肉販売業者に対し

ア. 調査に協力すべき旨の文書により警告する

イ. それでも協力してもらえない時は、下記の措置をとることができる。

- ・ステッカーの貼付の差し止め
- ・5万円以下の違約金を課する
- ・除名処分をする

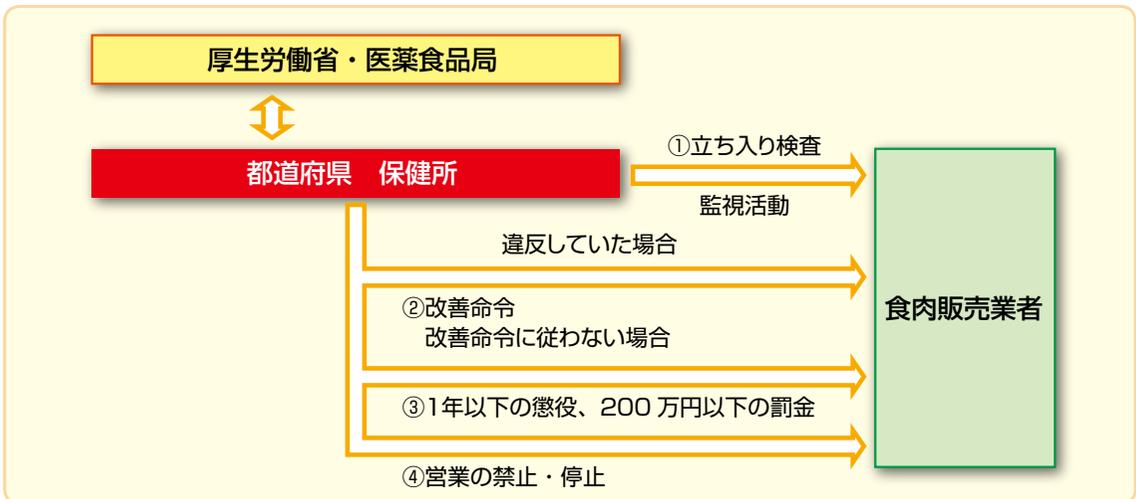
③警告等

調査の結果、違反行為があると認めるときは、その者に対して、次のような警告を文書をもっておこなう。

- ア. その違反行為をやめること
 - イ. 同じ又は類似の違反行為を再び行わないこと
 - ウ. その他これらに関連する事項を実行すること
- ④ステッカーの回収
- ⑤ステッカーの再交付拒否
6ヵ月を超えない範囲で、ステッカーの再交付をしない。
- ⑥違約金を課す
警告に従わない場合、50万円以下の違約金を課することができる。
- ⑦除名処分
違反行為をした食肉販売業者を除名することができる。
- ⑧消費者庁への措置請求
どうしても食肉公正取引協議会の措置に従わない違反者にたいしては、消費者庁に必要な措置を講ずるよう（措置命令の発動）求める。
- 措置命令では
- ア. 違反行為をやめさせること
 - イ. 将来、違反行為を繰り返さないこと
 - ウ. 違反行為を行っていた旨の公告
- 措置命令に従わない場合
2年以下の懲役又は300万円以下の罰金に処せられる。

2. 食品衛生法に基づくもの

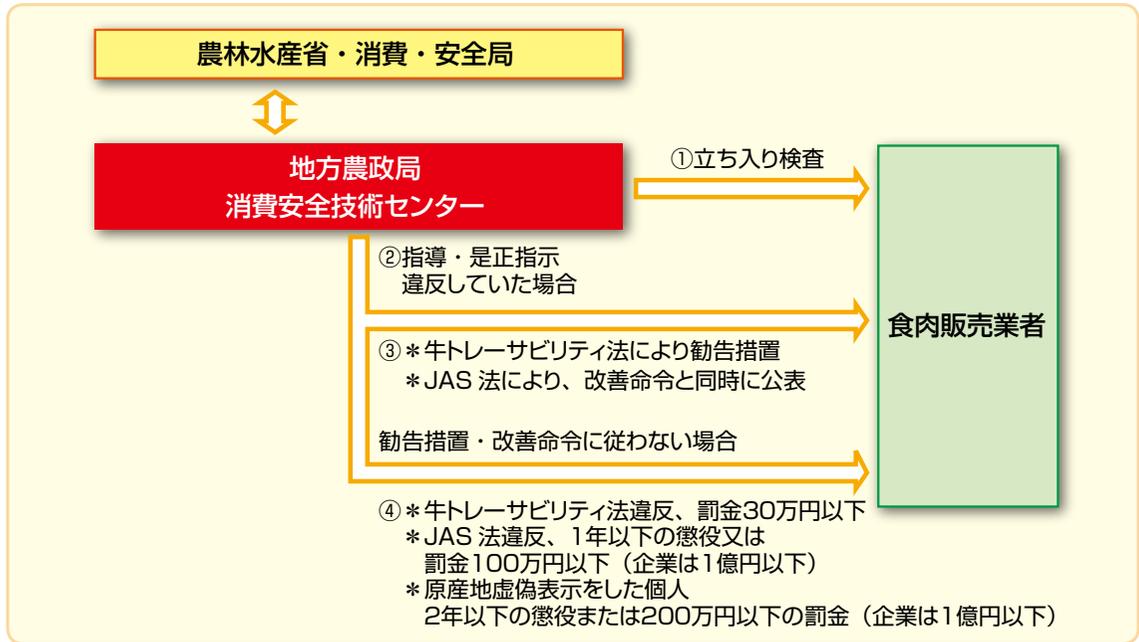
■食品衛生法に基づき監視活動が行われている



- ◆景表法第6条 ▶ (P125)、第9条 ▶ (P126)
- ◆食肉公正競争規約第14条、第15条 ▶ (P88)、第16条 ▶ (P90)

3. JAS法、牛トレーサビリティ法に基づくもの

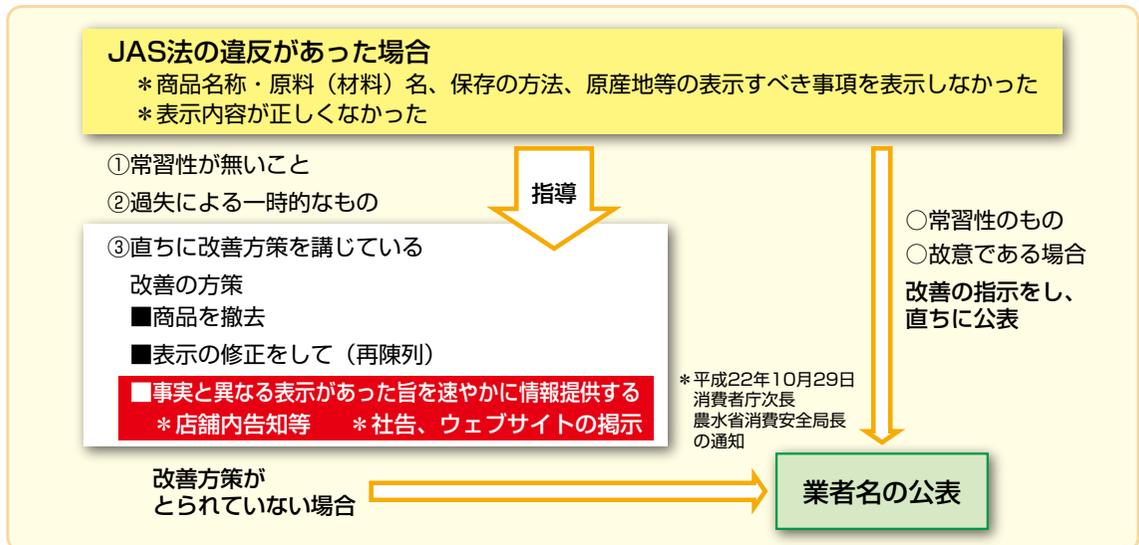
■ JAS法と牛トレーサビリティ法に基づき食肉販売業者（卸・小売等）の立入検査がおこなわれる。

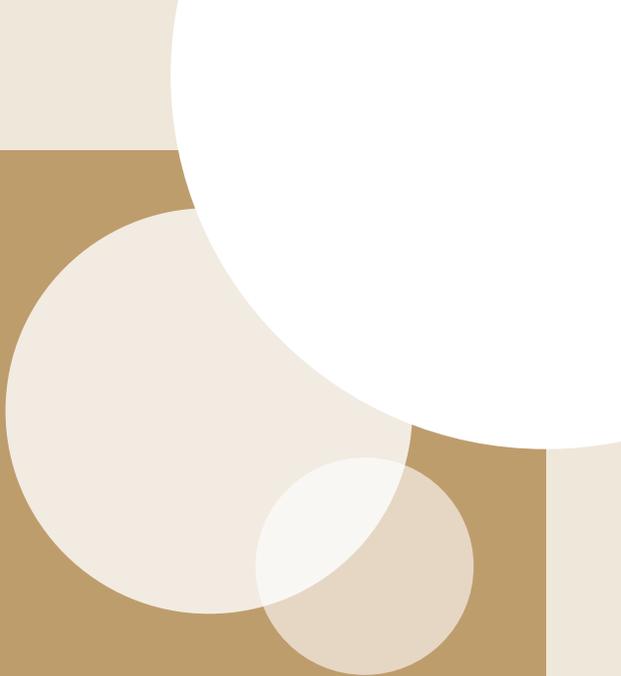


○平成21年5月には直罰規定が導入され、原産地について虚偽の表示をした飲食料を販売した者に対し、行政による改善命令を経ることなく、直ちに罰則がかけられる。

■消費者庁・農水省通達

指示・公表の指針の運用について（平成23年1月1日より運用）





牛・豚の品種

牛の主な品種

黒毛和牛

【Japanese Black】



©独立行政法人 家畜改良センター

■ 体の特徴

(体高・体重) 繁殖用雌牛の標準
毛色は黒単色で褐色を帯びてる。
体高130cm、体重520kg程度。

■ 発祥地・肥育エリアなど

明治の時代から品種改良が行われ、1918年より登録開始、1944年に品種が固定したと結論、全国の肥育農家で170万頭以上、飼われており和牛の約95%以上を占める。

■ 特徴

脂肪交雑、肉の色沢、肉のきめ及び締まりなどの肉質形質に優れた遺伝的特性をもっている。

褐毛和種

【Japanese Brown】



©独立行政法人 家畜改良センター

■ 体の特徴

(体高・体重) 繁殖用雌牛の標準
毛色黄褐色から赤褐色をしている。
体高130cm、体重540kg程度。

■ 発祥地・肥育エリアなど

熊本県で放牧に適する牛として改良した「肥後牛」と、高知県で韓国牛から改良された「高知系」のものがある。全国で約3万頭（熊本県で1万1千頭、高知県で約2千頭）が飼われている。

■ 特徴

性質は温順で、強健の上、耐熱性に優れ、粗資料利用性も高い。

黒毛和種よりは脂肪交雑の入り方は少ないが、草を与えた健康な赤身肉として評判は高い。

無角和種

【Japanese Polled】



©独立行政法人 家畜改良センター

■ 体の特徴

(体高・体重) 繁殖用雌牛の標準
毛色は黒単色(黒毛和種よりも黒
味が強い)。体高128cm、体重
580kg程度。

■ 発祥地・肥育エリアなど

山口県阿武(あぶ)郡で在来和
牛をアバディーン・アンガス種に
よって改良して生まれた品種で、
中国地方で約200頭が飼われてい
るのみ。

■ 特徴

増体速度が速く、粗飼料の利用
効率が高い。
肉質の面では脂肪交雑やきめな
どが黒毛和種に比較すると劣って
いる。

日本短角種

【Japanese Shorthorn】



©独立行政法人 家畜改良センター

■ 体の特徴

(体高・体重) 繁殖用雌牛の標準
毛色は濃赤褐色。体高135cm、体
重600kg程度。

■ 発祥地・肥育エリアなど

南部牛とアメリカから輸入され
たショートホーン種、デイリー・
ショートホーン種を交配して改良
されたもの。
東北地方の北部原産で今は岩手
県を中心に約8千頭が飼われてい
る。

■ 特徴

粗飼料の利用効率が高く、北日
本の気候・風土に適合している。
肉質の面では脂肪交雑やきめな
どが黒毛和種に比較すると劣って
いるが、東北地方の放牧形式によ
る肉牛生産に向くため、生産地の
愛好は強い。

アバディーン・ アンガス種

【Aberdeen Angus】



■ 体の特徴

(体高・体重) 繁殖用雌牛の標準
毛色は黒単色。体高120cm、体
重550kg程度。

■ 発祥地・肥育エリアなど

英国スコットランドで作られた
品種で、ヨーロッパや豪州で多飼
くわれている。

■ 特徴

粗飼料の利用効率が良く、乳量
も多いので放牧飼養に適している。
肉質も外国種の中で優れている。

ヘレフォード種

【Hereford】



■ 体の特徴

(体高・体重) 繁殖用雌牛の標準
毛色は赤褐色で顔面・胸・腹にか
けては白色。体高130cm、体重
600kg程度。

■ 発祥地・肥育エリアなど

英国イングランド地方が原産地。
アメリカや豪州でも多く飼われて
いる。

■ 特徴

非常に強健で、暑さ、寒さ、乾
燥などの過酷な自然条件によく適
応する。
肉質はアバディーン・アンガス
種よりやや劣る。

シャロレー種 【Charolais】



■ 体の特徴

(体高・体重) 繁殖用雌牛の標準
毛色はクリーム色単色で、額に縮れ毛がある。体高140cm、体重700kg程度。

■ 発祥地・肥育エリアなど

フランスシャロレー地方が原産地。フランス、イギリスで多く飼われている。

■ 特徴

環境適応力も高い。
肉質は脂肪が少なく赤肉生産用とされる。

ホルスタイン種 【Holstein】



■ 体の特徴

(体高・体重) 繁殖用雌牛の標準
毛色は白黒斑ないし黒白斑。体高140cm、体重650kg程度。

■ 発祥地・肥育エリアなど

原産国はオランダの北オランダ州および、フリースランド州、ドイツのホルスタイン地方。
現在日本で飼養されている乳牛の98%、肉用牛の約40%をホルスタイン種が占めている。

■ 特徴

泌乳量が多く、乳脂率が低い。
性質は温順で環境適応性が高い。
肉質を改善して肥育するF1肥育も盛んになってきている。

豚の主な品種

大ヨークシャー種

【Large Yorkshire
または Large White】



■体の特徴

皮膚は白色。成体の体重は350～380kg程度。

■発祥地・肥育エリアなど

イギリスのヨークシャー州地方において、在来種に中国種、ネアポリタン種、レスター種などを交

配して1870～1880年頃までに成立。

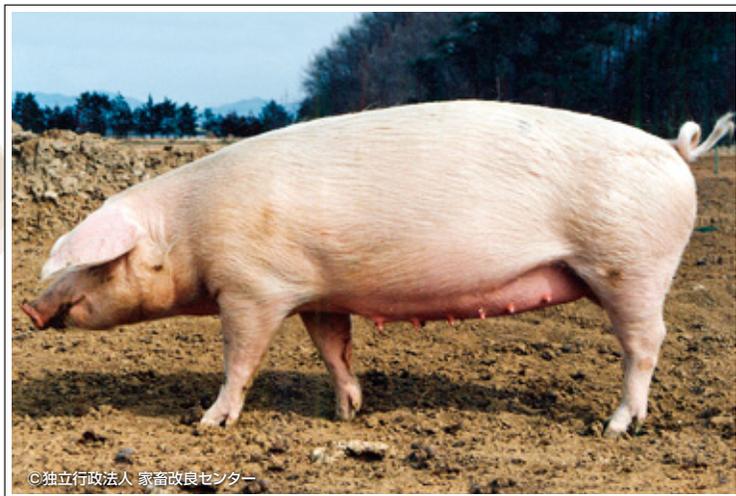
イギリス、アメリカ、スウェーデン、オランダ等において広く飼育されており、日本においてもイギリス、アメリカから輸入され、主として繁殖豚として利用されている。

■特徴

ペーコンタイプの代表的な品種。繁殖能力に優れていて、一腹あたりの生産頭数が多い。肉質は、赤肉と脂肪の割合に均衡が取れており、加工品の原料として高い評価を得ている。

ランドレース種

【Landrace】



■体の特徴

毛色は白色。成体の体重は350～380kg程度。

■発祥地・肥育エリアなど

デンマークの在来種に大ヨークシャー種を交配して成立。

デンマーク、イギリス、オラン

ダ、スウェーデン等において多く飼育されている。

日本においてもイギリス、オランダ等から輸入され、純粋種では最も多く飼育されている。

■特徴

産子数が多く、泌乳量も多くて育成率が高いため、繁殖能力に優れている。

肉質としては、背脂肪が薄く赤肉率が高い。現在、各国で改良が進められている。

デュロック種

[Duroc]



©独立行政法人 家畜改良センター

■体の特徴

皮膚は褐色（固体によって濃淡がある）。成体の体重は300～380kg程度。

■発祥地・肥育エリアなど

アメリカのニューヨーク州、ニュージャージー州を中心とした

東部地方が原産地。

アメリカで多数飼育されている。日本では、実用豚生産のための雄型品種として利用されるのが一般的である。

■特徴

性質はおとなしく、体質強健。産子数も多く、放牧に適している。

普通豚（三元交配豚）

- 国内で生産・流通している大半が、以上の3種類の品種を交配した普通豚（三元交配豚）である。
- 繁殖性、産肉性、肉質のバランスをとるために、3種類の純血種を掛け合わせる。
- 国内では、伝統的に、繁殖性の優れたランドレース種（L）と大ヨークシャー種（W）を掛け合わせた交配豚（LW）を子取り母豚とし、さらに肉質の優れたデュロック種（D）を掛け合わせた交配豚（LWD）を肥育したものが主流である。
- 通常、生後180～190日齢、体重105～110kgで出荷される。

バークシャー種

[Berkshire]

豚の主な品種



©独立行政法人 家畜改良センター

■ 体の特徴

皮膚は黒色だが、四肢・鼻・尾の先に白はんを持つ。成体の体重は200～250kg程度。

■ 発祥地・肥育エリアなど

イギリス西部バークシャー地方とウィルツシャー地方の在来種にシアメース種、中国種、ネオポリタン種などを交配して成立。

日本では鹿児島地方に多く飼育されており、「黒豚」の名で親しまれている。

■ 特徴

体質強健で産子数はやや劣るが、哺育は巧みである。

肉質、脂肪質ともに優れており、生肉用に適している。

ハンプシャー種

[Hampshire]



©独立行政法人 家畜改良センター

■ 体の特徴

体は黒色で、肩から前肢にかけて幅10～30cmの白帯を持つ。成体の体重は250～350kg。

■ 発祥地・肥育エリアなど

アメリカのケンタッキー、マサチューセッツ州が原産地。

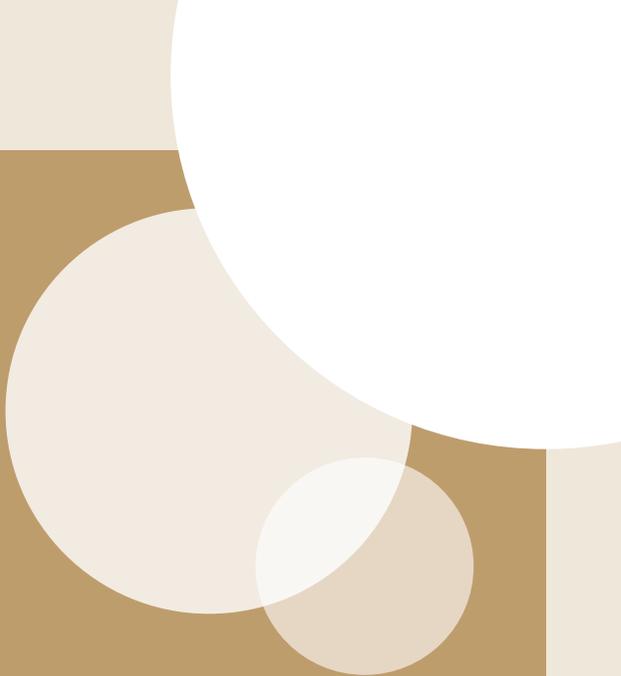
アメリカで多数飼育されている（登録頭数が最も多い）。

日本では、主として交配用の種雄豚として多く利用されている。

■ 特徴

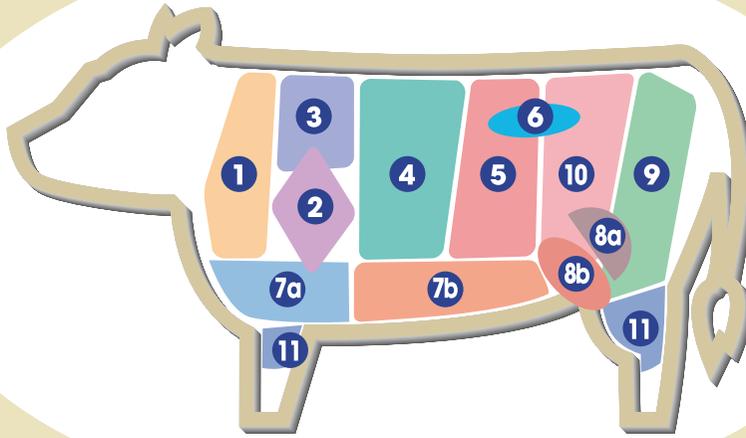
産子数はやや少ないが、哺育能力に優れ、発育、飼料効率がよい。

背脂肪が薄く、筋肉量が多く、もも肉も充実しており、肉質としては良好である。



牛・豚・鶏の部位

牛肉の部位



1 **ネック** 脂肪分が少なく赤みの多い硬めの肉質。ひき肉、こま切れとして利用されます。角切りなどで煮込み料理にも。

2 **かた** やや硬く脂肪分の少ない赤身肉。エキス分やコラーゲンが多く、煮込み料理、スープ原料に適します。

3 **かたロース** やや筋が多いが脂肪分が適度にある風味のよい部位。しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼き肉など薄切りにする料理に適します。

4 **リブロース** きめが細かく、肉そのものを味わうローストビーフ、ステーキに。霜降りのもものは、すき焼きに最適です。

5 **サーロイン** きめが細かくて柔らかく、肉質は最高。ステーキに最適で、ローストビーフやしゃぶしゃぶにも。

6 **ヒレ** きめの細かい柔らかな部位。脂肪分が少ないので、ビーフカツなど揚げ物や、脂肪の気になる方に。

7a **かたばら** 赤身と脂肪が層になり、きめ粗く硬め。こつてりと煮込んだり、こま切れは肉じゃがなどに。

7b **ともばら** 赤身と脂肪が層になり、きめ粗いが霜降りになりやすい。濃厚な味わいで、シチューやカルビ焼きに。

8a **もも**
(うちもも) 牛肉の部位中もっとも脂肪が少ない。ステーキやローストビーフなど厚切り料理や焼き肉、煮込み料理に。

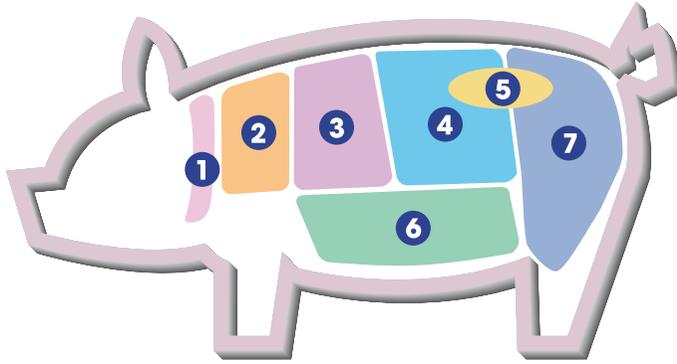
8b **もも**
(しんたま) きめが細かく柔らかで、脂肪が少ない部位です。ローストビーフやシチュー、焼き肉、ビーフカツなどに。

9 **そともも** きめがやや粗く、脂肪の少ない硬めの肉です。薄切り、こま切れにして炒めものに。

10 **ランプ** 味に深みがあり柔らかい赤身肉。ステーキやローストビーフをはじめあらゆるメニューに利用できる部位です。

11 **すね** 筋が多く硬いが、長時間煮ることでコラーゲンが溶出し、柔らかくなる。だしをとったり、煮込み料理に。圧力鍋で時間短縮も。

豚肉の部位



1 **ネック** 脂肪分が多く焼き肉に適しています。「トントロ」と呼ばれているのは、この部位です。

2 **かた** きめが粗く、硬め。脂肪分が多少あるため、角切りにして煮込むとよい味が出る。シチューやポークビーンズに。

3 **かたロース** きめはやや粗く硬めでコクのある濃厚な味です。カレーや焼き豚・しょうが焼きなどに。すじを切ってから調理を。

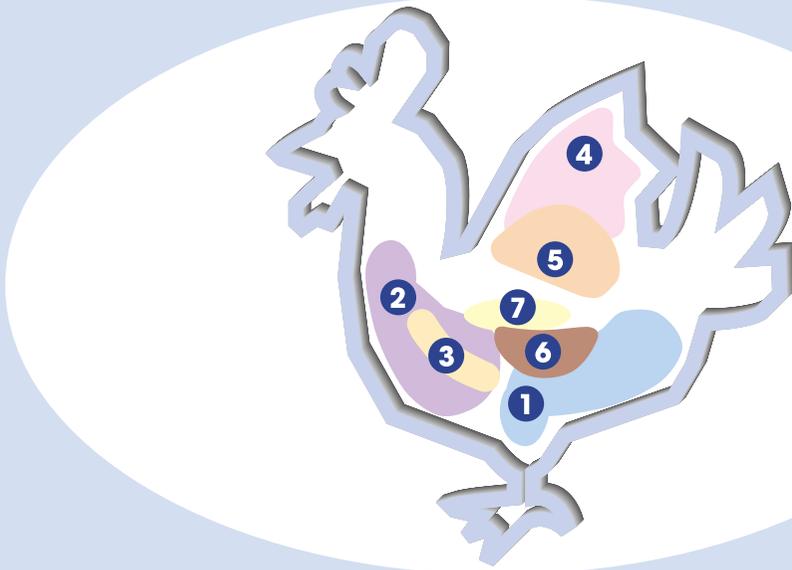
4 **ロース** きめが細かく、適度な脂肪でヒレと並ぶ最上部位。外側の脂肪にうま味がある。トンカツ、豚しゃぶなどに。ロースハムの原料。

5 **ヒレ** きめの細かい柔らかな部位。脂肪分が少なくビタミンB₁が豊富。トンカツ、ソテーなど油を使う料理に最適です。

6 **ばら** 赤身と脂肪が層になり、骨付きのものはスペアリブと呼ばれる。濃厚な味なので、カレーやトンポーローなど煮込み料理に。

7 **もも** 脂肪が少なく、きめ細かい。ヒレに次ぎビタミンB₁が多い。ソテーや焼き豚などに。ボンレスハムの原料です。

鶏肉の部位



1 **もも肉** 肉の中に脂肪が入りよく締まっているので、味にコクがあります。むね肉にくらべるとやや硬めです。

2 **むね肉** 柔らかく味も淡泊であっさりしています。脂肪の少ない部位。

3 **ささみ** もっとも脂肪が少ない、味も淡泊であっさりしています。幼児やご年輩の方もおすすめです。

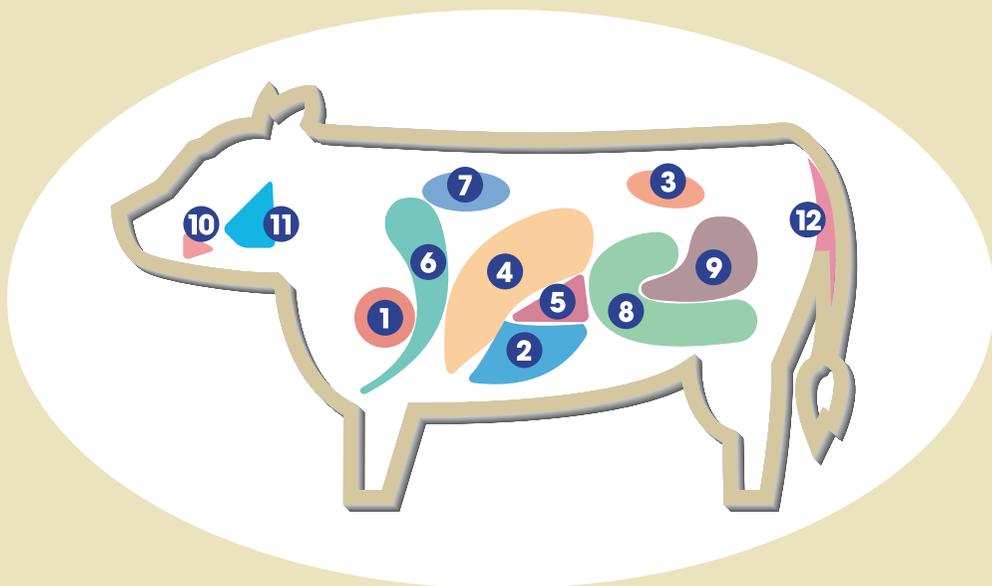
4 **手羽さき** 美肌によいといわれるコラーゲンが豊富に含まれています。

5 **手羽もと** ほどよく脂肪がついて、味にコクがある部位です。

6 **きも** レバー（肝臓）、心臓の部位で、各種のビタミンが豊富。鶏のレバーには、ウナギの約6倍ものビタミンAが含まれています。

7 **すなぎも** すなぎもは鶏の胃袋。コリコリとした歯触りが特徴で、焼き鳥の材料としても人気があります。

牛の副生物



1
ハツ
(心臓)
筋繊維が細かく、こりこりした歯ざわり。タウリン、ビタミン B₁、E が豊富。焼き肉や串焼きに。

2
レバー
(肝臓)
ビタミン A、B₂、B₆、B₁₂、鉄が豊富。牛乳で血抜きをすると臭みがとれる。酒、生姜、ニンニクなどで下味を。

3
マメ
(腎臓)
ビタミン B₂、鉄が豊富。ブドウの房状で、脂肪が少ない。白いすじを除き、バター焼き、みそ煮込みに。

4
ミノ
(第一胃)
下ごしらえで繊毛が密生している皮をむく。特に厚くなった「上ミノ」と呼ばれている部分は、焼き肉でもお馴染み。

5
センマイ
(第三胃)
特有の歯ざわり。脂肪少なく、鉄が豊富。ゆでて売られているが、もう一度ゆで氷水にさらし臭みを除く。

6
ハラミ
(横隔膜)
焼き肉用として出回り、輸入名からスカートステーキとしても売られています。シチューやカレーなどに。

7
サガリ
(横隔膜)
ハラミと同様、適度な脂肪で柔らかい肉質。ハラミとサガリを分けずにハラミということもある。

8
ヒモ
(小腸)
大腸より薄く細い。ゴムのようで噛みきれないが、じっくり煮込むとおいしい。串焼き、煮込み料理に。

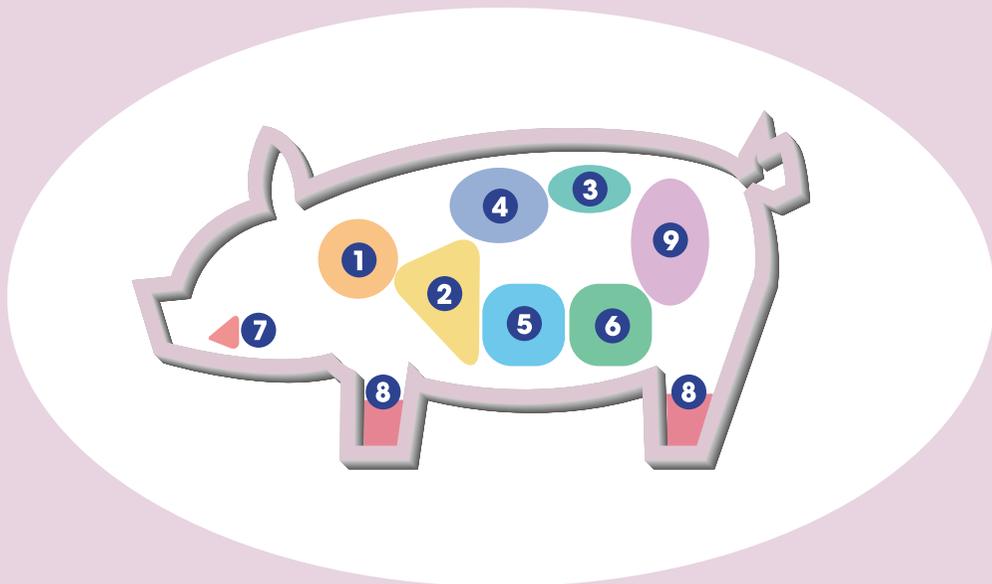
9
シマチョウ
(大腸)
ヒモより厚く、硬いので長時間煮る必要があります。ゆでてぶつ切りで売られていて下処理法はヒモと同様。

10
タン
(舌)
食肉より、ビタミン A、B₂、鉄、タウリンが多く含まれている。薄切りにして網焼き、ブロックのものはシチューなど煮込みに。

11
ホホニク
(頬肉)
頭部の肉の部分で一番おいしいとされているのが頬肉です。柔らかくて脂肪が多いのが特徴で、調理では整形するほうがよい。

12
テール
(尾)
コラーゲンが豊富。長時間煮込むとゼラチン化し、柔らかくなる。テールスープなどに。

豚の副生物



1

ハツ
(心臓)

筋繊維が細かく緻密で、歯ざわりが独特。脂肪が少なく味は淡泊。タウリン、ビタミンB₁、B₂、鉄が豊富。充分血抜きをしてから調理する。焼き肉や串焼きに。

2

レバー
(肝臓)

ビタミンA、B₂、B₆、B₁₂、鉄が豊富。牛乳で血抜きをすると臭みがとれる。酒、生姜、ニンニクなどで下味を。

3

マメ
(腎臓)

脂肪が少なく、低エネルギー。表面の皮を除き、半分に切り白いすじ（尿管）を取ると臭みも気にならず、香味野菜などと、さっとゆで水にさらし、炒め物・煮込み・あえ物に。

4

ガツ
(胃)

臭みが少なく、食べやすい部位。ゆでたもの以外の、生のは塩をふってよくもみ、香味野菜を加えた湯でゆでる。もつ焼きや酢の物・煮込み料理に。

5

ヒモ
(小腸)

「モツ」として市販、脂肪が多く附着しているが軽くゆで脂肪を除いたものが売られています。下ゆで後さらに、ぬるま湯でアクを除いて調理。煮込み・串焼きに。

6

ダイチョウ

ヒモ同様に、脂肪が多く附着しており、ぶつ切りにし、ゆでて市販されている。にんじん・ねぎ・こんにゃく等とみそ味に煮るとおいしく、酢の物・マリネにも。

7

タン
(舌)

食肉より、ビタミンA、B₂、鉄、タウリンが多く含まれている。薄切りにしてバター焼き、網焼き、唐揚げに。ブロックのものはシチューなど煮込みに。

8

トンソク
(足)

コラーゲンなどを豊富に含む。長時間煮込んでゼラチン化する。ゆでた状態で販売されるが、熱湯でアク抜きし、和え物や煮物に。沖縄料理の足ティビ。

9

コブクロ
(子宮)

柔らかく淡泊な味で、脂肪は非常に少ない。網焼きや和え物に。醤油やみそで煮込んでよい。



食肉の表示に関する 公正競争規約並びに 同施行規則

食肉の表示に関する公正競争規約

平成7年10月13日認定、平成8年8月1日、平成12年2月24日、平成13年1月26日、平成14年10月8日、平成17年2月28日、平成17年12月20日変更認定

第1章 総則

(目的)

第1条 この公正競争規約（以下「規約」という。）は、不当景品類及び不当表示防止法第11条第1項の規定に基づき、食肉の表示に関する事項を定めることにより、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保することを目的とする。

(定義)

第2条 この規約で「食肉」とは、食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の生肉（骨及び臓器を含む。）をいう。

2 この規約で「販売業者」とは、食肉を販売する者をいう。

3 この規約で「小売販売業者」とは、販売業者のうち、一般消費者に対して食肉を販売する者（自己の氏名又は商号を使用して、一般消費者に対して食肉を販売することを他の事業者に許諾した者を含む。）をいう。

第2章 小売販売業者

(小売販売業者における必要表示事項)

第3条 小売販売業者は、事前包装されていない食肉については、店頭で陳列された食肉ごとに、食肉の表示に関する公正競争規約施行規則（以下「施行規則」という。）で定めるところにより、表示カードを用いて、次の事項を、外部から見やすいように邦文で明りょうに表示しなければならない。

(1) 食肉の種類及び部位等で施行規則で定める事項

【注意】

これ以降、見開きの左ページに「食肉の表示に関する公正競争規約」を、右ページに「同施行規則」を掲載し、該当する項目が左右で一致するようにしてあります。左ページの「規約」と右ページの「施行規則」を対照させながらお読みください。

食肉の表示に関する公正競争規約施行規則

平成7年10月13日認定、平成8年8月1日、平成12年2月24日、平成13年1月26日、平成14年10月8日、平成17年2月28日変更承認

(規約の適用範囲)

第1条 調味料、香辛料等で味付けした食肉は、加熱加工をしていないものであっても、食肉の表示に関する公正競争規約（以下「規約」という。）第2条第1項の「生肉」に含まれない。

(表示カード)

第2条 規約第3条第1項の表示カードについては、次による。

- (1) 縦55ミリメートル、横90ミリメートル以上の大きさで、衛生上無害の材質のものとする。
- (2) 表示カードに記載する文字は、42ポイント以上の大きさの肉太の文字とする。

(小売販売業者における食肉の種類を表示)

第3条 規約第3条第1項第1号（同条第2項第1号により表示する場合を含む。）の「食肉の種類」は、次の各号に掲げる区分及び名称によって表示する。牛、豚、鶏については、それぞれ「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」と表示してもよい。

- (1) 牛……………「牛」又は「牛肉」
- (2) 豚……………「豚」又は「豚肉」
- (3) 鶏……………「鶏」又は「鶏肉」(ただし、生後3ヵ月齢未満の鶏は「若どり」とする。)
- (4) 羊……………「めん羊」、「羊」、「羊肉」、「ラム」(生後1年未満のもの)又は「マトン」(生後1年以上のもの)
- (5) 馬……………「馬」又は「馬肉」。ただし、漢字に限る。
- (6) 兎、猪、あひる、うずら、その他の食肉については、全国食肉公正取引協議会（以下「全国公正取引協議会」という。）が事前に消費者庁長官及び公正取引委員会に届けて定める区分及び名称による。

(小売販売業者における品名の表示)

第4条 規約第3条第1項第1号（同条第2項第1号により表示する場合を含む。）による表示は、次に定める品名の表示として行う。

- (1) 原則として前条の食肉の種類の名称と部位を組み合わせる品名とする（これを例示すると、別表1のとおりであるが、地域的特性がある場合には、その品名を別表1に加えることができる。）。)
- (2) 食肉の性質上部位の表示が困難な場合は、食肉の種類の名称と形態を組み合わせる品名とする。

(2) 原産地

(3) 量目（包装材料及びつけあぶらの重量を除いた重量をいう。以下同じ。）及び販売価格（量目は100グラムと表示し、100グラム当たりの販売価格を表示することを原則とするが、これだけでは適当でない場合は、施行規則で定める方法による。）

(4) 冷凍に関する事項で施行規則で定めるもの

(5) 牛の個体識別番号又は荷口番号（牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（平成15年法律第72号）による特定牛肉に限る。以下同じ。）

2 小売販売業者は、事前包装された食肉については、その包装に次の事項を外部から見やすいように邦文で明りょうに表示しなければならない。

(1) 前項第1号、第2号、第4号及び第5号に定める事項

(2) 量目（グラムで表示する。）、販売価格及び100グラム当たりの価格（ただし、100グラム当たりの価格は、包装に表示することに代えて、商品と同一の視野に入る場所に、施行規則に定める表示カード（下札又は置札）によって表示することができる。）

(3) 消費期限及び保存方法

賞味期限の表示が適切な場合は、消費期限に代えて賞味期限を表示する。

(4) 加工（包装をいう。）所の所在地及び加工者の氏名又は名称

(小売販売業者における原産地の表示)

第5条 規約第3条第1項第2号(同条第2項第1号により表示する場合を含む。)の原産地の表示に当たっては、品名の表示と同一の視野に入る場所に、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を表示するものとする。

2 国産品にあっては主な飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができる。この場合においては、国産である旨の記載を省略することができる。

3 国産品に主たる飼養地が属する都道府県と異なる都道府県に属する地名を記載するときは、当該地名のほか、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載しなければならない。

4 輸入品における原産国名の表示に当たっては、正式名称又は消費者に一般的に知られている略称を使用し、表示するものとする。

5 国内における飼養期間が外国(二か国以上の外国において飼養された場合は、それぞれの国)における飼養期間よりも長い家畜を国内でと畜して生産した食肉を国産品とする。

(単位価格表示の例外)

第6条 規約第3条第1項第3号の「100グラム当たりの販売価格を表示することだけでは適当でない場合」とは、例えば、ステーキ用に成型した切り身肉、丸焼用の若どりなどを販売する場合をいい、次のように表示する。

(1) 1切、1枚、1個、1羽、1本等の単位による。

(2) 「1切〇〇円位」等と表示し、100グラム当たりの価格を併記する。又は「1切〇〇円」等と表示し、「100グラム当たり〇〇円位」と併記する。

(小売販売業者における冷凍の表示)

第7条 冷凍した状態で仕入れた食肉又は小売販売業者が冷凍した食肉にあっては、「冷凍」若しくは「フローズン」又は「解凍品」その他解凍した旨等を表示しなければならない。ただし、凍結品の鶏にあっては「凍結品」、解凍品の鶏にあっては「解凍品」と表示しなければならない。

(単位価格表示の補完表示方法)

第8条 規約第3条第2項第2号の表示カードについては、次による。

(1) 下札については縦128ミリメートル、横182ミリメートル以上の大きさ、置札については縦55ミリメートル、横90ミリメートル以上の大きさとする。

(2) 表示カードに記載する文字は、42ポイント以上の大きさの肉太の文字とする。

3 小売販売業者は、ビラ、ちらしその他これらに類似するものによる広告において、第1項第1号に規定する事項を具体的に示した上で販売価格等売価に関する表示をする場合は、100グラム当たりの単価を併記するものとする。

4 小売販売業者は、種類の異なる食肉を事前に混合したひき肉については、混合比率の多いものの順に、当該食肉の種類を表示しなければならない。

(小売販売業者における不当表示の禁止)

第4条 小売販売業者は、表示カード、看板、ちらしその他の表示媒体又は商品の陳列により、次の各号に掲げるような表示をしてはならない。

- (1) 食肉以外のものについて、食肉であるかのように誤認されるおそれがある表示
- (2) 食肉の種類、部位等について、誤認されるおそれがある表示
- (3) 食肉について、外国産のものが国産若しくは当該原産国（地）以外の外国産のものであるかのように、又は国産のものが外国産のものであるかのように、誤認されるおそれがある表示

(4) 施行規則で定める品種以外の牛の肉を「和牛」の肉と表示すること又は「和牛」の肉であると誤認されるおそれがある表示をすること。

(5) 施行規則で定める品種以外の豚の肉を「黒豚」の肉と表示すること又は「黒豚」の肉であると誤認されるおそれがある表示をすること。

(6) 外部から見える場所に内部のものよりも品質が著しく優良な食肉を陳列することにより、陳列されている食肉全部の品質が著しく優良であるかのように誤認されるおそれがある表示

(7) 食肉の品質、規格その他の内容について、実際のもの又は他の販売業者のものよりも著しく優良であると一般消費者に誤認されるおそれがある表示

(8) 価格その他の取引条件について、実際のもの又は他の販売業者のものよりも著しく有利であると一般消費者に誤認されるおそれがある表示

(9) 他の販売業者又は他の販売業者の販売する食肉を中傷し、又は誹謗するような表示

(10) 事前包装された食肉について、内容物の保護又は品質の保全の限度を超えて過大な包装又は過剰包装を用いること。

(11) 前各号に掲げるもののほか、食肉の内容又は取引条件について、一般消費者に誤認されるおそれがある表示

(小売販売業者における消費期限及び保存方法の表示)

第9条 消費期限、賞味期限及び保存方法は、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（平成23年内閣府令第45号）（以下「表示基準府令」という。）の規定に従い、適切に表示する。

(小売販売業者における不当表示の禁止)

第10条 植物性タンパク食品を「人造肉」、「人工肉」等と表示することは、規約第4条第1号の不当表示に該当する。

2 規約第4条第4号の「施行規則で定める品種」とは、次の6種に限るものとする。

- (1) 黒毛和種
- (2) 褐毛和種
- (3) 日本短角種
- (4) 無角和種
- (5) (1)～(4)の品種間の交配による交雑種
- (6) (5)と(1)～(5)の交配による交雑種

3 前項第5号又は第6号に掲げる品種の牛の肉を「和牛」の肉と表示する場合にあっては、「和牛間交雑種」と併記し、又は品種の組合せを併記するものとする。品種の組合せを併記する場合にあっては、黒毛和種を「黒」、褐毛和種を「褐」、日本短角種を「短」、無角和種を「無」、前項第1号から第4号の品種間の交配による交雑種を「和牛間交雑」と記号化し、これらの組合せを「褐×黒」、「褐黒」又は「和牛間交雑×黒」のように表示することができる。

4 規約第4条第5号の「施行規則で定める品種」とは、「食肉小売品質基準」(昭和52年1月26日52畜A第98号農林水産省畜産局長通達)に定めるパークシャー純粋種に限るものとする。

5 陳列されている食肉について、内部にある食肉が、外部から見えるところにある食肉よりも脂身が多いもの又は切身の形が小さいものであったとしても、そのことが、その食肉の種類、部位等の性質上当然に起こり得ることである場合は、そのような陳列は、規約第4条第6号の不当表示に当たらない。

6 「松阪牛(肉)」、「神戸牛(肉)」、「近江牛(肉)」等食肉の産地又は銘柄について虚偽の表示をした場合には、規約第4条第7号の不当表示に該当する。

(値引販売の表示の基準)

第5条 小売販売業者は、食肉について、自店で通常販売している価格（以下「自店通常価格」という。）よりも低い価格での販売、タイムサービスでの販売、一括割引での販売又は増量値引きでの販売の場合に限り、値引販売である旨を表示することができるものとする。

2 実売価格を他の価格と比較対照する二重価格表示をすること（単に値引率又は値引額を表示することを含む。）は、一般消費者が当該食肉の同一性を判断することが可能な場合であり、かつ、自店通常価格からの値引き、タイムサービス、一括割引又は増量値引きの場合に限りできるものとする。

3 前2項の表示は、施行規則で定める基準によって表示するものとする。

(食肉の適正管理)

第6条 小売販売業者は、種類の異なる食肉が混じることによる不当な表示が生じないようにするため、施行規則で定めるところにより、必要な措置を講じなければならない。

(量目)

第7条 小売販売業者は、正確に計量した量目で販売しなければならない。

(小売販売業者における帳票類の整備)

第8条 小売販売業者は、食肉の納品書等の帳票類を整備することとし、一定期間保管しなければならない。

(値引販売の表示)

第11条 規約第5条第3項の「施行規則で定める基準」は、次のとおりとする。

- (1) ア 自店通常価格を比較対照価格として二重価格表示を行う場合は、値引販売をしようとする食肉と客観的にみて同一であると認められる食肉について、値引販売の表示をしようとする時点からさかのぼる8週間（当該商品が販売されていた期間が8週間未満の場合には当該期間）において、過半を占める期間に販売されていた価格以外の価格を自店通常価格として用いてはならない。ただし、前記の要件を満たす場合であっても、当該価格で販売されていた期間が通算して2週間未満の場合、又は当該価格で販売された最後の日から2週間以上経過している場合は、当該価格は自店通常価格とは認められない。
- イ 「当店通常価格100グラム〇〇円の品、本日〇〇円」、「当店通常価格の〇〇割引」等と価格を比較して表示することは差し支えないが、この「当店通常価格」はアで説明されている自店通常価格でなければならない。その場合、比較して値引販売をしようとする食肉と比較対照する食肉の種類、部位、形態、品質、銘柄等における当該食肉の同一性を一般消費者が判断することが可能な場合に限るものとする。また、当該販売店は、消費者が当該食肉の同一性を判断することを可能とする資料を揃え、保管しなければならない。当該販売店は、消費者が当該食肉の同一性を判断することを可能とするように、品質及び銘柄を店頭に表示することに努めなければならないものとする。この場合において、品質は客観性を有するものでなければならない。
- (2) 一定の営業時間に限り価格の引下げを行ったり、売れ残りを回避するために一定の営業時間経過後に価格の引下げを行って、当初の表示価格を比較対照価格とする二重価格表示を行うことは差し支えないが、その場合の当初の表示価格は、実際に販売されていた価格でなければならない。かつ、その価格は値引きであると誤認させるために計画的に付していたような価格であってはならない。
- (3) 特定の商品群を対象として「全品表示価格から〇割引」等一括して割引する旨のセールをすることは差し支えないが、適用対象となる商品が一部のものに限定されているにもかかわらずその旨を明示しない行為、表示価格をいったん引き上げた上で割引する行為、又はセール実施の決定後に販売が開始された商品を対象として割引する行為をしてはならない。
- (4) 同じ部分肉から作られた内容重量のみが異なる商品の間で、大幅増量した商品について、内容重量の少ないものとの間で100グラム当たりの価格を比較して値引販売の表示をする場合は、両者を近接して配置し、増量値引きである旨を明示して販売しなければならない。また、少ない重量のものを、多い重量のものの価格を安く見せ掛ける意図で販売するものであってはならない。

(食肉の混交の防止)

第12条 規約第6条の「施行規則で定める必要な措置」は、次のような措置とする。

- (1) 牛肉及び豚肉以外の食肉をひく場合には、それぞれ専用の肉挽機を用いなければならない。ただし、牛肉及び豚肉以外の食肉をひくことの少ない販売店については、この限りではない。
- (2) 前号ただし書の販売店は、牛肉及び豚肉と他の食肉との混交が生じないように、肉挽機の取扱いに十分注意を払わなければならない。

(小売販売業者における帳票類の保管期間)

第13条 規約第8条の「一定期間」は、2年以上とする。

第3章 小売販売業者以外の販売業者

(小売販売業者以外の販売業者における必要表示事項)

第9条 小売販売業者以外の販売業者は、容器に入れ、又は包装された食肉についてはその容器又は包装に、施行規則に定めるところにより、次の事項を外部から見やすいように邦文で明りょうに表示しなければならない。

(1) 食肉の種類及び部位

(2) 原産地

(3) 内容量

(小売販売業者以外の販売業者における表示の方法)

第14条 規約第9条の小売販売業者以外の販売業者が行う表示は、全国公正取引協議会が事前に消費者庁長官及び公正取引委員会に届け出て定める方法による。

(小売販売業者以外の販売業者における食肉の種類を表示)

第15条 規約第9条の「食肉の種類」は、次の各号に掲げる区分及び名称によって表示する。牛、豚、鶏については、それぞれ「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」と表示してもよい。

- (1) 牛……………「牛」又は「牛肉」
- (2) 豚……………「豚」又は「豚肉」
- (3) 鶏……………「鶏」又は「鶏肉」(ただし、生後3ヵ月齢未満の鶏は「若どり」とする。)
- (4) 羊……………「めん羊」、「羊」、「羊肉」、「ラム」(生後1年未満のもの)又は「マトン」(生後1年以上のもの)
- (5) 馬……………「馬」又は「馬肉」。ただし、漢字に限る。
- (6) 兎、猪、あひる、うずら、その他の食肉については、全国公正取引協議会が事前に消費者庁長官及び公正取引委員会に届けて定める区分及び名称による。

(小売販売業者以外の販売業者における品名の表示)

第16条 規約第9条による表示は、前条の食肉の種類の名称と部位を組み合わせる品名とする。

(小売販売業者以外の販売業者における原産地の表示)

第17条 規約第9条の原産地の表示に当たっては、品名の表示と同一の視野に入る場所に、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を表示するものとする。

- 2 国産品にあっては主な飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができる。この場合においては、国産である旨の記載を省略することができる。
- 3 国産品に主たる飼養地が属する都道府県と異なる都道府県に属する地名を記載するときは、当該地名のほか、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載しなければならない。
- 4 輸入品における原産国名の表示に当たっては、正式名称又は消費者に一般的に知られている略称を使用し、表示するものとする。
- 5 国内における飼養期間が外国(二か国以上の外国において飼養された場合は、それぞれの国)における飼養期間よりも長い家畜を国内でと畜して生産した食肉を国産品とする。

(内容量の表示)

第18条 内容量の表示に当たっては、計量法の規定に準じて適切に表示する。

(4) 冷凍に関する事項で施行規則に定めるもの

(5) 賞味期限及び保存方法

消費期限の表示が適切な場合は、賞味期限に代えて消費期限を表示する。

(6) 小売販売業者以外の販売業者の氏名又は名称及び住所

(7) 牛の個体識別番号又は荷口番号

- 2 小売販売業者以外の販売業者は、容器に入れていない、又は包装されていない食肉については送り状又は納品書に、施行規則に定めるところにより、前項各号に規定する事項を邦文で明りょうに表示しなければならない。
- 3 小売販売業者以外の販売業者が事前包装された食肉に一般消費者に対する表示を行う場合は、前2項の規定にかかわらず、第3条第2項及び第4項の規定を準用する。この場合において、第3条第2項及び第4項中「小売販売業者」とあるのは、「小売販売業者以外の販売業者」と読み替えるものとする。

(小売販売業者以外の販売業者における不当表示の禁止)

第10条 小売販売業者以外の販売業者は、容器、包装、送り状又は納品書に次の各号に掲げのような表示をしてはならない。

- (1) 食肉以外のものについて、食肉であるかのように誤認されるおそれがある表示
- (2) 食肉の種類、部位等について、誤認されるおそれがある表示
- (3) 食肉について、外国産のものが国産若しくは当該原産国（地）以外の外国産のものであるかのように、又は国産のものが外国産のものであるかのように、誤認されるおそれがある表示

(4) 施行規則で定める品種以外の牛の肉を「和牛」の肉と表示すること又は「和牛」の肉であると誤認されるおそれがある表示をすること。

(小売販売業者以外の販売業者における冷凍の表示)

第19条 冷凍した状態で仕入れた食肉又は小売販売業者以外の販売業者が自ら冷凍した食肉にあっては、「冷凍」若しくは「フローズン」又は「解凍品」その他解凍した旨等を表示しなければならない。ただし、凍結品の鶏にあっては「凍結品」、解凍品の鶏にあっては「解凍品」と表示しなければならない。

(小売販売業者以外の販売業者における賞味期限及び保存方法の表示)

第20条 賞味期限、消費期限及び保存方法は、表示基準府令の規定に準じて、適切に表示する。

(小売販売業者以外の販売業者における不当表示の禁止)

第21条 植物性タンパク食品を「人造肉」、「人工肉」等と表示することは、規約第10条第1号の不当表示に該当する。

2 規約第10条第4号の「施行規則で定める品種」とは、次の6種に限るものとする。

- (1) 黒毛和種
- (2) 褐毛和種
- (3) 日本短角種
- (4) 無角和種
- (5) (1)～(4)の品種間の交配による交雑種
- (6) (5)と(1)～(4)の交配による交雑種

3 前項第5号又は第6号に掲げる品種の牛の肉を「和牛」の肉と表示する場合にあっては、「和牛間交雑種」と併記し、又は品種の組合せを併記するものとする。品種の組合せを併記する場合にあっては、黒毛和種を「黒」、褐毛和種を「褐」、日本短角種を「短」、無角和種を「無」、前項第1号から第4号の品種間の交配による交雑種を「和牛間交雑」と記号化し、これらの組合せを「褐×黒」、「褐黒」又は「和牛間交雑×黒」のように表示することができる。

- (5) 施行規則で定める品種以外の豚の肉を「黒豚」の肉と表示すること又は「黒豚」の肉であると誤認されるおそれがある表示をすること。
- (6) 食肉の品質、規格その他の内容について、実際のもの又は他の販売業者のものよりも著しく優良であると一般消費者に誤認されるおそれがある表示
- (7) 価格その他の取引条件について、実際のもの又は他の販売業者のものよりも著しく有利であると一般消費者に誤認されるおそれがある表示
- (8) 他の販売業者又は他の販売業者の販売する食肉を中傷し、又は誹謗するような表示
- (9) 事前包装された食肉について、内容物の保護又は品質の保全の限度を超えて過大な包装又は過剰包装を用いること。
- (10) 前各号に掲げるもののほか、食肉の内容又は取引条件について、一般消費者に誤認されるおそれがある表示

(小売販売業者以外の販売業者における帳票類の整備)

第11条 小売販売業者以外の販売業者は、食肉の送り状、納品書等の帳票類を整備することとし、一定期間保管しなければならない。

第4章 公正取引協議会

(公正取引協議会の設置)

第12条 この規約を適正に施行するため、各都道府県食肉公正取引協議会（以下「公正取引協議会」という。）及び全国食肉公正取引協議会（以下「全国公正取引協議会」という。）を設置する。

- 2 公正取引協議会は、この規約に参加する販売業者及び事業者団体をもって構成する。
- 3 全国公正取引協議会は、公正取引協議会、販売業者及び事業者団体をもって構成する。
- 4 公正取引協議会は、次の事業を行う。
 - (1) この規約の周知徹底に関すること。
 - (2) この規約についての相談及び指導に関すること。
 - (3) 適正表示ステッカー（以下「ステッカー」という。）の交付に関すること。
 - (4) この規約の遵守状況の調査に関すること。
 - (5) この規約に違反する疑いがある事実の調査に関すること。
 - (6) この規約に違反する者に対する措置に関すること。
 - (7) 不当景品類及び不当表示防止法その他公正取引に関する法令の普及及び違反の防止に関すること。
 - (8) 一般消費者からの苦情の処理に関すること。
 - (9) 関係官公庁との連絡に関すること。
 - (10) その他この規約の施行に関すること。
- 5 全国公正取引協議会は、次の事業を行う。
 - (1) 前項の公正取引協議会の事業に関すること並びにその指導、助言及び協力
 - (2) 消費者庁長官及び公正取引委員会に対する認定及び承認の申請並びに届出に関すること。
 - (3) その他この規約の施行に関すること。

- 4 規約第10条第5号の「施行規則で定める品種」とは、「食肉小売品質基準」(昭和52年1月26日52畜A第98号農林水産省畜産局長通達)に定めるパークシャー純粋種に限るものとする。
- 5 「松阪牛(肉)」、「神戸牛(肉)」、「近江牛(肉)」等食肉の産地又は銘柄について虚偽の表示をした場合には、規約第10条第6号の不当表示に該当する。

(小売販売業者以外の販売業者における帳票類の保管期間)

第22条 規約第11条の「一定期間」は、2年以上とする。

(適正表示ステッカー)

第13条 公正取引協議会は、この規約に従い適正な表示をしている小売販売業者に対し、施行規則に定めるところにより、ステッカーを交付するものとする。

2 ステッカーの有効期間は、毎年1月1日より12月31日までとする。

(違反に対する調査)

第14条 公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、第3条から第11条までの規定に違反する事実があると思われるときは、関係者から事情を聴取し、関係者に必要な事項を照会し、参考人から意見を求め、その他必要な調査を行うことができる。

2 公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、前項に規定する調査を適切に実施できると認められる者に、当該調査の実施を委嘱することができる。調査の委嘱を受けて調査を行った者は、その結果を遅滞なく公正取引協議会又は全国公正取引協議会へ報告しなければならない。

3 販売業者は、前2項の規定に基づく調査に協力しなければならない。

4 公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、前項の規定に違反して調査に協力しない販売業者に対し、調査に協力すべき旨を文書をもって警告し、これに従わないときはステッカーの貼付を差し止め、5万円以下の違約金を課し、又は除名処分をすることができる。

(違反に関する措置)

第15条 公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、第3条から第11条までの規定に違反する行為があると認めるときは、その違反行為を行った販売業者に対し、その違反行為を排除するために必要な措置を採るべき旨、その違反行為と同様又は類似の違反行為を再び行ってはならない旨、その他これらに関連する事項を実行すべき旨を文書をもって警告することができる。この場合において、公正取引協議会は、ステッカーを回収することができる。

2 公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、前項の違反行為を行った小売販売業者に対し、6か月を超えない範囲で、ステッカーを再交付しないことができる。

3 公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、第1項の警告を受けた販売業者が、これに従わないときは、当該販売業者に対し、50万円以下の違約金を課し、除名処分をし、又は消費者庁長官に必要な措置を講ずるよう求めることができる。

4 公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、前条第4項又は本条第1項若しくは第3項の規定により警告をし、違約金を課し、ステッカーの貼付の差し止め若しくは回収をし、又は除名処分をしたときは、その旨を遅滞なく、文書をもって消費者庁長官に報告するものとする。

(ステッカーの交付)

第23条 規約第13条の適正表示ステッカーは、公正取引協議会が、消費者庁長官及び公正取引委員会に事前に届け出て別に定める「食肉適正表示調査規程」に基づき、公正取引協議会の任命する適正表示指導員が当該販売店に出向いて所要の調査をし、適正な表示をしていると認定した店舗について交付するものとする。この認定に当たっては、規約で直接的に義務づけられている事項のほか、食肉の種類、部位、用途等の説明等に関し、その地域の一般消費者に対して親切な表示をしているかいないかについても考慮するものとする。

2 ステッカーの交付を受けた小売販売業者は、その販売店で販売する食肉の包装紙にステッカーと同じデザインを印刷してもよい。ただし、このデザインを利用して不当に顧客を誘引するような文字、図案等の表示をしてはならない。

(ステッカーの型式)

第24条 ステッカーは別表2に定める型式のものに次の事項を記載するものとする。

- (1) 各都道府県食肉公正取引協議会（又は全国食肉公正取引協議会）
- (2) 適正表示店
- (3) 有効年

(違反に対する決定)

第16条 公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、第14条第4項又は前条第1項若しくは第3項の規定による措置（警告を除く。）を採ろうとする場合には、採るべき措置の案（以下「決定案」という。）を作成し、これを当該販売業者に送付するものとする。

2 前項の販売業者は、決定案の送付を受けた日から10日以内に公正取引協議会又は全国公正取引協議会に対して文書をもって異議の申立てをすることができる。

3 公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、前項の異議の申立てがあった場合には、当該販売業者に追加の主張及び立証の機会を与え、これらの資料に基づいて更に審理を行い、これに基づいて措置の決定を行うものとする。

4 公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、第2項に規定する期間内に異議の申立てがなかった場合には、速やかに決定案の内容と同趣旨の決定を行うものとする。

(施行規則等の制定)

第17条 公正取引協議会又は全国公正取引協議会は、この規約の実施に関し、施行規則、協議会の運営に関する協議会規則及び細則を定めることができる。

2 前項の施行規則、協議会規則及び細則を定め、又は変更しようとするときは、事前に消費者庁長官及び公正取引委員会の承認を受けるものとする。

附則

この規約の変更は、消費者庁及び消費者委員会設置法（平成21年法律第48号）の施行日から施行する。

附則

この施行規則の変更は、消費者庁及び消費者委員会設置法（平成21年法律第48号）の施行日から施行する。

別表1

牛（農林水産省牛肉小売品質基準に準拠する。）

牛 ネ ッ ク
 牛 か た
 牛 か た ロ ー ス
 牛 リ ブ ロ ー ス
 牛 サ ー ロ イ ン
 牛 ば ら
 牛 も も
 牛 そ と も も
 牛 ら ん ぶ
 牛 ヒ レ
 牛 ス ネ
 牛 ホ ホ ニ ク (ツ ラ ミ)

豚（農林水産省豚肉小売品質基準に準拠する。）

牛 タ ン
 牛 ハ ツ
 牛 レ バ ー
 牛 ハ ラ ミ
 牛 サ ガ リ (ハ ラ ミ)
 牛 ミ ノ
 牛 セ ン マ イ
 牛 ギ ア ラ (ア カ セ ン マ イ)
 牛 シ ョ ウ チ ョ ウ
 牛 シ マ チ ョ ウ
 牛 テ ー ル

豚 ネ ッ ク
 豚 か た
 豚 か た ロ ー ス
 豚 ロ ー ス
 豚 ば ら
 豚 も も
 豚 そ と も も
 豚 ヒ レ
 豚 カ シ ラ ニ ク

豚 タ ン
 豚 ハ ツ
 豚 レ バ ー
 豚 ガ ツ
 豚 シ ョ ウ チ ョ ウ
 豚 ダ イ チ ョ ウ
 豚 コ ブ ク ロ
 豚 ト ン ソ ク

等とする。

なお、

- ① 2種類以上の部位を混合するときは、混合比率の多い順に部位を表示するものとする。
- ② 牛のミノ、センマイ、ギアラ（アカセンマイ）、シヨウチョウ、シマチョウ及び豚のガツ、シヨウチョウ、ダイチョウ、コブクロを総称して「シロモツ」と表示できる。
- ③ 副生物でこれら以外の部位を表示する場合は卸売段階における部位名を使用すること。

鶏（農林水産省食鶏小売規格に準拠する。）

丸 ど り
 手 羽 も と
 手 羽 さ き
 手 羽 な か
 骨 つ き む ね
 骨 つ き む ね 肉
 骨 つ き も も

骨 つ き う わ も も
 骨 つ き し た も も
 む ね 肉
 特 製 む ね 肉
 も も 肉
 特 製 も も 肉
 正 肉

特 製 正 肉
 さ さ み
 さ さ み (す じ な し)
 こ に く
 か わ
 あ ぶ ら
 き も

き も (血 ぬ き)
 す な ぎ も
 す な ぎ も (す じ な し)
 が ら

別表2

適正表示ステッカー



関連法規集

農林水産省関係

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)(抜粋) ……	94
牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法 (牛トレーサビリティ法)(抜粋) ……	95
牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法 施行規則(抜粋) ……	97
生鮮食品品質表示基準(抜粋) ……	098
加工食品品質表示基準(抜粋) ……	101
食肉小売品質基準(牛肉及び豚肉) ……	106
食鶏小売規格 ……	109
牛枝肉取引規格(抜粋) ……	113
牛部分肉取引規格 ……	114
豚枝肉取引規格(抜粋) ……	117
豚部分肉取引規格 ……	118
地鶏肉の日本農林規格 ……	120
和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン(和牛・黒豚) ……	122

消費者庁関係

不当景品類及び不当表示防止法(抜粋) ……	125
景品類等の指定告示(抜粋) ……	129
商品の原産国に関する不当な表示 ……	130
不当な価格表示についての景品表示法上の考え方(抜粋) ……	130

厚生労働省関係

食品衛生法(抜粋) ……	136
食品衛生法施行規則 ……	137
食品衛生法第20条、第21条及び第36条の規定による 営業許可の運営について(抜粋) ……	138
食品衛生法の一部を改正する法律等の施行について(施行通達)(抜粋) ……	138
食品衛生法に基づく表示について(抜粋) ……	139
食肉及び食肉製品の分類(厚生省見解)(部分) ……	143
食肉の表示について(疑義照会) ……	144
ミシン打抜き、打刻による表示について(疑義照会) ……	144
食品衛生法に基づき表示される文字の大きさについて ……	144
生食用食肉の衛生基準 ……	145
生食用食肉等の安全性確保について ……	147
食品、添加物等の規格基準(抜粋) ……	149

経済産業省関係

不正競争防止法(抜粋) ……	151
計量法(抜粋) ……	152
特定商品の販売に係る計量に関する政令(抜粋) ……	152
単位価格表示の推進について ……	153

その他

東京都消費生活条例(抜粋) ……	154
東京都消費生活条例の規定に基づく単位価格等の指定(抜粋) ……	154
産地等表示食肉の生産・出荷等の適正化に関する指針 ……	155
食肉販売店等における食肉の産地等表示販売に関する指針 ……	157
国産品の銘柄鶏の定義について ……	159

農林水産省関係

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)(抜粋)

(昭和25年5月11日 法律第175号 最終改正：平成21年6月5日 法律第49号)

第1章 総則

(法律の目的)

第1条 この法律は、適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによって、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによって一般消費者の選択に資し、もって農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与することを目的とする。

第5章 品質表示等の適正化

(製造業者等が守るべき表示の基準)

第19条の13 内閣総理大臣は、飲食料品の品質に関する表示の適正化を図り一般消費者の選択に資するため、農林物資のうち飲食料品(生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められるものを除く。)の品質に関する表示について、内閣府令で定める区分ごとに、次に掲げる事項のうち必要な事項につき、その製造業者等が守るべき基準を定めなければならない。

- 1 名称、原料又は材料、保存の方法、原産地その他表示すべき事項
- 2 表示の方法その他前号に掲げる事項の表示に際して製造業者等が遵守すべき事項
(以下、略)

(表示に関する指示等)

第19条の14 第19条の13第1項若しくは第2項の規定により定められた同条第1項第1号に掲げる事項(以下「表示事項」という。)を表示せず、又は同項若しくは同条第2項の規定により定められた同条第1項第2号に掲げる事項(以下「遵守事項」という。)を遵守しない製造業者等があるときは、内閣総理大臣又は農林水産大臣(内閣府令・農林水産省令で定める表示の方法については、内閣総理大臣。次項において同じ。)は、当該製造業者等に対して、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示をすることができる。

- 2 第19条の13第3項の規定により定められた品質に関する表示の基準を守らない製造業者等があるときは、内閣総理大臣又は農林水産大臣は、当該製造業者等に対し、その基準を守るべき旨の指示をすることができる。
- 3 次の各号に掲げる大臣は、単独で前2項の規定による指示をしようとするときは、あらかじめ、その指示の内容について、それぞれ当該各号に定める大臣に通知するものとする。
 - 1 内閣総理大臣 農林水産大臣
 - 2 農林水産大臣 内閣総理大臣
- 4 内閣総理大臣は、第1項又は第2項の規定による指示を受けた者が、正当な理由がなくてその指示に係る措置をとらなかったときは、その者に対し、その指示に係る措置をとるべきことを命ずることができる。
- 5 農林水産大臣は、第1項又は第2項の規定による指示をした場合において、その指示を受けた者が、正当な理由がなくてその指示に係る措置をとらなかったときは、内閣総理大臣に対し、前項の規定に

より、その者に対してその指示に係る措置をとるべきことを命ずることを要請することができる。
 第19条の14の2 前条の規定により指示又は命令が行われるときは、これと併せてその旨の公表が行われるものとする。

第7章 罰則

第23条の2 第19条の13第1項又は第2項の規定により定められた品質に関する表示の基準において表示すべきこととされている原産地（原料又は材料の原産地を含む。）について虚偽の表示をした飲食料品を販売した者は、2年以下の懲役又は2百万円以下の罰金に処する。

第24条 次の各号のいずれかに該当する者は、1年以下の懲役又は百万円以下の罰金に処する。

1～3 (略)

4 第19条の規定に違反した者

5～8 (略)

第29条 法人（人格のない社団又は財団で代表者又は管理人の定めのあるものを含む。以下この項において同じ。）の代表者若しくは管理人又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関して、次の各号に掲げる規定の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人に対して当該各号に定める罰金刑を、その人に対して各本条の罰金刑を科する。

1 第23条の二又は第24条（第8号に係る部分に限る。）1億円以下の罰金刑

（以下、略）

牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法(牛トレーサビリティ法)(抜粋)

(平成15年6月11日 法律第712号)

(定義)

第2条 この法律において「個体識別番号」とは、牛（農林水産省令で定めるものを除く。以下同じ。）の個体を識別するために農林水産大臣が牛ごとに定める番号をいう。

2 この法律において「管理者」とは、牛の所有者その他の牛を管理する者（当該牛の運送の委託を受けた運送業者を除く。）をいう。

3 この法律において「特定牛肉」とは、食用に供される牛の肉（これを原料又は材料として製造し、加工し、又は調理したものその他の農林水産省令で定めるものを除く。）であって、牛個体識別台帳に記録されている牛から得られたものをいう。

4 この法律において「特定料理」とは、牛の肉を主たる材料とする料理であって政令で定めるものをいう。

5 この法律において「販売業者」とは、牛の肉の販売の事業を行う者をいい、「特定料理提供業者」とは、特定料理の提供の事業を行う者であって政令で定める要件に該当するものをいう。

第4章 特定牛肉の表示等

(販売業者による個体識別番号の表示等)

第15条 販売業者は、特定牛肉の販売をするときは、農林水産省令で定めるところにより、当該特定牛

肉若しくはその容器、包装若しくは送り状又はその店舗の見やすい場所に、当該特定牛肉に係る牛の個体識別番号を表示しなければならない。

- 2 前項の場合においては、販売業者は、一の特定牛肉について一の個体識別番号を表示しなければならない。ただし、次に掲げる要件のいずれにも該当する特定牛肉の販売をするときは、一の特定牛肉について二以上の個体識別番号を表示することができる。
 - 1 いずれの牛から得られたものであるかを識別することが困難な特定牛肉であること。
 - 2 農林水産省令で定める頭数以下の牛から得られた特定牛肉であること。
- 3 第1項の場合においては、販売業者は、農林水産省令で定めるところにより、個体識別番号の表示に代えて、荷口番号（個体識別番号以外の番号又は記号で個体識別番号に対応するものをいう。以下この条において同じ。）を表示することができる。
- 4 前項の場合には、販売業者は、農林水産省令で定めるところにより、その氏名又は名称を併せて表示するとともに、当該特定牛肉の販売の相手方、消費者その他の者の求めに応じ、当該荷口番号に対応する個体識別番号を明らかにしなければならない。ただし、他の者が定めた荷口番号を表示する場合において、農林水産省令で定めるところにより、当該他の者の氏名又は名称を表示したときは、この限りでない。
(以下、略)

(帳簿の備付け等)

第17条 と畜者、販売業者及び特定料理提供業者は、農林水産省令で定めるところにより、帳簿（磁気ディスクをもって調整するものを含む。以下同じ。）を備え、特定牛肉の引渡し若しくは販売又は特定料理の提供に関し農林水産省令で定める事項を記載し、又は記録し、これを保存しなければならない。

(勧告及び命令)

第18条

- 2 農林水産大臣は、販売業者が第15条第1項、第2項又は第4項の規定を遵守していないと認めるときは、当該販売業者に対し、必要な措置を講ずべき旨の勧告をすることができる。
- 3 (略)
- 4 農林水産大臣は、前三項に規定する勧告を受けたと畜者、販売業者又は特定料理提供業者が、正当な理由がなくてその勧告に係る措置をとらなかったときは、当該と畜者、販売業者又は特定料理提供業者に対し、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

(報告及び検査)

第19条 1、2 (略)

- 3 農林水産大臣は、この法律を施行するため必要があると認めるときは、販売業者若しくは特定料理提供業者に対し、必要な報告をさせ、又はその職員に当該販売業者若しくは特定料理提供業者の事務所、事業場、店舗その他の場所に立ち入り、帳簿、書類その他の物件を検査させ、関係者に質問させ、若しくは検査に必要な限度において特定牛肉若しくは特定料理を集取させることができる。ただし、特定牛肉又は特定料理を集取させるときは、時価によってその対価を支払わなければならない。
- 4 前三項の規定により立入検査、質問又は集取をする職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。
- 5 第1項から第3項までの規定による立入検査、質問及び集取の権限は、犯罪捜査のために認められ

たものと解釈してはならない。

6 第1項から第3項までに規定する農林水産大臣の権限は、農林水産省令で定めるところにより、その一部を地方農政局長に委任することができる。

第6章 罰則

第23条 次の各号のいずれかに該当する者は、30万円以下の罰金に処する。

1、2、3（略）

4 第17条の規定に違反して、帳簿を備えず、帳簿に記載し、若しくは記録すべき事項を記載せず、若しくは記録せず、若しくは虚偽の記載若しくは記録をし、又は帳簿を保存しなかった者

5 第19条第1項から第3項までの規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、これらの規定による検査若しくは集取を拒み、妨げ、若しくは忌避し、又はこれらの規定による質問に対して陳述をせず、若しくは虚偽の陳述をした者

第24条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、前条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対しても、同条の刑を科する。

牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法施行規則(抜粋)

(平成15年7月2日 農林水産省令第72号 最終改正：平成21年9月11日 農林水産省令第54号)

(法第2条第3項の農林水産省令で定める牛の肉)

第2条 法第2条第3項の農林水産省令で定める牛の肉は、次のとおりとする。

- 1 食用に供される牛の肉（以下単に「牛肉」という。）を原料又は材料として製造し、加工し、又は調理したもの
- 2 牛肉を肉ひき機でひいたもの
- 3 牛肉の整形に伴い副次的に得られたもの

(販売業者による個体識別番号の表示方法)

第22条 法第15条第1項に規定する個体識別番号の表示は、当該特定牛肉若しくはその容器、包装若しくは送り状の見やすい場所又はその店舗の見やすい場所（不特定かつ多数の者に販売する場合に限る。）に、明瞭にしなければならない。

(農林水産省令で定める頭数)

第23条 法第15条第2項第2号（法第16条第2項において準用する場合を含む。）の農林水産省令で定める頭数は、50とする。

(販売業者による荷口番号の表示方法)

第24条 法第15条第3項（法第16条第2項において準用する場合を含む。）に規定する荷口番号の表示は、当該特定牛肉若しくはその容器、包装若しくは送り状の見やすい場所又はその店舗の見やすい場

所（不特定かつ多数の者に販売する場合に限る。）に、明瞭にしなければならない。

（販売業者の氏名又は名称の表示方法）

第25条 法第15条第4項前段（法第16条第2項において準用する場合を含む。）の規定により販売業者の氏名又は名称を表示するときは、電話番号その他の連絡先を併せて表示しなければならない。

2 法第15条第4項後段（法第16条第2項において準用する場合を含む。）の規定により他の者の氏名又は名称を表示するときは、電話番号その他の連絡先を併せて表示しなければならない。

（帳簿）

第27条 と畜者、販売業者及び特定料理提供業者は、法第17条に規定する帳簿を1年ごとに閉鎖し、閉鎖後2年間保存しなければならない。

2 法第17条に規定する農林水産省令で定める事項は、次の各号に掲げる区分に応じ、それぞれ当該各号に定めるとおりとする。

1 （略）

2 販売業者 販売に係る特定牛肉ごとに次のイ及びロに掲げる事項（販売の相手方が不特定かつ多数の者である場合にあってはロに掲げる事項を除く。）

イ 仕入れに係る特定牛肉に対応する一若しくは二以上の個体識別番号又は荷口番号（法第15条第3項に規定する荷口番号をいう。以下この条において同じ。）、当該仕入れの年月日、当該仕入れの相手方の氏名又は名称及び住所並びに当該仕入れに係る特定牛肉の重量

ロ 販売に係る特定牛肉に対応する一若しくは二以上の個体識別番号又は荷口番号、当該販売の年月日、当該販売の相手方の氏名又は名称及び住所並びに当該販売に係る特定牛肉の重量

3 （略）

生鮮食品品質表示基準(抜粋)

（制定：平成12年3月31日 農林水産省告示第514号 改正：平成20年1月31日 農林水産省告示第126号）

（適用の範囲）

第1条 この基準は、生鮮食品に適用する。

（定義）

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
生鮮食品	加工食品（加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）第2条に規定するものをいう。）以外の飲食料品として別表に掲げるものをいう。
業務用生鮮食品	生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいう。
小売販売業者	販売業者のうち、一般消費者に生鮮食品を販売するものをいう。

(生鮮食品の表示事項)

第3条 生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。以下この条及び次条において同じ。）の品質に関し、販売業者（販売業者以外の包装等を行う者が表示する場合には、その者を含む。以下同じ。）が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、生鮮食品を生産（採取及び採捕を含む。以下同じ。）し、一般消費者に直接販売する場合又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

(1) 名称

(2) 原産地

2 特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に規定する特定商品であって密封（商品を容器に入れ、又は包装して、その容器若しくは包装又はこれらに付した封紙を破棄しなければ、当該物象の状態の量を増加し、又は減少することができないようにすることをいう。）されたものについては、販売業者がその容器又は包装に表示すべき事項は、前項各号に掲げるもののほか、内容量、販売業者の氏名又は名称及び住所とする。

(生鮮食品の表示の方法)

第4条 前条第1項第1号及び第2号に掲げる事項並びに同条第2項の内容量の表示に際しては、販売業者は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること。

(2) 原産地

次に定めるところにより事実即して記載すること。ただし、同じ種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを混合した場合にあっては当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の多いものから順に記載し、異なる種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを詰め合わせた場合にあっては当該生鮮食品それぞれの名称に併記すること。

ア 農産物（略）

イ 畜産物

(ア) 国産品（国内における飼養期間が外国における飼養期間（2以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。）より短い家畜を国内でと畜して生産したものを除く。）にあっては国産である旨を、輸入品（国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い家畜を国内でと畜して生産したものを含む。）にあっては原産国名（2以上の外国において飼養された場合には、飼養期間が最も長い国の国名）を記載すること。ただし、国産品にあっては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができる。この場合においては、国産である旨の記載を省略することができる。

(イ) 国産品に主たる飼養地が属する都道府県と異なる都道府県に属する地名を記載するときは、当該地名のほか、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載しなければならない。

ウ 水産物（略）

(3) 内容量

計量法（平成4年法律第51号）の例により表示すること。

2 前条第1項に規定する事項の表示は、小売販売業者以外の販売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状又は納品書等（製品に添付されるものに限る。以下同じ。）に、小売販売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所にしなけ

ればならない。

- 3 前条第2項に規定する事項の表示は、容器又は包装の見やすい箇所にしなければならない。
- 4 容器又は包装に印刷する表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字としなければならない。

(業務用生鮮食品の表示事項及び表示の方法)

第4条の2 業務用生鮮食品の品質に関し、販売業者が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、製造又は加工された場所で一般消費者に販売される加工食品の原材料となる業務用生鮮食品又は飲食料品を調理して供与する施設において飲食させる加工食品の原材料となる業務用生鮮食品については、この限りでない。

- (1) 名称
- (2) 原産地
- 2 加工食品品質表示基準第3条第5項に規定する対象加工食品の主な原材料となるもの以外のものにあつては、前項の規定にかかわらず、原産地の表示を省略することができる。
- 3 第1項第2号の原産地の表示に際しては、販売業者は、次の各号に規定するところによらなければならない。
 - (1) 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨の記載に代えて次に掲げる地名を記載することができる。
 - ア 農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名
 - イ 畜産物にあつては、主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名
 - ウ 水産物にあつては、水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名
 - (2) 輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。
 - (3) 業務用生鮮食品の原産地が2以上ある場合にあつては、当該業務用生鮮食品に占める重量の割合の多い順がわかるように記載すること。
 - (4) 加工食品品質表示基準第4条第1項第8号エの規定により原産地が「その他」と記載される加工食品の主な原材料となるものについては、その原産地を「その他」と記載することができる。
- 4 小売販売業者以外の販売業者は、第1項に規定する事項の表示を、容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状、納品書等又は規格書等(製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。)にしなければならない。
- 5 第3条第2項及び前条第3項の規定は、業務用生鮮食品について準用する。
- 6 前条第1項第1号の規定は第1項第1号の名称の表示について、前条第1項第3号の規定は前項において準用する第3条第2項の内容量の表示について準用する。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 第3条及び第4条の2に規定するもののほか、放射線を照射した製品(容器に入れ、又は包装されたものに限る。)にあつては、その旨を容器又は包装の見やすい箇所に記載すること。

(表示禁止事項)

第6条 次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

- (1) 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語

- (2) 第3条又は第4条の2の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- (3) その他製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

(その他生鮮食品の品質に関する表示に係る基準)

第7条 第3条から前条までに定めるもののほか、販売業者は、生鮮食品の品質に関し表示する場合には、別に農林水産大臣が定めるところによらなければならない。

- 2 第3条から前条まで及び前項に定めるもののほか、農林水産大臣が農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)第19条の13第2項の規定に基づき定める品質に関する表示の基準に別段の定めがあるときは、その定めるところによるものとする。

(販売業者の努力義務)

第8条 販売業者は、生鮮食品の品質に関する表示を適正に行うために必要な限度において、その販売する生鮮食品及び当該販売業者に対して販売された生鮮食品の表示に関する情報が記載された書類を整備し、これを保存するよう努めなければならない。

別表(第2条関係)

- 1 農産物(略)
- 2 畜産物
 - (1) 肉類(単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。)牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、やぎ肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類
 - (2) 乳
 - 生乳、生やぎ乳、その他の乳
 - (3) 食用鳥卵(殻付きのものに限る。)
 - 鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵
 - (4) その他の畜産食品(単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。)
- 3 水産物(略)

加工食品品質表示基準(抜粋)

(制定：平成12年3月31日 農林水産省告示第513号 最終改正：平成24年6月11日 消費者庁告示第5号)

(適用の範囲)

第1条 この基準は、加工食品(業務用加工食品以外の加工食品については、容器に入れ、又は包装されたものに限る。)に適用する。

(定義)

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
加工食品	製造又は加工された飲食料品として別表1に掲げるものをいう。
業務用加工食品	加工食品のうち、一般消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。
賞味期限	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。
消費期限	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

(加工食品の義務表示事項)

第3条 加工食品（業務用加工食品を除く。以下この条から第4条の2までにおいて同じ。）の品質に関し、製造業者、加工包装業者、輸入業者又は販売業者（以下「製造業者等」という。）が加工食品の容器又は包装に表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、飲食料品を製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合又は飲食料品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

- (1) 名称
- (2) 原材料名
- (3) 内容量
- (4) 賞味期限
- (5) 保存方法
- (6) 製造業者等の氏名又は名称及び住所

2～6（略）

7 第1項の規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げる区分に該当するものにあつては、同表の右欄に掲げる表示事項を省略することができる。

区 分	表示事項
容器又は包装の面積が30cm ² 以下であるもの	原材料名、賞味期限又は消費期限、保存方法及び原料原産地名
原材料が1種類のみであるもの（缶詰及び食肉製品を除く。）	原材料名
内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に掲げる特定商品を除く。）	内容量
品質の変化が極めて少ないものとして別表3に掲げるもの	賞味期限及び保存方法
常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないもの	保存方法

(加工食品の表示の方法)

第4条 前条第1項第1号から第6号までに掲げる事項、同条第2項の固形量及び内容総量、同条第3項の固形量、同条第4項の消費期限並びに同条第5項の原料原産地名の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

- (1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること。ただし、別表4の左欄に掲げる加工食品以外のものにあつては、それぞれ同表の右欄に掲げる規定により定められた名称を記載してはならない。
- (2) 原材料名

使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。

 - ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、2種類以上の原材料からなる原材料（以下「複合原材料」という。）については、次に定めるところにより記載すること。
 - (ア) 複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に

占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合にあっては、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多い順が3位以下であって、かつ、当該割合が5%未満である原材料について、「その他」と記載することができる。

(イ) 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、当該複合原材料の原材料の記載を省略することができる。

イ～エ (略)

(3) 内容量

特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品については、計量法(平成4年法律第51号)の規定により表示することとし、その他にあっては内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラムの単位で、内容体積はミリリットル又はリットルの単位で、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 固形量

固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(5) 内容総量

内容総量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(6) 消費期限又は賞味期限

消費期限又は賞味期限を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から消費期限又は賞味期限までの期間が3月以内のものにあっては、次の例のいずれかにより記載すること。ただし、(イ)、(ウ)又は(エ)の場合であって、「.」を印字することが困難であるときは、「.」を省略することができる。この場合において、月又は日が1桁の場合は、2桁目は「0」と記載すること。

(ア) 平成12年4月1日

(イ) 12.4.1

(ウ) 2000.4.1

(エ) 00.4.1

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあっては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。ただし、b、c又はdの場合であって、「.」を印字することが困難であるときは、「.」を省略することができる。この場合において、月が1桁の場合は、2桁目は「0」と記載すること。

a 平成12年4月

b 12.4

c 2000.4

d 00.4

(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(7) 保存方法

製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」等と記載すること。

(8) 原料原産地名

対象加工食品にあっては、主な原材料(原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品(生鮮食品

品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第514号）第2条に規定するものをいう。以下同じ。）で、かつ、当該割合が50%以上であるものをいう。以下同じ。）の原産地を、次に定めるところにより事実即して記載すること。

ア 国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあっては、国産である旨の記載に代えて次に掲げる地名を記載することができる。

（ア）農産物にあっては、都道府県名その他一般に知られている地名

（イ）畜産物にあっては、主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名

（ウ）（略）

イ（略）

ウ 主な原材料の原産地が2以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

エ 主な原材料の原産地が3以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に2以上記載し、その他の原産地を「その他」と記載することができる。

オ 主な原材料の性質等により特別の事情がある場合には、おおむね特定された原産地をアからエまでの規定により記載することができる。この場合には、その旨が認識できるよう、必要な表示をすること。

（9）製造業者等の氏名又は名称及び住所

製造業者等のうち表示内容に責任を有するものの氏名又は名称及び住所を記載すること。

2 以下略

第4条の2 業務用加工食品の品質に関し、製造業者等が業務用加工食品の容器若しくは包装、送り状、納品書等（製品に添付されるものに限る。以下同じ。）又は規格書等（製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。以下同じ。）に表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、製造若しくは加工された場所で一般消費者に販売される加工食品の用に供する業務用加工食品又は飲食料品を調理して供与する施設において飲食させる加工食品の用に供する業務用加工食品については、この限りでない。

（1）名称

（2）原材料名

（3）製造業者等の氏名又は名称及び住所

2 対象加工食品の用に供する業務用加工食品（製造若しくは加工された場所で一般消費者に販売される加工食品の用に供する業務用加工食品又は飲食料品を調理して供与する施設において飲食させる加工食品の用に供する業務用加工食品を除く。以下「表示対象業務用加工食品」という。）であって当該対象加工食品の主な原材料を含むものにあっては、製造業者等がその容器若しくは包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示すべき事項は、前項各号に掲げるもののほか、原料原産地名とする。

3 以下略

別表1（第2条関係）

14 食肉製品

加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品

別表2（第3条関係）

10 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

- 11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 12 表面をあぶった食肉
- 13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
- 22 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

別記様式（第4条関係）

名	称
原	材 料 名
原	料 原 産 地 名
内	容 容 量
固	形 量
内	容 総 量
賞	味 期 限
保	存 方 法
原	産 国 名
製	造 者

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」、「種別」又は「種別名称」と記載することができる。
- 2 第3条第4項の規定により、賞味期限に代えて消費期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「賞味期限」を「消費期限」とすること。
- 3 表示内容に責任を有する者が販売業者、加工包装業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とすること。
- 4 第3条第7項の規定により表示しない項目については、この様式中当該項目を省略すること。
- 5 第4条第2項第4号又は第8号の規定により記載する場合にあっては、この様式中それぞれ名称、内容量又は原料原産地名の項目を省略することができる。
- 6 この様式は、縦書とすることができる。
- 7 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 8 法第19条の13第2項の規定に基づき制定された品質に関する表示の基準に定められた義務表示事項、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第11条の規定に基づく公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び一般消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に記載することができる。

食肉小売品質基準(牛肉及び豚肉)

(昭和52年1月26日 52畜A第98号農林水産省畜産局長通達 最終改正：平成17年3月1日)

【牛肉小売品質基準】

1 目的

この小売品質基準は、小売店において小売販売される牛肉の部位表示の方法等を定めることを目的とする。

2 適用範囲

この小売品質基準は、小売店において小売販売される牛肉について適用する。

3 定義

この小売品質基準において牛肉の部位の名称は、特に定める場合を除き、社団法人日本食肉格付協会の牛部分肉取引規格(昭和51年2月9日付け51畜A第366号農林省畜産局長承認。以下「牛部分肉取引規格」という。)に定めるところによる。

4 部位表示の方法

- (1) 小売店における小売用牛肉の部位表示の方法は、輸入に係る牛肉(国内における飼養期間が外国における飼養期間(2以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。)より短い牛を国内でと畜して生産したものを含む。以下同じ。)を含め次の区分により行うものとする。

区 分	内 容
牛 ネ ッ ク	ネックをいう。(輸入に係るネックを含む。)
牛 か た	かたをいう。(輸入に係るショルダークロッド、クロッド(ブレード)、チャックテンダーを含む。)
牛かたロース	かたロースをいう。(輸入に係るチャックロールを含む。)
牛リブロース	リブロースをいう。(輸入に係るリブアイロール、キューブロールを含む。)
牛サーロイン	サーロインをいう。(輸入に係るストリップロインを含む。)
牛 ヒ レ	ヒレをいう。(輸入に係るフルテンダーロイン、テンダーロインを含む。)
牛 ば ら	かたばら及びともばらをいう。(輸入に係るブリスケット、ショートブレード、ブリスケットポイントエンド、ブリスケットナーベルエンド、ショートルーブを含む。)
牛 も も	うちもも及びしんたまをいう。(輸入に係るトップ(インサイド)ラウンド、トップ(イン)サイド、ナックル、シックフランクを含む。)
牛そともも	そとももをいう。(輸入に係るボトム(グースネック)ラウンド、シルバーサイドを含む。)
牛 ら ん ぶ	らんいちをいう。(輸入に係るトップサーロインバット、D-ランプを含む。)
牛 す ね	すねをいう。(輸入に係るシャンク、シンを含む。)

- (2) 小売店における小売用牛スライス肉を2種類以上の部位を混合して小売販売する場合には、次の区分により使用重量の多い順に表示するものとする。

区 分	内 容
牛 ネ ッ ク	(1)の区分の牛ネックをいう。
牛 か た	(1)の区分の牛かたをいう。
牛 ロ ー ス	(1)の区分の牛かたロース、牛リブロース、牛サーロイン及び牛ヒレをいう。
牛 ば ら	(1)の区分の牛ばらをいう。
牛 も も	(1)の区分の牛もも、牛そともも及び牛らんぶをいう。
牛 す ね	(1)の区分の牛すねをいう。

- (3) 小間切及びひき肉は部位表示をしなくてもよい。
 (4) 部位表示に用いる文字は小売店において選択するものとする。

5 輸入に係る牛肉の表示の方法

輸入に係る牛肉については原産国(地)を表示するものとする。

【豚肉小売品質基準】

1 目的

この小売品質基準は、豚部分肉を小売用に分割及び整形する方法並びに小売店において小売販売される豚肉の部位及び品質の表示方の法等を定めることを目的とする。

2 適用範囲

この小売品質基準は、小売店において小売販売される豚肉について適用する。

3 定義

この小売品質基準において豚肉の部位の名称は、特に定める場合を除き、社団法人日本食肉格付協会の豚部分肉取引規格(昭和51年2月9日付け51畜A第366号農林省畜産局長承認。以下「豚部分肉取引規格」という。)に定めるところとする。

4 豚部分肉の分割、整形方法

(1) 豚部分肉の分割方法

豚部分肉(豚部分肉取引規格に定める豚部分肉をいう。以下同じ。)は、次のように細分するものとする。

区 分	内 容
か た	うで、かたロース及びかたばらに細分する。
ロ ー ス	細分しない。
ば ら	細分しない。
も も	うちもも、しんたま及びそとももに細分する。
ヒ レ	細分しない。

(注1) かたの分割方法：かたロース(胸最長筋等)は、かたの第1頸椎下縁除去部から背線に平行に切り離す。次いでかたばら(腹鋸筋及び胸筋等)を切り離し、残部をうで(大円筋、広背筋、上腕三頭筋長頭、棘上筋、棘下筋、肩甲下筋等)とする。この場合、うでからは、ネック(頸顔面皮筋及び上腕頸筋等)及びすね(伸筋及び屈筋等)を取り除いてもよい。

(注2) ももの分割方法：ももは、うちもも(半膜様筋、内転筋、薄筋等)を切り離し、残部をしんたま(大腿四頭筋)とそともも(大腿二頭筋、半腱様筋、腎筋等)とに分割する。

この場合、そとももからすね(下腿の伸筋及び屈筋)を取り除いてもよい。

(2) 豚肉の整形方法

(1)により細分した豚肉は、腱、筋膜及び余剰脂肪を取り除き周辺の不揃いを削りとり、表面脂肪の厚さは、かたばら及びばらを除き、次に定めることとなるように整形するものとする。

うで	8mm以内
かたロース	8mm以内
ロース	8mm以内
うちもも	適度に取り除く。

しんたま	8mm以内
そともも	8mm以内
ヒレ	完全に取り除く。

5 部位表示の方法

- (1) 小売店における小売用豚肉の部位表示の方法は、輸入に係る豚肉（国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い豚を国内でと畜して生産したものを含む。以下同じ。）を含め次の区分により行うものとする。

区 分	内 容
豚 ネ ッ ク	うでのうち、頬部（ジョール）をいう。（輸入に係るピクニックを含む。）
豚 か た	うでのうち、頬部（ジョール）以外をいう。（輸入に係るピクニックを含む。）
豚 か た ロ ー ス	かたロースをいう。（輸入に係るボストンバット、カラーを含む。）
豚 ロ ー ス	ロースをいう。（輸入に係るロインを含む。）
豚 ば ら	かたばら及びばらをいう。（輸入に係るベリーを含む。）
豚 も も	うちもも及びしんたまをいう。（輸入に係るハムを含む。）
豚 そ と も も	そとももをいう。（輸入に係るハムを含む。）
豚 ヒ レ	ヒレをいう。（輸入に係るテンダーロインを含む。）

（注）輸入豚肉のうち、本表に記載する部位以外の部位については、類似部位に準ずるものとする。

- (2) (1) の豚肉を2種類以上の部位を混合して小売販売する場合は、次の区分により使用重量の多い順に表示するものとする。

区 分	内 容
豚 か た	(1) の豚かたをいう。
豚 ロ ー ス	(1) の豚かたロース、豚ロース、豚ヒレをいう。
豚 ば ら	(1) の豚ばらをいう。
豚 も も	(1) の豚もも、豚そとももをいう。

- (3) 小間切及びひき肉は部位表示をしなくてもよい。
 (4) 部位表示に用いる文字は小売店において選択するものとする。

6 輸入に係る豚肉の表示の方法

輸入に係る豚肉については原産国（地）を表示するものとする。

7 黒豚の表示方法

パークシャー純粋種の豚肉のみを「黒豚」と表示できるものとする。

食鶏小売規格

(平成5年3月10日 5畜A第435号農林水産省畜産局長通達 最終改正：平成18年4月30日)

第1章 総則

1 目的

この小売規格は、小売段階における食鶏の種類、部位及び品質標準並びにそれらの表示について定めることを目的とする。

2 適用範囲

この小売規格は、小売段階における食鶏の「若どり」及び「親」について適用するものとする。ただし、肥育鶏及び地鶏については、「3定義」及び「5表示」の(4)(5)に限り適用し、輸入食鶏については、「5表示」の(5)及び(7)に限り適用するものとする。

3 定義

- (1) この小売規格において「食鶏」とは食用に供する健康鶏又はその部分をいい、「と体」とは食鶏を放血・脱羽したものをいい、「中ぬき」とは、と体から内臓(腎臓を除く。)、総排泄腔、気管及び食道を除去したものをいい、「解体品」とはと体又は中ぬきから分割又は採取したもの(胸腺、甲状腺及び尾腺を除去したものに限る。)をいう。ただし、中ぬきについては、尾部の有無は任意とする。
- (2) この小売規格において「生鮮品」とは鮮度が良く凍結していない解体品をいい、「凍結品」とは生鮮品を速やかに凍結し、その中心温度をマイナス15度C以下に下げ、以後平均品温をマイナス18度C以下に保持するように凍結貯蔵したものをいい、また、「解凍品」とは凍結品を解凍したもので、その品質は、第4章の2の解凍品の品質標準を満足するものとする。
- (3) この小売規格において、「若どり」とは3ヵ月齢未満の食鶏をいい、「肥育鶏」とは3ヵ月齢以上5ヵ月齢未満の食鶏をいい、また、「親」とは5ヵ月齢以上の食鶏をいう。
- (4) この小売規格において、「骨つき肉」とは解体品で骨つきのものをいい、「正肉類」とは解体品で骨を除去した皮つきのもの(「ささみ」、「こにく」及び「あぶら」を除く。)をいう。
- (5) この小売規格において「主品目」とは解体品のうち「丸どり」、骨つき肉及び正肉類をいい、「副品目」とは主品目以外のもので「二次品目」を除いたものをいい、「二次品目」とは主品目又は副品目を分割し、ぶつ切りし、細切し、又は挽いたものをいう。

4 品質標準

食鶏の品質標準は、若どりの主品目について定め、若どりの副品目及び二次品目の品質標準は生鮮品としての特徴を失わないものであることとする。親の解体品については、品質標準を設けない。

5 表示

- (1) 小売店において食鶏を小売りする際には、この小売規格に定める種類及び部位を表示するものとする。ただし、主品目については、その用途を併記することができるものとする。
- (2) 二次品目(「手羽なか半割り」を除く)は、使用した解体品の部位を併せて表示するものとする。
- (3) 親の解体品には、“親”を冠する。

- (4) 凍結品は、“凍結品”であることを表示するものとする。
- (5) 解凍品は、“解凍品”であることを表示するものとする。
- (6) 正肉類について、皮を剥いで販売する場合には、“皮なし”であることを表示する。
- (7) 輸入食鶏（国内における飼養期間が外国における飼養期間（2以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。）より短い鶏を処理して生産されたものを含む。）は、原産国（地）を表示するものとする。

第2章 生鮮品

1 生鮮品の部位

親の生鮮品は、「丸どり」、正肉類、「かわ」、「きも」、「きも（血ぬき）」、「すなぎも」及び「すなぎも（すじなし）」に限るものとする。

(1) 主品目

主品目は、「丸どり」、骨つき肉及び正肉類に区分する。ただし、親にあっては、丸どり及び正肉類に限るものとする。

ア. 丸どり

「丸どり」は次のとおりとする。

丸どり……と体から内臓（腎臓を除く。）、総排泄腔、気管、食道、頭及び頸を除去し、あしをあし関節またはけづめの直上で切断したもの。ただし、頸皮は2分の1を残す

イ. 骨つき肉

骨つき肉は、「手羽類」、「むね類」及び「もも類」に細区分する。

(ア) 手羽類

「手羽類」は、次のとおりとする。

手羽もと……………上腕部分

手羽さき……………上腕から先端部分までの全部から「手羽もと」を除去した残部

手羽なか……………「手羽さき」から先端部分を除去した残部

手羽はし……………「手羽さき」から「手羽なか」を除去した残部（先端部分）

(イ) むね類

「むね類」は、次のとおりとする。

骨つきむね……………胸椎及び胸椎に付随する肋骨を除去した胸部で、手羽（上腕から先端部分までの全部）を含むもの。ただし、頸皮は除去する。

手羽もとつきむね肉……「手羽もと」つきの胸部の正肉類。ただし、頸皮は除去する。

(ウ) もも類

「もも類」は、次のとおりとする。

骨つきもも……………大腿関節で分割し、あしをけづめの直上で切断したもの

骨つきうわもも……………大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した上の部分（大腿）

骨つきしたもも……………大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した下の部分（下腿）

ウ. 正肉類

「正肉類」は、次のとおりとする。ただし、親の正肉類は、むね肉、もも肉及び正肉とする。

むね肉……………手羽（上腕から先端部分までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉類

- 特製むね肉……………手羽（上腕から先端部分までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉類で、周辺の皮及び脂肪を除去して整形したもの
- もも肉……………腿の正肉類
- 特製もも肉……………「もも肉」から主な腱及びあし関節付近の皮及び筋上膜を除去したもの
- 正肉……………「むね肉」及び「もも肉」を併せたもの
- 特製正肉……………「特製むね肉」及び「特製もも肉」を併せたもの

(2) 副品目

副品目は次のとおりとする。

- ささみ……………腱のついた深胸筋
- ささみ（すじなし） ……腱の主要部分を除去した深胸筋
- こにく……………正肉類及び「ささみ」を除去した骨に付着している肉を切り取ったもの
- かわ……………皮
- あぶら……………主として腹部の脂肪層
- もつ……………可食内臓
- きも……………心臓及び肝臓。ただし、心臓と肝臓を別個に販売する場合は、心臓については「心臓」又は「ハート」とし、肝臓については「肝臓」又は「レバー」とする。
- きも（血ぬき） ……心臓（血抜きし、上部を除去したものに限る）及び肝臓血抜きし、上部を除去した心臓は、「心臓（血ぬき）」又は「ハート（血ぬき）」とする。
- すなぎも……………腺胃及び内層を除去した筋胃
- すなぎも（すじなし） ……腱質の主要部分を除去した「すなぎも」
- がら……………頭部及びあし部分以外の骨
- なんこつ……………胸骨及び関節の軟骨。ただし、部位を表示する。
（例）「なんこつ（胸骨）」

(3) 二次品目

二次品目は、次のとおりとする。

- 手羽なか半割り……………「手羽なか」を尺骨部分と橈骨部分に分割したもの
- ぶつ切り……………あしをあし関節で切断した「丸どり」及び骨つき肉をぶつ切りしたもの
- 切りみ……………正肉類を細切したもの
- ひき肉……………正肉類又は「こにく」を挽いたもの

2 生鮮品の品質標準

若どりの生鮮品の主品目の品質標準は、次のとおりとする。

親については、品質標準を設けない。

項目	品質標準
形態	正常
肉づき	良い
脂肪のつき方	適度についているもの
鮮度	皮膚の色が良く、光沢があり、肉のしまりが良いもの
筆羽・毛羽	無いもの
皮膚及び肉の損傷	無いもの
皮膚及び肉の変色	無いもの
骨折・脱臼	無いもの
異臭	無いもの
異物の付着	無いもの

(注) 損傷：切傷、打傷、擦傷、裂傷等

第3章 凍結品

1 凍結品の部位

凍結品の部位は、生鮮品の部位に準ずるものとする。

2 凍結品の品質標準

凍結品は、生鮮品を凍結したものとし、包装又は適正な氷衣（グレーズ）等により固有の色沢（ブルーム）及び正常なおおいを保持し、ほとんど乾燥していないもので、凍結やけが無く、異物の付着又は混入の無いものとする。

第4章 解凍品

1 解凍品の部位

解凍品の部位は、生鮮品の部位に準ずるものとする。

2 解凍品の品質標準

解凍品は、第3章の凍結品を適切な解凍方法によって昇温させて、凍結品中の氷の結晶の全部またはほとんどが融けて水に変わり、チルド状態に保たれているものとする。

附則

この規格は平成23年4月1日より適用する。ただし、平成23年10月1日以前に小売りされる食鶏の表示については、この通知による改正前の食鶏小売規格の規定の例によることができる。

牛枝肉取引規格(抜粋)

(昭和50年2月1日 農林水産省50畜A第423号承認 最終改正：昭和63年3月1日)

(1) 歩留等級

等級	項目	歩留基準値	歩留
A		72以上	部分肉歩留が標準より良いもの
B		69以上72未満	部分肉歩留の標準のもの
C		69未満	部分肉歩留が標準より劣るもの

(2) 肉質等級

等級	項目	脂肪交雑	肉の色沢	肉の締まり及びきめ	脂肪の色沢と質
5		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がかなり多いもの	肉色及び光沢がかなり良いもの	締まりはかなり良く、きめがかなり細かいもの	脂肪の色、光沢及び質がかなり良いもの
4		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がやや多いもの	肉色及び光沢がやや良いもの	締まりはやや良く、きめがやや細かいもの	脂肪の色、光沢及び質がやや良いもの
3		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑が標準のもの	肉色及び光沢が標準のもの	締まり及びきめが標準のもの	脂肪の色、光沢及び質が標準のもの
2		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がやや少ないもの	肉色及び光沢が標準に準ずるもの	締まり及びきめが標準に準ずるもの	脂肪の色、光沢及び質が標準に準ずるもの
1		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がほとんどないもの	肉色及び光沢が劣るもの	締まりが劣り又はきめが粗いもの	脂肪の色、光沢及び質が劣るもの

牛部分肉取引規格

(昭和51年2月9日 農林水産省51畜A第366号承認 最終改正：昭和63年3月1日)

(一) 牛部分肉取引規格

(1) 部分肉の分割及びその名称

この規格に定める牛部分肉は、半丸枝肉を別表1に定める分割・整形方法により分割、整形するものとし、その各部分肉の名称は「ネック」、「かた」、「かたローズ」、「かたばら」、「ヒレ」、「リブローズ」、「サーロイン」、「ともばら」、「うちもも」、「しんたま」、「らんいち」、「そともも」、「すね」の13とする。

(2) 肉質等級及び重量区分

①肉質等級

部分肉の「肉質等級」は、当該部分肉が枝肉段階で別表2の牛枝肉取引規格により格付けされた「肉質等級」をそのまま適用するものとし、その等級の呼称は「5」、「4」、「3」、「2」及び「1」とする。

②重量区分

部分肉の「重量区分」は、別表3に定める「重量区分」とし、その区分の呼称は「S」、「M」、及び「L」とする。

(二) 牛部分肉取引規格の適用条件

(1) この規格は、(一)の(1)の13の部分肉を対象とするものとする。

ただし、1部分肉に分割しないもの（「ネック」と「かたローズ」を分割しないもの等）、又は、1部分肉を細分したもの（「ともばら」を細分したもの等）であっても差し支えないものとする。

(2) この規格は、冷蔵部分肉及び冷凍部分肉について適用するものとする。

(3) 「ネック」、「ともばら」、「すね」及び1部分肉に分割しないもの、又は、1部分肉を細分したもののについては、その「重量区分」を定めないものとする。

(4) 部分肉を収納した容器には、次の各項を表示するものとする。

ただし、「ネック」及び「すね」については、②の「肉質等級」を表示しなくても差し支えないものとする。

また、③の「重量区分」については、当分の間、表示しなくても差し支えないものとする。

- ① 部分肉の名称
- ② 肉質等級
- ③ 重量区分
- ④ 品質・性別
- ⑤ 脂肪の厚さ
- ⑥ 収納本（箇）数及び内容重量
- ⑦ 製造年月日
- ⑧ 製造者及び製造工場名
- ⑨ 部分肉格付け認定工場番号
- ⑩ 保存温度

別表1

分割・整形方法

(1) 大 分 割		(2) 小 分 割	
区 分	方 法	区 分	方 法
ま え	第6～第7肋骨間において切断して、「まえ」を分離する。	か た す ね (まえずね)	「まえ」から前肢を、その附着部において引き離すようにして、肩甲骨(肩甲軟骨を含む)に付属する筋肉とともに胸部から分離し、肩甲骨、上腕骨、前腕骨、手根骨を除骨したのち、烏口腕筋と上腕筋(まくら)の間で切断して、「かた」と「まえずね」に分離する。
		か た ば ら か た ロ ー ス ネ ッ ク	「まえ」から前肢を分離したものについて、頸椎、胸椎、肋骨、肋軟骨及び胸骨を除骨したのち、第6肋骨のつけ根(第6肋骨と第6胸椎の附着跡部)から肋骨(肋軟骨を含まない)の長さのほぼ3分の1に相当するところで、背線にほぼ平行に切断して、「かたばら」を分離し、次いで第6～第7頸椎跡間で背線にほぼ直角に切断して、「ネック」と「かたコース」に分離する。
と も ば ら	後肢外側の大腿筋膜張筋(とも三角)の前縁に沿って、寛結筋(肋骨の前端)まで切り進み、その寛結筋のほぼ中央から背線とほぼ平行に切断して、「ともばら」を分離する。	と も ば ら	胸骨(剣状軟骨を含む)及び肋骨(肋軟骨を含む)を除骨する。
ロイン(ヒレを含む)及びもも	腎臓脂肪を除去したのち、恥骨の前下方において、「ヒレ」を後端から最後腰椎の部分まで切り離し、次いで仙椎と最後腰椎との結合部において背線とほぼ直角に切断して、「ロイン」と「もも」に分離する。	ヒ レ リ ブ ロ ー ス サーロイン	「ロイン」から「ヒレ」を分離し、胸椎、腰椎及び肋骨を除骨(肩甲軟骨を含む)したのち、第10～第11胸椎跡間で、背線にほぼ直角に切断して、「リブローズ」と「サーロイン」に分離する。
		う ち も も	「もも」から大腿二頭筋、半腱様筋(しきんぼう)及び大腿四頭筋と半膜様筋、内転筋、大腿薄筋等との筋膜に沿って「うちもも」を分離する。
		し ん た ま ら ん い ち そ と も も す ね (ともずね)	寛骨、大腿骨、膝蓋骨、下腿骨、足根骨、仙椎、第1尾椎を除骨したのち、大腿二頭筋と大腿四頭筋との筋膜に沿って「しんたま」を分離し、次いで大転子跡と半腱様筋の前端を結ぶ線で切断して、「らんいち」を分離する。さらに、大腿二頭筋と腓腹筋との筋膜に沿って「そともも」と「ともずね」に分離する。 ただし、腓腹筋及び浅趾屈筋(はばき)は「そともも」につけたものであっても差し支えない。

(3) 整形	
区分	方法
かたすね	関節軟骨、靭帯及び汚染部を除去し、脂肪の厚さを10mm以内に除去して整形する。
かたばら	肋間筋に残る壁側胸膜(うすかわ)及び浅頸リンパ節を含む周辺脂肪を除去し、深胸筋と胸骨間にある硬い脂肪は肋間筋と水平になるように除去し、その他の脂肪の厚さを10mm以内に除去して整形する。
かたコース	肋間筋に残る壁側胸膜及び浅頸リンパ節を含む周辺脂肪を除去し、脂肪の厚さを10mm以内に除去して整形する。
ネック	血液等による汚染部及び頸椎跡に残るリンパ節を除去して整形する。
ともばら	腹膜をはずし、白線部は10mmの幅で除去する。乳房脂肪(ちちかぶ)又は陰嚢脂肪(きんあぶら)については、腹皮筋(かっぱ)の下層10mm以内、外腹斜筋の腱膜の上層10mm以内、合わせて20mm以内に除去して整形する。
ヒレ	「ヒレ」の後端の脂肪の最も厚いところで10mm以内とし、「ヒレ」の後端部(2/3の部分)において前端にいくにしたがって徐々に薄くなるように除去して整形する。この場合、「ヒレ」の後端から1/3程度にあるリンパ節は一部残っても差し支えない。
リブコース	肋間筋に残る壁側胸膜を除去し、脂肪の厚さを10mm以内に除去して整形する。
サーロイン	「リブコース」の項と同じ。
うちもも	内転筋及び周辺の筋肉露出面の変色しているところを薄く削り取り、次いで脂肪の厚さ10mm以内に除去し、併せて浅鼠径リンパ節を除去して整形する。
しんたま	脂肪の厚さを10mm以内に除去し、併せて腸骨下リンパ節を除去して整形する。
ちんいち	寛骨内面の内閉鎖筋、腸骨筋等(小肉)及び骨盤脂肪の一部(めがねあぶら)及び寛骨の骨膜残部を取り除き、仙椎及び尾椎の外側に位置する脂肪を除去し、その他の脂肪の厚さを10mm以内になるように除去して整形する。
そともも	膝窩リンパ節を含む周辺脂肪及びその他の脂肪の厚さを10mm以内になるように除去して整形する。
すね	浅伸屈筋腱等(すじ)及び汚染部を除去して整形する。

豚枝肉取引規格(抜粋)

(昭和50年2月1日 農林水産省50畜A第423号承認 最終改正：平成8年8月22日)

等級	極上	上	中	並	等外	
重量及び背脂肪の厚さの範囲(半丸)	皮はぎ35kg以上39kg以下、湯はぎ38kg以上42kg以下(背脂肪の厚さの区分は別記2による。)	皮はぎ32.5kg以上40kg以下、湯はぎ35.5kg以上43kg以下(同左)	皮はぎ30kg以上42.5kg以下、湯はぎ33kg以上45.5kg以下(同左)	皮はぎ30kg未満42.5kg超過、湯はぎ33kg未満45.5kg超過(同左)	(1)以上の等級のいずれにも該当しないもの (2)外観又は肉質の特に悪いもの (3)黄豚又は脂肪の質の特に悪いもの (4)牡臭その他異臭のあるもの (5)衛生検査による割除部の多いもの (6)著しく汚染されているもの	
外観	均称	長さ、広さが適当で厚く、もも、ロース、ばら、かたの各部がよく充実して、釣合の特に良いもの	長さ、広さが適当で厚く、もも、ロース、ばら、かたの各部が充実して、釣合の良いもの	長さ、広さ、厚さ、全体の形、各部の釣合において、いづれにも優れたところがなく、また大きな欠点のないもの		全体の形、各部の釣合ともに欠点の多いもの
	肉つき	厚く、なめらかで肉つきが特に良く、枝肉に対する赤肉の割合が脂肪と骨よりも多いもの	厚く、なめらかで肉つきが良く、枝肉に対する赤肉の割合が、おおむね脂肪と骨よりも多いもの	特に優れたところもなく、赤肉の発達は普通で、大きな欠点のないもの		薄く、付着状態が悪く、赤肉の割合が劣っているもの
	脂肪付着	背脂肪及び腹部脂肪の付着が適度のもの	背脂肪及び腹部脂肪の付着が適度のもの	背脂肪及び腹部脂肪の付着に大きな欠点のないもの		背脂肪及び腹部脂肪の付着に欠点の認められるもの
	仕上げ	放血が十分で、疾病などによる損傷がなく、取扱の不適による汚染、損傷などの欠点のないもの	放血が十分で、疾病などによる損傷がなく、取扱の不適による汚染、損傷などの欠点のほとんどないもの	放血普通で、疾病などによる損傷が少なく、取扱の不適による汚染、損傷などの大きな欠点のないもの		放血がやや不十分で、多少の損傷があり、取扱の不適による汚染などの欠点の認められるもの
肉質	肉の締まり及びきめ	締まりは特に良く、きめが細かいもの	締まりは良く、きめが細かいもの	締まり、きめともに大きな欠点のないもの		締まり、きめともに欠点のあるもの
	肉の色沢	肉色は、淡灰紅色で、鮮明であり、光沢の良いもの	肉色は、淡灰紅色で又はそれに近く、鮮明で光沢の良いもの	肉色、光沢ともに特に大きな欠点のないもの		肉色は、かなり濃い又は過度に淡く、光沢の良いもの
	脂肪の色沢と質	色白く、光沢があり、締まり、粘りともに特に良いもの	色白く、光沢があり、締まり、粘りともに良いもの	色沢普通のもので、締まり、粘りともに大きな欠点のないもの		やや異色があり、光沢も不十分で、締まり粘りともに十分でないもの
	脂肪の沈着	適度のもの	適度のもの	普通のもの		過少か又は過多のもの

豚部分肉取引規格

(昭和51年2月9日 農林省51畜A第366号承認 最終改正：平成元年3月1日)

(一) 豚部分肉取引規格

(1) 部分肉の分割及びその名称

この規格に定める豚部分肉は、半丸枝肉を別表1に定める分割・整形方法により分割、整形するものとし、その各部分肉の名称は「かた」、「ヒレ」、「ロース」、「ばら」、「もも」の5とする。

(2) 等級及び重量区分

①等級

部分肉の等級は、別表2に定める各部分肉ごとの「肉質及び形状」により判定するものとし、その等級の呼称は「I」及び「II」とする。

②重量区分

部分肉の「重量区分」は、別表3に定める「重量区分」によるものとし、その区分の呼称は「S」、「M」及び「L」とする。

(二) 豚部分肉取引規格の適用条件

(1) この規格は、(一)の(1)の5の部分肉を対象とするものとする。

ただし、「かた」を細分した場合は「かたロース」、「うで」、「ヒレ」、「ロース」、「ばら」、「もも」の6の部分肉とする。

(2) この規格は、冷蔵部分肉及び冷凍部分肉について適用するものとする。

(3) この規格の適用については、豚部分肉の規格に定める「肉質及び形状」がその等級の条件を具備しているものを、当該等級に格付けするものとし、「I」は規格「極上」及び「上」の枝肉から、「II」は規格「中」の枝肉からつくられたものであることを原則とする。

(4) 部分肉を収納した容器には、次の各項を表示するものとする。

ただし、①の「部分肉の名称」のうち、半丸枝肉の各部分肉をセットで収納した場合は「半丸セット」とする。

また、④の「脂肪の厚さ」については、その数値を表示する。

①部分肉の名称

②等級

③重量区分

④脂肪の厚さ

⑤収納本(箇)数及び内容重量

⑥製造年月日

⑦製造者及び製造工場名

⑧部分肉格付認定工場番号

⑨保存温度

別表1

分割・整形方法

(1) 大 分 割		(2) 小 分 割	
区 分	方 法	区 分	方 法
か た	第4～第5肋骨間において背線とほぼ直角に切断して、「かた」を分離する。次いで、肩甲骨、上腕骨、前腕骨、手根骨、胸椎、頸椎、肋骨（肋軟骨を含む）及び胸骨を除骨する。	か た	肋骨筋に残る壁側胸膜（うすかわ）を除去し、胸椎、頸椎、肩甲骨跡周辺に残る軟骨及び小肉と、その他血液、リンパ節及び靭帯を除去する。背脂肪を棘突起跡の筋肉面に沿って切り落とし、脂肪の厚さを8mm以内に除去して整形する。頬部（ジョール）の内面脂肪は、リンパ節とともに筋層まで除去し、筋肉の先端で切り落として整形する。
		(かたコース) (う で)	肩関節直上部で背線と平行に切り開き、肩甲骨上端部で背線と平行に切断して、「かたコース」と「うで」に分離する。「かたコース」の先端は「かた」切断面と平行になるように切り落として整形する。
ヒ レ 口 ー ス ば ら	恥骨の前下方において「ヒレ」を後端から最後腰椎の部分まで切り離し、後肢外側の大腿筋膜張筋（とも三角）の前縁にそって腹直筋（ささ肉）を切り進み、仙椎と最後腰椎との結合部において背線とほぼ直角に切断して、「ヒレ・コース・ばら」を分離する。次いで、「ヒレ」を分離する。次に、横隔膜の体壁付着部を除去し、胸椎、腰椎、胸骨（陰状軟骨を含む）を除骨（肩甲骨軟骨を含む）したのち、第5肋骨の長さ（肋軟骨は含まない）の3分の1に相当するところで背線とほぼ平行に切断して、「コース」と「ばら」に分離する。	ヒ レ	表面に付着する脂肪は全て除去し、大腰筋と小腰筋の間にある腱は、形状を損なわない程度に除去する。
		口 ー ス	肋骨筋に残る壁側胸膜及び胸椎跡に残る小肉を除去する。背脂肪を棘突起跡の筋肉面に沿って切り落とし、次いで、脂肪の厚さを8mm以内に除去して整形する。「もも」との切断面のふぞろいは、「かた」切断面とほぼ平行になるように切り落として整形する。
		ば ら	白線部を10mmの幅で除去する。腹部脂肪を除去し、次いで、脂肪の厚さを8mm以内に除去して整形する。「もも」との切断面のふぞろいは、「かた」切断面とほぼ平行になるように切り落として整形する。
も も	寛骨、大腿骨、膝蓋骨、下腿骨、足根骨、仙椎及び尾椎を除骨する。	も も	寛骨内面の小肉（めがねの小肉）を取り除き、膝蓋骨及びともずねに付着する靭帯を除去する。背脂肪は筋肉面に沿って切り落とし、脂肪の厚さを8mm以内に除去し、併せてリンパ節を除去して整形する。

地鶏肉の日本農林規格

(平成11年6月21日 農林水産省告第844号 最終改正：平成17年10月5日 農林水産省告示第1513号)

(適用の範囲)

第1条 この規格は、鶏肉等（ささみ（すじなしを含む。）、こにく、かわ、あぶら、きも（血ぬきを含む）、すなぎも（すじなしを含む。）、もつ（きも及びすなぎも以外の可食内臓をいう。）及びがら（以下「ささみ等」という。）を含む。）に適用する。

(定義)

第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
在来種	明治時代までに国内で成立し、又は導入され定着した別表に掲げる鶏の品種をいう。
平飼い	鶏舎内又は屋外において、鶏が床面又は地面を自由に運動できるようにして飼育する飼育方法をいう。
放飼い	平飼いのうち、日中屋外において飼育する飼育方法をいう。
在来種由来血液百分率	在来種を100%、在来種でない品種を0%とし、交配した品種にあっては両親のそれぞれの在来種由来血液百分率の1/2の値を合計した値をいう。

(地鶏肉の規格)

第3条 地鶏肉の生産の方法についての基準は、次のとおりとする。

事項	基準
素びな	在来種由来血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明（在来種からの系譜、在来種由来血液百分率及びふ化日の証明をいう。）ができるものを使用していること。
飼育期間	ふ化日から80日間以上飼育していること。
飼育方法	28日齢以降平飼いで飼育していること。
飼育密度	28日齢以降1m ² 当たり10羽以下で飼育していること。

第4条 地鶏肉の品質に関する表示の基準は、次のとおりとする。

事項	基準
表示事項	<p>1 次に掲げる事項を表示してあること。</p> <p>(1) 名称</p> <p>(2) 組合せ</p> <p>(3) 飼育期間</p> <p>(4) 飼育方法</p> <p>(5) 内容量</p> <p>(6) 消費期限</p> <p>(7) 保存方法</p> <p>(8) 生産業者（小分けをしたものにあつては、小分け業者）の氏名又は名称及び住所</p> <p>2 容器に入れ、又は包装したもの以外のものにあつては、1の(5)から(7)までに掲げる事項を省略することができる。</p> <p>3 品質が急速に変化しやすく速やかに消費すべきもの以外のものにあつては、1の(6)に掲げる事項に代えて、賞味期限を表示してあること。</p>

<p>表示の方法</p>	<p>1 表示事項の項に規定する事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 名称 商品名中に「地鶏」の文字を使用している場合を除き、「名称」の文字を冠して、「地鶏肉」又は「地鶏」と記載すること。ただし、ささみ等にあつては、商品名中に「地鶏ささみ」等「地鶏」の文字の次に鶏肉の部位を記載している場合を除き、「地鶏」の文字の次に鶏肉の部位名を加え、「名称」の文字を冠して、「地鶏ささみ」等と記載すること。</p> <p>(2) 組合せ 「組合せ」の文字を冠して、在来種由来血液百分率が50%以上である父鶏又は母鶏の由来する在来種の一般的な名称を「父〇〇×母〇〇」、「父〇〇」又は「母〇〇」等と記載すること。なお、この場合において父鶏又は母鶏の由来する在来種が2品種以上である場合にあつては、それぞれの在来種に由来する血液百分率の高いものから順に1品種以上の名称を記載すること。</p> <p>(3) 飼育期間 「飼育期間」の文字を冠して、飼育した期間を、次の例のいずれかにより記載すること。 ア 〇〇日 イ 〇〇日以上 ウ 〇〇日～〇〇日(上限の日数と下限の日数との差は20日以内であること。)</p> <p>(4) 飼育方法 「飼育方法」の文字を冠して、「平飼」又は「平飼い」と記載すること。ただし、28日齢以降放飼いたしたものにあつては、「放飼」又は「放飼い」と記載することができる。この場合においては、当該文字の次に括弧を付して、28日齢以降全飼育期間放飼いたしたものにあつては「全期間」等と、28日齢以降一部の飼育期間を放飼いたしたものにあつては放飼いたした期間を週の単位で「〇週間」等と単位を明記して記載すること。</p> <p>(5) 内容量 「内容量」又は「正味量」の文字を冠して、内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。</p> <p>(6) 消費期限又は賞味期限 (略)</p> <p>(7) 生産業者の氏名又は名称及び住所 「生産業者」又は「生産者」の文字を冠して記載すること。</p> <p>(8) 小分け業者の氏名又は名称及び住所 「小分け業者」、「加工包装業者」、「加工包装者」、「加工業者」又は「加工者」の文字を冠して記載すること。</p> <p>2 表示事項の項に規定する事項の表示は、容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状又は地鶏肉に近接した掲示その他の見やすい場所にしてあること。</p> <p>3 容器又は包装に表示する場合においては、当該表示に用いる文字は、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305(1962)(以下「JIS Z 8305」という。)に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、JIS Z 8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。</p> <p>4 この条中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。</p>
<p>表示禁止事項</p>	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・品評会等で受賞したものであることを示す用語(ただし、品評会等で受賞した鶏と素びなの品種(交配様式)、ふ化日からの飼育期間並びに28日齢以降の飼育方法及び飼育密度を同じくするものであつて、受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。)及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語 ・表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 ・その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

別表(第2条関係) (略)

和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン(和牛・黒豚)

(平成19年3月26日 18生畜第2676号 農林水産省生産局長通知)

I 趣旨

近年、我が国固有の肉用牛である和牛及び和牛精液が海外に輸出され、それらを活用した交雑種の子牛や食肉が生産、輸入されている事例がある。こうした中、消費者は「和牛」は日本の牛と認識しており、また、「家畜の遺伝資源の保護に関する検討会」においても、表示の面からも和牛表示の厳格化を図るなどして、海外由来の子牛や牛肉に紛らわしい「和牛」表示を認めるべきではないとの指摘があったところである。

また、黒豚については、従来、国産品、輸入品を問わず純粋パークシャー種を黒豚と表示してきたが、アンケート調査などから大部分の消費者は、「黒豚」という表記に対し国産であるという認識を持っているとの回答が得られたところである。しかしながら、パークシャー種は、本来、英国原産であり、米国、カナダ等でも生産されていることや我が国でも種豚改良のため外国からパークシャー種を導入してきた実態があり、これらの事実について十分認知されているとはいえない状況にある。

こうした状況を踏まえ、「和牛」及び「黒豚」等特色ある食肉の表示のあり方について、消費者に正しい情報を伝えるわかりやすい表示を行うとの観点から検討し、「和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン」を策定する。

II ガイドラインの位置付け

消費者にわかりやすい表示を行うとの観点から、牛及び豚の生肉を販売するすべての事業者（以下「食肉販売事業者等」という。）が特色ある食肉の表示をする上での指針となるべきものであり、食肉販売事業者等の自主的な取組を促すものである。

III 対象事業者について

本ガイドラインは、事業規模の大小に関わりなく、食肉販売事業者等を対象とする。

IV 対象品目について

食用に供される牛及び豚の生肉を対象とする。

V 対象とする表示について

食肉については「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(以下「JAS法」という。)に基づく「生鮮食品品質表示基準」の規定により、名称及び原産地の表示が義務付けられており、名称の表示については、その内容を表す一般的な名称を記載することとされている。

また、「和牛」、「黒豚」等特色ある食肉の表示が任意の強調表示として名称表示とは別に表示される事例が多い状況にある。

このため、本ガイドラインにおいてはJAS法に基づき行われる「名称」の表示に限らず、商品の名称を示すものとして、シールや掲示等食肉の販売に際して提供されるすべての表示を対象とする。

VI 「和牛」の表示方法について

1 「和牛」の表示方法

(1) 「和牛」と表示できる牛肉は、①の要件を満たすことが、家畜改良増殖法に基づく登録制度等により証明でき、かつ、①及び②の要件を満たすことが、牛トレーサビリティ制度により確認できる牛の肉とする。

① 次に掲げる品種のいずれかに該当する牛であること。

- イ 黒毛和種
- ロ 褐毛和種
- ハ 日本短角種
- ニ 無角和種
- ホ イからニまでに掲げる品種間の交配による交雑種
- ヘ ホに掲げる品種とイからホまでに掲げる品種間の交配による交雑種

② 国内で出生し、国内で飼養された牛であること。

(2) (1)の「登録制度等により証明」できるものとは、次に掲げる書類のいずれかを有しているものとする。

① (社)全国和牛登録協会、(社)日本あか牛登録協会又は(社)日本短角種登録協会(以下「家畜登録機関」という。)が発行する次の書類。

- イ 登録証明書
- ロ 子牛登記証明書
- ハ 血統を証明する書類

② 家畜改良増殖法に基づき獣医師、家畜人工授精師又は種畜の飼養者が交付する次の書類で、本牛の品種又は品種の組合せを明らかにするもの。

ただし、本牛の両親である牛が①に掲げる書類を有していることが確認できるものに限る。

- イ 授精証明書
- ロ 体内・体外受精卵移植証明書
- ハ 種付証明書

(3) (1)の「牛トレーサビリティ制度により確認」できるものとは、「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」に基づき公表される牛個体識別台帳に関する情報によって品種及び飼養履歴が確認できるものとする。

[注] JAS法に基づく「生鮮食品品質表示基準」の規定により、生鮮食品には原産地の表示が義務付けられており、国産品にあっては国産である旨、又は主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することとされている。

このため、「和牛」と表示する場合においても、原産地の表示は必要である。

2 「和牛」と類似の表示

(1) 「和牛」と類似しており、「和牛」との誤認を生じさせるおそれのある用語については、1の要件を満たすものに限り表示できるものとする。

[表示例] WAGYU、わぎゅう、ワギユウ

(2) 「和牛」に該当する各品種の品種名については、1の要件を満たすものに限り表示できるものとする。

[表示例] 黒毛和牛(種)、褐毛和牛(種)、日本短角牛(種)、無角和牛(種)

(3) 「黒牛」等「黒」の文字を使用した表示については、黒毛和種との誤認を生じさせるおそれがある

ることから、黒毛和種以外の牛の肉に表示する場合には、品種名又は品種の組合せを併記するものとする。

Ⅶ 「黒豚」の表示方法について

- (1) 「黒豚」と表示できるものは、純粋パークシャー種の豚の肉とする。
- (2) 外国産のものが国産の黒豚と誤認されることを防ぐため、JAS法に基づく名称表示とは別に、シール等の任意表示を行う場合においても、「黒豚」と表示する場合には必ず原産地を併記するものとする。

〔例〕

- ・かごしま黒豚、〇〇県産黒豚
- ・米国産黒豚、カナダ産黒豚
- ・黒豚（アメリカ産）、黒豚（カナダ産）
- ・黒豚カナダ産
（アメリカ産）、黒豚

〔注〕原産地の表示方法については、JAS法に基づく「生鮮食品品質表示基準」の規定により、国産品にあっては国産である旨、又は都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することとされている。

黒豚については、地域の取組によりブランド化が図られてきた経緯を踏まえれば、国産の黒豚の原産地については、都道府県名等の地名を表示することが望ましい。

- (3) 併記される原産地の表示は、消費者が容易にその記載を認識できるよう、「黒豚」の文字に比べて適切な大きさの文字を使用するものとする。

Ⅷ 留意事項

- (1) 表示に当たっては、表示の根拠とした証明書類、仕入れ伝票、その他関係書類の整理に努めることを通じて、消費者の問合せに迅速かつ適正に対応できるようにする必要がある。
- (2) 「和牛」表示の定義など本ガイドラインの普及定着に当たり、「和牛」と「国産牛」の違い等表示の区分について、消費者に正しく理解されるための取組を推進するとともに、和牛の特性等と和牛に関する正しい知識・情報の普及啓発を図ることが必要である。

不当景品類及び不当表示防止法(抜粋)

(昭和37年法律第134号 最終改正：平成21年6月5日)

(目的)

第1条 この法律は、商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする。

(定義)

第2条 (略)

4 この法律で「表示」とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する商品又は役務の内容又は取引条件その他これらの取引に関する事項について行う広告その他の表示であって、内閣総理大臣が指定するものをいう。

(景品類の制限及び禁止)

第3条 (略)

(不当な表示の禁止)

第4条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

- 1 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実に相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であって、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
 - 2 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であって、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
 - 3 前2号に掲げるもののほか、商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示であって、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認めて内閣総理大臣が指定するもの
- 2 内閣総理大臣は、事業者がした表示が前項第1号に該当するか否かを判断するため必要があると認めるときは、当該表示をした事業者に対し、期間を定めて、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。この場合において、当該事業者が当該資料を提出しないときは、第6条の規定の適用については、当該表示は同号に該当する表示とみなす。

(措置命令)

第6条 内閣総理大臣は、第3条の規定による制限若しくは禁止又は第4条第1項の規定に違反する行為があるときは、当該事業者に対し、その行為の差止め若しくはその行為が再び行われることを防止するために必要な事項又はこれらの実施に関連する公示その他必要な事項を命ずることができる。そ

の命令は、当該違反行為が既になくなっている場合においても、次に掲げる者に対し、することができる。

- 1 当該違反行為をした事業者
- 2 当該違反行為をした事業者が法人である場合において、当該法人が合併により消滅したときにおける合併後存続し、又は合併により設立された法人
- 3 当該違反行為をした事業者が法人である場合において、当該法人から分割により当該違反行為に係る事業の全部又は一部を承継した法人
- 4 当該違反行為をした事業者から当該違反行為に係る事業の全部又は一部を譲り受けた事業者

(都道府県知事の指示)

第7条 都道府県知事は、第3条の規定による制限若しくは禁止又は第4条第1項の規定に違反する行為があると認めるときは、当該事業者に対し、その行為の取りやめ若しくはその行為が再び行われることを防止するために必要な事項又はこれらの実施に関連する公示その他必要な事項を指示することができる。その指示は、当該違反行為が既になくなっている場合においても、することができる。

(内閣総理大臣への措置請求)

第8条 都道府県知事は、前条の規定による指示を行った場合において当該事業者がその指示に従わないとき、その他同条に規定する違反行為を取りやめさせるため、又は同条に規定する違反行為が再び行われることを防止するため必要があると認めるときは、内閣総理大臣に対し、この法律の規定に従い適当な措置をとるべきことを求めることができる。

- 2 前項の規定による請求があったときは、内閣総理大臣は、当該違反行為について講じた措置を当該都道府県知事に通知するものとする。

(報告の徴収及び立入検査等)

第9条 内閣総理大臣は、第6条の規定による命令を行うため必要があると認めるときは、当該事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者に対し、その業務若しくは財産に関して報告をさせ、若しくは帳簿書類その他の物件の提出を命じ、又はその職員に、当該事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者の事務所、事業所その他その事業を行う場所に立ち入り、帳簿書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

- 2 都道府県知事は、第7条の規定による指示又は前条第1項の規定による請求を行うため必要があると認めるときは、当該事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者に対し景品類若しくは表示に関する報告をさせ、若しくは帳簿書類その他の物件の提出を命じ、又はその職員に、当該事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者の事務所、事業所その他その事業を行う場所に立ち入り、帳簿書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。
- 3 前2項の規定により立入検査をする職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。
- 4 第1項又は第2項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

(適格消費者団体の差止請求権)

第10条 消費者契約法(平成12年法律第61号)第2条第4項に規定する適格消費者団体は、事業者が、不特定かつ多数の一般消費者に対して次の各号に掲げる行為を現に行い又は行うおそれがあるとき

は、当該事業者に対し、当該行為の停止若しくは予防又は当該行為が当該各号に規定する表示をしたものである旨の周知その他の当該行為の停止若しくは予防に必要な措置をとることを請求することができる。

- 1 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると誤認される表示をすること。
- 2 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると誤認される表示をすること。

(協定又は規約)

第11条 事業者又は事業者団体は、内閣府令で定めるところにより、景品類又は表示に関する事項について、内閣総理大臣及び公正取引委員会の認定を受けて、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保するための協定又は規約を締結し、又は設定することができる。これを変更しようとするときも、同様とする。

- 2 内閣総理大臣及び公正取引委員会は、前項の協定又は規約が次の各号のいずれにも適合すると認める場合でなければ、同項の認定をしてはならない。
 - 1 不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保するために適切なものであること。
 - 2 一般消費者及び関連事業者の利益を不当に害するおそれがないこと。
 - 3 不当に差別的でないこと。
 - 4 当該協定若しくは規約に参加し、又は当該協定若しくは規約から脱退することを不当に制限しないこと。
- 3 内閣総理大臣及び公正取引委員会は、第1項の認定を受けた協定又は規約が前項各号のいずれかに適合するものでなくなったと認めるときは、当該認定を取り消さなければならない。
- 4 内閣総理大臣及び公正取引委員会は、第1項又は前項の規定による処分をしたときは、内閣府令で定めるところにより、告示しなければならない。
- 5 私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律（昭和22年法律第54号）第7条第1項及び第2項（同法第8条の2第2項及び第20条第2項において準用する場合を含む。）、第8条の2第1項及び第3項、第20条第1項、第70条の13第1項並びに第74条の規定は、第1項の認定を受けた協定又は規約及びこれらに基づいてする事業者又は事業者団体の行為には、適用しない。

(権限の委任)

第12条 内閣総理大臣は、この法律による権限（政令で定めるものを除く。）を消費者庁長官に委任する。

- 2 消費者庁長官は、政令で定めるところにより、前項の規定により委任された権限の一部を公正取引委員会に委任することができる。
- 3 公正取引委員会は、前項の規定により委任された権限を行使したときは、速やかに、その結果について消費者庁長官に報告するものとする。

(罰則)

第15条 第6条の規定による命令に違反した者は、2年以下の懲役又は3百万円以下の罰金に処する。

2 前項の罪を犯した者には、情状により、懲役及び罰金を併科することができる。

第16条 第9条第1項の規定による報告若しくは物件の提出をせず、若しくは虚偽の報告若しくは虚偽の物件の提出をし、又は同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは同項の規定による質問に対して答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者は、1年以下の懲役又は3百万円以下の罰金に処する。

第17条 第9条第2項の規定による報告若しくは物件の提出をせず、若しくは虚偽の報告若しくは虚偽の物件の提出をし、又は同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは同項の規定による質問に対して答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者は、50万円以下の罰金に処する。

第18条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務又は財産に関して、次の各号に掲げる規定の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対しても、当該各号に定める罰金刑を科する。

1 第15条第1項 3億円以下の罰金刑

2 第16条又は前条 各本条の罰金刑

2 法人でない団体の代表者、管理人、代理人、使用人その他の従業者がその団体の業務又は財産に関して、次の各号に掲げる規定の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その団体に対しても、当該各号に定める罰金刑を科する。

1 第15条第1項 3億円以下の罰金刑

2 第16条又は前条 各本条の罰金刑

3 前項の場合においては、代表者又は管理人が、その訴訟行為につきその団体を代表するほか、法人を被告人又は被疑者とする場合の訴訟行為に関する刑事訴訟法(昭和23年法律第131号)の規定を準用する。

第19条 第15条第1項の違反があった場合においては、その違反の計画を知り、その防止に必要な措置を講ぜず、又はその違反行為を知り、その是正に必要な措置を講じなかった当該法人(当該法人で事業者団体に該当するものを除く。)の代表者に対しても、同項の罰金刑を科する。

第20条 第15条第1項の違反があった場合においては、その違反の計画を知り、その防止に必要な措置を講ぜず、又はその違反行為を知り、その是正に必要な措置を講じなかった当該事業者団体の理事その他の役員若しくは管理人又はその構成事業者(事業者の利益のためにする行為を行う役員、従業員、代理人その他の者が構成事業者である場合には、当該事業者を含む。)に対しても、それぞれ同項の罰金刑を科する。

2 前項の規定は、同項に規定する事業者団体の理事その他の役員若しくは管理人又はその構成事業者が法人その他の団体である場合においては、当該団体の理事その他の役員又は管理人に、これを適用する。

消費者庁及び消費者委員会設置法の施行に伴う関係法律の整備に関する法律(平成21年法律第49号)

附 則(抄)

(不当景品類及び不当表示防止法の一部改正に伴う経過措置)

第6条 第12条の規定による改正前の不当景品類及び不当表示防止法(以下この条において「旧景品表示法」という。)第5条第1項又は第12条第1項若しくは第4項の規定により発せられた公正取引委員会規則は、第12条の規定による改正後の不当景品類及び不当表示防止法(以下この条において「新景品表示法」という。)第5条第1項又は第11条第1項若しくは第4項の規定により発せられた内閣

府設置法第7条第3項の内閣府令としての効力を有するものとする。

- 2 施行日前に公正取引委員会がした旧景品表示法第3条の規定による制限又は禁止は、施行日に内閣総理大臣がした新景品表示法第3条の規定による制限又は禁止とみなす。
- 3 新景品表示法第6条の規定は、施行日前にされた旧景品表示法第3条の規定による制限若しくは禁止又は旧景品表示法第4条第1項の規定に違反する行為についても適用があるものとする。ただし、施行日前に旧景品表示法第6条第1項の規定による命令がされた場合における当該命令及び当該命令に係る違反行為に関する私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律（昭和22年法律第54号）の規定の適用並びに当該命令についての不服の申立てについては、なお従前の例による。
- 4 この法律の施行の際現に旧景品表示法第12条第1項の規定により認定を受けている協定又は規約は、施行日に新景品表示法第11条第1項の規定により内閣総理大臣及び公正取引委員会の認定を受けた協定又は規約とみなす。
- 5 施行日前に旧景品表示法第12条第1項又は第3項の規定により公正取引委員会がした処分についての不服の申立てについては、なお従前の例による。

（罰則の適用に関する経過措置）

第8条 この法律の施行前にした行為及びこの法律の附則においてなお従前の例によることとされる場合におけるこの法律の施行後にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

景品類等の指定告示(抜粋)

(昭和37年6月30日 公正取引委員会告示第3号)

不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第2条の規定により、景品類及び表示を次のように指定する。

- 1 (略)
- 2 法第2条第4項に規定する表示とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する商品又は役務の取引に関する事項について行う広告その他の表示であって、次に掲げるものをいう。
 - 1 商品、容器又は包装による広告その他の表示及びこれらに添付した物による広告その他の表示
 - 2 見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似する物による広告その他の表示（ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。）及び口頭による広告その他の表示（電話によるものを含む。）
 - 3 ポスター、看板（プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。）、ネオン・サイン、アドバルーンその他これらに類似する物による広告及び陳列物又は実演による広告
 - 4 新聞紙、雑誌その他の出版物、放送（有線電気通信設備又は拡声機による放送を含む。）、映写、演劇又は電光による広告
 - 5 情報処理の用に供する機器による広告その他の表示（インターネット、パソコン通信等によるものを含む。）

商品の原産国に関する不当な表示

(昭和48年10月16日 公正取引委員会告示第34号)

不当景品類及び不当表示防止法(昭和37年法律第134号)第4条第3号の規定により、商品の原産国に関する不当な表示を次のように指定し、昭和49年5月1日から施行する。

商品の原産国に関する不当な表示

- 1 国内で生産された商品についての次の各号の一に掲げる表示であって、その商品が国内で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるもの
 - 1 外国の国名、地名、国旗、紋章その他これらに類するものの表示
 - 2 外国の事業者又はデザイナーの氏名、名称又は商標の表示
 - 3 文字による表示の全部又は主要部分が外国の文字で示されている表示
- 2 外国で生産された商品についての次の各号の一に掲げる表示であって、その商品がその原産国で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるもの
 - 1 その商品の原産国以外の国の国名、地名、国旗、紋章その他これらに類するものの表示
 - 2 その商品の原産国以外の国の事業者又はデザイナーの氏名、名称又は商標の表示
 - 3 文字による表示の全部又は主要部分が和文で示されている表示

備考

- 1 この告示で「原産国」とは、その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行なわれた国をいう。
- 2 商品の原産地が一般に国名よりも地名で知られているため、その商品の原産地を国名で表示することが適切でない場合は、その原産地を原産国とみなして、この告示を適用する。

不当な価格表示についての景品表示法上の考え方(抜粋)

(平成12年6月30日 改定 平成18年1月4日 公正取引委員会)

第4 二重価格表示について

1 二重価格表示についての基本的考え方

二重価格表示は、事業者が自己の販売価格に当該販売価格よりも高い他の価格(以下「比較対照価格」という。)を併記して表示するものであり、その内容が適正な場合には、一般消費者の適正な商品選択と事業者間の価格競争の促進に資する面がある。

しかし、次のように、二重価格表示において、販売価格の安さを強調するために用いられた比較対照価格の内容について適正な表示が行われていない場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

(1) 同一ではない商品の価格を比較対照価格に用いて表示を行う場合

ア 同一ではない商品の価格との二重価格表示が行われる場合には、販売価格と比較対照価格との価格差については、商品の品質等の違いも反映されているため、二重価格表示で示された価格差のみをもって販売価格の安さを評価することが難しく、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

なお、同一ではない商品との二重価格表示であっても、一の事業者が実際に販売している二つの異なる商品について現在の販売価格を比較することは、通常、景品表示法上問題となるものではない。

イ 商品の同一性は、銘柄、品質、規格等からみて同一とみられるか否かにより判断される。

なお、衣料品等のように色やサイズの違いがあっても同一の価格で販売されるような商品については、同一の商品に該当すると考えられる。

また、ある一つの商品の新品と中古品、汚れ物、キズ物、旧型又は旧式の物（以下「中古品等」という。）とは、同一の商品とは考えられない。

野菜、鮮魚等の生鮮食料品については、一般的には、商品の同一性を判断することが難しいと考えられる。このため、生鮮食料品を対象とする二重価格表示については、後記2の(1)ウで記述するタイムサービスのように商品の同一性が明らかな場合や、一般消費者が商品の同一性を判断することが可能な場合を除き、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

(2) 比較対照価格に用いる価格について実際と異なる表示やあいまいな表示を行う場合

二重価格表示が行われる場合には、比較対照価格として、過去の販売価格、希望小売価格、競争事業者の販売価格等多様なものが用いられている。

これらの比較対照価格については、事実に基づいて表示する必要があり、比較対照価格に用いる価格が虚偽のものである場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

また、過去の販売価格や競争事業者の販売価格等でそれ自体は根拠のある価格を比較対照価格に用いる場合でも、当該価格がどのような内容の価格であるかを正確に表示する必要があり、比較対照価格に用いる価格についてあいまいな表示を行う場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

2 過去の販売価格等を比較対照価格とする二重価格表示について

(1) 基本的考え方

ア 過去の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示

(ア) 景品表示法上の考え方

a 需要喚起、在庫処分等の目的で行われる期間限定のセールにおいて、販売価格を引き下げの場合に、過去の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示が行われることがある。

この場合、比較対照価格に用いられる過去の販売価格の表示方法は一律ではなく、価格のみが表示されている場合、「当店通常価格」、「セール前価格」等の名称や、㊤、㊦等の記号が付されている場合、どのような価格かについて具体的な説明が付記されている場合などがある。

b 過去の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示が行われる場合に、比較対照価格がどのような価格であるか具体的に表示されていないときは、一般消費者は、通常、同一の商品が当該価格で

セール前の相当期間販売されており、セール期間中において販売価格が当該値下げ分だけ安くなっていると認識するものと考えられる。

このため、過去の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示を行う場合に、同一の商品について最近相当期間にわたって販売されていた価格とはいえない価格を比較対照価格に用いるときは、当該価格がいつの時点でどの程度の期間販売されていた価格であるか等その内容を正確に表示しない限り、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

ただし、セール実施の決定後に販売を開始した商品の二重価格表示については、商品の販売開始時点で、セールにおいていくらで販売するか既に決まっており、セール前価格は実績作りのものとみられることから、セール前価格で販売されていた期間を正確に表示したとしても、不当表示に該当するおそれがある。

他方、同一の商品について最近相当期間にわたって販売されていた価格を比較対照価格とする場合には、不当表示に該当するおそれはないと考えられる。

(イ) 「最近相当期間にわたって販売されていた価格」についての考え方

- a 「相当期間」については、必ずしも連続した期間に限定されるものではなく、断続的にセールが実施される場合であれば、比較対照価格で販売されていた期間を全体としてみて評価することとなる。
- b また、「販売されていた」とは、事業者が通常の販売活動において当該商品を販売していたことをいい、実際に消費者に購入された実績のあることまでは必要ではない。

他方、形式的に一定の期間にわたって販売されていたとしても、通常の販売場所とは異なる場所に陳列してあるなど販売形態が通常と異なっている場合や、単に比較対照価格とするための実績作りとして一時的に当該価格で販売していたとみられるような場合には、「販売されていた」とはみられないものである。

(ウ) 「最近相当期間にわたって販売されていた価格」か否かの判断基準

比較対照価格が「最近相当期間にわたって販売されていた価格」に当たるか否かは、当該価格で販売されていた時期及び期間、対象となっている商品の一般的価格変動の状況、当該店舗における販売形態等を考慮しつつ、個々の事案ごとに検討されることとなるが、一般的には、二重価格表示を行う最近時（最近時については、セール開始時点からさかのぼる8週間について検討されるものとする。）において、当該商品が販売されていた期間が8週間未満の場合には、当該期間について検討されるものとする。）において、当該価格で販売されていた期間が当該商品が販売されていた期間の過半を占めているときには、「最近相当期間にわたって販売されていた価格」とみてよいものと考えられる。ただし、前記の要件を満たす場合であっても、当該価格で販売されていた期間が通算して2週間未満の場合、又は当該価格で販売された最後の日から2週間以上経過している場合においては、「最近相当期間にわたって販売されていた価格」とはいえないものと考えられる。

イ 将来の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示

販売当初の段階における需要喚起等を目的に、将来の時点における販売価格を比較対照価格とする二重価格表示が行われることがある。

このような二重価格表示については、表示された将来の販売価格が十分な根拠のあるものでないとき（実際に販売することのない価格であるときや、ごく短期間のみ当該価格で販売するにすぎないと

きなど)には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

将来の価格設定は、将来の不確定な需給状況等に応じて変動するものであることから、将来の価格として表示された価格で販売することが確かな場合(需給状況等が変化しても表示価格で販売することとしている場合など)以外において、将来の販売価格を用いた二重価格表示を行うことは、適切でないと考えられる。

ウ タイムサービスを行う場合の二重価格表示

特定の商品について一定の営業時間に限り価格の引下げを行ったり、又は生鮮食料品等について売れ残りを回避するために一定の営業時間経過後に価格の引下げを行ったりする場合に、当初の表示価格を比較対照価格とする二重価格表示が行われることがある。

このような二重価格表示については、通常は、不当表示に該当するおそれはないと考えられる。

第5 割引率又は割引額の表示について

1 基本的考え方

(1) 割引率又は割引額の表示

二重価格表示と類似した表示方法として、「当店通常価格」や表示価格等からの割引率又は割引額を用いた価格表示が行われることがある。

この表示方法は、二重価格表示における比較対照価格と販売価格の差を割引率又は割引額で表示したものであり、景品表示法上の考え方については、基本的には第4で示した二重価格表示の考え方と同じである。

すなわち、算出の基礎となる価格や割引率又は割引額の内容等について実際と異なる表示を行ったり、あいまいな表示を行う場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

(2) 一括的な割引率又は割引額の表示

割引率又は割引額の表示の中には、小売業者の取り扱う全商品又は特定の商品群を対象として一括して割引率又は割引額を表示する場合がある。

このような一括的な割引率又は割引額の表示については、小売業者にとって個別品目ごとの値引き表示を行う場合の煩雑さを回避したり、一般消費者に対する訴求力を高めたりする利点があるが、その訴求力が強いことから、一括して割引率又は割引額の表示を行う場合には、算出の基礎となる価格、適用される商品の範囲及び適用されるための条件について明示することにより、一般消費者が誤認しないようにする必要がある。

なお、小売業者の取り扱う全商品又は特定の商品群を対象とし、当該商品に付けられた表示価格を算出の基礎とする一括的な割引率又は割引額の表示については、次の2のア及びイに例示するような場合を除き、通常は、不当表示に該当するおそれはないと考えられる。

2 不当表示に該当するおそれのある表示

割引率又は割引額を用いた次のような価格表示は、不当表示に該当するおそれがある。

なお、その他の割引率又は割引額の表示については、基本的には第4の考え方が適用される。

ア 適用対象となる商品が一部のものに限定されているにもかかわらず、その旨を明示しないで、小売業者の取り扱う全商品又は特定の商品群を対象とした一括的な割引率又は割引額を強調した表示

を行うこと。

(事例)

A家具店が、適用される商品の範囲を明示しないで、「家具5割引セール」と強調して表示しているが、実際には、一部の商品のみが5割引の対象となっているにすぎないとき。

イ 表示価格からの割引率若しくは割引額又はポイント還元率（以下「割引率等」という。）を用いた表示を行う場合に、①表示価格をいったん引き上げた上で割引率等を用いた表示を行うこと、又は②セール実施の決定後に販売が開始された商品を対象として割引率等を用いた表示を行うこと。

(事例)

- ・ A衣料品店が、「春物スーツ 表示価格から3割引」と表示しているが、実際には、適用対象となる商品の表示価格がセール直前に引き上げられているとき。
- ・ Aスーパーが、「ワイン全品 土曜日、日曜日2日間に限り店頭価格から3割引」と表示しているが、実際には、適用対象となる商品のうち、一部の商品がセール実施の決定後に販売が開始された商品であるとき。
- ・ A電器店が、「エアコン全品 ポイント還元5%アップ」と表示しているが、実際には、適用対象となる商品の表示価格がセール直前に引き上げられているとき。

ウ 最大割引率又は最大還元率が適用されるのは一部のものに限定されているにもかかわらず、取り扱う全商品又は特定の商品群について、個々の商品ごとに割引率等を表示せずに、一定の幅の割引率等で、かつ、最大割引率又は最大還元率を強調した表示を行うことにより、あたかも多くの商品について最大割引率又は最大還元率が適用されるかのような表示を行うこと。

(事例)

- ・ A電器店が、個々の商品ごとに割引率を表示せずに「☆マークがついている商品は、5～20%値引きします」と表示し、かつ、「5%」を著しく小さく記載し、「20%」を大きく強調して表示することにより、あたかも多くの商品について「20%」の割引が適用されるかのように表示しているが、実際には、20パーセントの割引の対象となるのは一部の商品に限定されているとき。
- ・ A電器店が、個々の商品ごとにポイント還元率を表示せずに「全商品 10%、15%、20%ポイント還元」と還元率が大きくなるにつれて文字を大きく表示し、かつ、「20%」を強調して表示することにより、あたかも多くの商品について「20%」のポイント還元が適用されるかのように表示しているが、実際には、20パーセントのポイント還元の対象となるのは一部の商品に限定されているとき。

エ 任意に設定した価格を算出の基礎として、割引率又は割引額の表示を行うこと。

(事例)

Aゴルフ用品製造販売業者が、「チタンクラブ 80,000円の品 3割引 56,000円」と表示しているが、実際には、算出の基礎となる価格が任意に設定された価格であるとき。

第6 販売価格の安さを強調するその他の表示について

1 基本的考え方

小売業者の取り扱う全商品又は特定の商品群を対象に、これらの商品の販売価格の安さを強調するために、販売価格の安さの理由や安さの程度を説明する用語（例えば、安さの理由を説明する「倒産処分」、「工場渡し価格」等の用語、安さの程度を説明する「大幅値下げ」、「他店より安い」等の用語）を

用いた表示が行われることがある。

販売価格が安いという印象を与えるすべての表示が景品表示法上問題となるものではないが、これらの表示については、販売価格が通常時等の価格と比較してほとんど差がなかったり、適用対象となる商品が一部に限定されているにもかかわらず、表示された商品の全体について大幅に値引きされているような表示を行うなど、実際と異なって安さを強調するものである場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

また、競争事業者の店舗の販売価格よりも自店の販売価格を安くする等の広告表示において、適用対象となる商品について、一般消費者が容易に判断できないような限定条件を設けたり、価格を安くする旨の表示と比較して著しく小さな文字で限定条件を表示するなど、限定条件を明示せず、価格の有利性を殊更強調する表示を行うことは、一般消費者に自己の販売価格が競争事業者のものよりも著しく有利であるとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

このため、安さの理由や安さの程度を説明する用語等を用いて、販売価格の安さを強調する表示を行う場合には、適用対象となる商品の範囲及び条件を明示するとともに、安さの理由や安さの程度について具体的に明示することにより、一般消費者が誤認しないようにする必要がある。

厚生労働省関係

食品衛生法(抜粋)

(昭和22年12月24日 法律第233号 最終改正：平成21年6月5日 法律第49号)

第1章 総則

第1条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第3条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となった販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

第2章 食品及び添加物

第11条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

2 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

第4章 表示及び広告

第19条 内閣総理大臣は、一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第一項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

2 前項の規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

第20条 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。

第9章 営業

第55条 都道府県知事は、営業者が第6条、第9条、第10条、第11条第2項若しくは第3項、第16条、第18条第2項、第19条第2項、第20条、第25条第1項、第26条第4項、第48条第1項若しくは第50条第3項の規定に違反した場合、第7条第1項から第3項まで、第8条第1項若しくは第17条第1項の規定による禁止に違反した場合、第52条第2項第1号若しくは第3号に該当するに至った場合又は同条第3項の規定による条件に違反した場合においては、同条第1項の許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

2 厚生労働大臣は、営業者（食品、添加物、器具若しくは容器包装を輸入することを営む人又は法人に限る。）が第6条、第9条第2項、第10条、第11条第2項若しくは第3項、第16条、第18条第2項、第26条第4項若しくは第50条第3項の規定に違反した場合又は第7条第1項から第3項まで、第8条第1項若しくは第17条第1項の規定による禁止に違反した場合においては、営業の全部若しくは一部を禁止し、又は期間を定めて停止することができる。

第56条 都道府県知事は、営業者がその営業の施設につき第51条の規定による基準に違反した場合においては、その施設の整備改善を命じ、又は第52条第1項の許可を取り消し、若しくはその営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

第11章 罰則

第71条 次の各号のいずれかに該当する者は、これを3年以下の懲役又は3百万円以下の罰金に処する。

- 1 第6条（第62条第1項及び第2項において準用する場合を含む。）、第9条第1項又は第10条（第62条第1項において準用する場合を含む。）の規定に違反した者
 - 2 第7条第1項から第3項までの規定による禁止に違反した者
 - 3 第54条第1項（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による厚生労働大臣若しくは都道府県知事（第66条の規定により読み替えられる場合は、市長又は区長。以下この号において同じ。）の命令若しくは第54条第2項（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による内閣総理大臣若しくは都道府県知事の命令に従わない営業者（第62条第3項に規定する食品を供与する者を含む。）又は第55条（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による処分に違反して営業を行った者
- 2 前項の罪を犯した者には、情状により懲役及び罰金を併科することができる。

食品衛生法施行規則

P138 消費者庁次長通知 食品衛生法に基づく表示についてを参照

食品衛生法第20条、第21条及び第36条の規定による 営業許可の運営について(抜粋)

(昭和24年2月3日 衛発第125号各都道府県知事宛 厚生省公衆衛生局長通知 最終改正：昭和31年6月1日)

首題の件に関しては、既に昭和23年8月5日厚生省発衛第6号通知「食品衛生法施行に関する件」第6「営業許可に関する事項」によって指示されてあるが、なおその実際上の処理について遺憾の点が見受けられるから、今後は、前記通牒に併せ、左記により取り扱われたい。

記

1 規則第19条に規定する許可営業の解釈について

(イ) 喫茶店営業中には削氷営業を含む。

(ロ) 食肉販売業にいう食肉とは獣鳥の生肉(骨及び臓器を含む)をいい、魚介類(海獣を含む。)生肉はこれを含まない。

以下(略)

食品衛生法の一部を改正する法律等の 施行について(施行通達)(抜粋)

(昭和32年9月18日 衛発第413号の2各都道府県知事・各指定都市市長宛 厚生省公衆衛生局長通達 最終改正：昭和33年3月1日)

標記の件については、本日厚生省発衛第413号「食品衛生法の一部を改正する法律等の施行について(依命通達)」をもって厚生事務次官より通達されたところであるが、改正法等の運用については、更に左記事項に御留意の上、その運営に遺憾のないようにされたく、通達する。

記

第1 添加物に関する事項

1 「添加物」の定義が明確化されたことに伴い、次の事項に留意すること。

(1) (略)

(2) 今般の改正により従来「加工」、「保存」の外に「製造」という概念が追加されたが、「製造」とは、ある物に工作を加えて、その本質を変化させ、別の物を作り出すことであり、「加工」とは、ある物に工作を加える点では製造と同様であるが、その物の本質を変えないで形態だけを変化させることをいい、「保存」とは、ある物をその現在の性質状態が時間的経過によって自然に変化することを有意義的に防ぐことをいうものであること。

食品衛生法に基づく表示について(抜粋)

消食表第46号 平成24年2月24日

消費者庁次長

食品衛生法に基づく表示について

食品衛生法(昭和22年法律第233号)の規定に基づく表示については、平素より種々ご配慮いただきありがとうございます。

さて、食品衛生法に基づく表示については、「食品衛生法に基づく表示について」(平成21年9月17日付け消食表第8号消費者庁次長通知。以下「次長通知」という。)の別添1「食品衛生法施行規則に基づく表示指導要領」及び別添2「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に基づく表示指導要領」により指導をお願いしているところです。

食品衛生法に基づく表示の消費者庁への移管に伴い、先般、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(平成23年内閣府令第45号)及び食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第46号)を定めたところです。

これらに伴い、次長通知の別添1及び別添2の内容を一部改正し、それぞれ、本通知の別添1及び別添2のとおり「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に基づく表示指導要領」及び「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令に基づく表示指導要領」として新たに定めましたので、今後はこれにより指導されたく通知します。

なお、次長通知は廃止します。

別添1

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に基づく表示指導要領

1 一般的事項

- (1) 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(以下「表示基準府令」という。)の規定に基づく表示を要する食品及び添加物の表示事項は別表1のとおりである。
- (2) 表示事項の記載は、邦文をもって、当該食品の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に行わなければならない。

なお、表示事項は一括して記載することが望ましいが、「2 各記載事項」にて特別の定めがある場合、容器包装の形態や表示面積等を勘案して一括して表示することが困難な場合又は他法令において一括して表示を行わないことが認められている場合にあっては、この限りでない。

- (3) 容器包装の上に更に小売のための包装(外装)を行う場合は、中の表示が透視できる場合を除き、外装に必要な表示を行わなければならない。

なお、容器包装の上に包装(外装)されている場合、それが小売のためのものでないときは、当該外装にも名称、製造者の氏名、住所並びに保存基準が定められた食品及び添加物にあっては、その保存方法を表示することが望ましい。

2 各記載事項

(1) 名称の表示

- ① 食品及び添加物の名称については、その内容を的確に表現し、かつ、社会通念上すでに一般化したものを記載すること。
なお、その主なものは、別表2に例示する。
- ② 名称中に主要原材料名を冠する場合は、主要原材料と一致しなければならない。
- ③ 名称に冠すべき主要な原材料を2種以上混合している場合には、1種類の原材料名のみを冠することは認めない。
- ④ 新製品等で業界内にあっても、未だ名称が広く通用しない食品にあつては、どのような内容の食品であるかを社会通念上判断できるものであれば、それを名称と認める。
- ⑤ (略)
- ⑥ 冷凍食品にあつては、名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。

(2) 消費期限又は賞味期限の表示

- ① 消費期限又は賞味期限（以下「期限」という。）である旨の文字を冠したその年月日の表示（以下「期限表示」という。）は、当該期限であることが明らかに判るように、年月日の前に当該期限である旨の文字を記載する。

ただし、この表示が困難と認められる場合には、当該期限である旨の文字を年月日の上下若しくは後ろ等に近接して記載し、又は「消費期限〇〇に記載」等記載箇所を指定する方法で、年月日を単独で記載しても差し支えない。なお、年月日を単独で記載する場合においては、特に当該年月日の前後又は上下に期限表示以外の日付を併記するなどの期限表示を不明確にする表示は行つてはならない。

また、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3月を超えるものであつて切れ欠き方式（ビールにおいて従来から行われているようなラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式）で賞味期限を表示する場合にあつては、ラベルに「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」と表示することにより賞味期限を表示しても差し支えない。

- ② 期限表示は、「消費期限 平成24年2月1日」、「賞味期限 24.2.1」、「消費期限 24.02.01」、「賞味期限 2012年2月1日」、「消費期限 12.2.1」、「賞味期限 12.02.01」のように記載すること。ただし、これらの表示が困難と認められる場合は「消費期限 240201」、「賞味期限 120201」と年、月、日をそれぞれ2桁（西暦年の場合は末尾2桁）とする6桁で記載しても差し支えない。
- ③ 弁当の類にあつては、必要に応じて時間まで記載するよう指導する。
- ④ ロット番号、工場記号、その他の記号を期限表示に併記する場合にあつては、次の例に示すように期限表示が明らかに判るように記載することとし、期限表示について「120201」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での記載を行いつつ、ロット番号「A63」を併記するなどのように期限表示を不明確にする表示は行つてはならない。

(例) 「消費期限 平成24年2月1日 A63」

「賞味期限 24.02.01 LOT A63」

「賞味期限 12.2.1 / A63」

- ⑤ 製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3月を超える場合であつて、賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示をもってその年月日の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月を表示する。ただし、賞味期限が月の末日である場合においては、この限りではない。

- | | | |
|-----|-----------------|-------------------------|
| (例) | 年月日を表示する場合 | 年月の表示をもってその年月日の表示に代える場合 |
| | 「賞味期限 24年2月10日」 | 「賞味期限 平成24年1月」 |
| | 「賞味期限 24年2月29日」 | 「賞味期限 平成24年2月」 |

(3) 製造所又は加工所の所在地の表示

- ① 製造所（加工所を含む。以下同じ。）所在地の表示は、住居表示に関する法律に基づく住居表示に従って住居番号まで記載する。
ただし、次のような記載は差し支えない。
ア 地方自治法に規定する指定都市及び県庁の所在する市における道府県名を省略すること。
イ 同一都道府県内に、同一町村名がない場合に限り、郡名を省略すること。
- ② 輸入品にあっては、製造所所在地の代わりに輸入業者の営業所所在地を記載する。

(4) 製造者又は加工者の氏名の表示

- ① 法人の場合は、法人名を記載すること。ただし、当該容器包装の表示面積、形態等から判断してやむを得ない場合は、次のような記載は差し支えない。
ア 株式会社を「KK」又は「(株)」、合名会社を「(名)」、合資会社を「(資)」、有限会社を「(有)」等と略記すること。
イ 農業協同組合を「農協」、経済農業協同組合連合会を「経済連」等と略記すること。
- ② 個人の場合は、個人の氏名を記載する。この場合、屋号等の記載をもって代えることは認めない。
- ③ 輸入品の場合は、製造者氏名の代わりに輸入業者氏名を記載する。

(5) 製造所所在地、製造者氏名の例外的表示

- ① 製造所所在地、製造者氏名の表示については、あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（以下「固有記号」という。）の記載による例外的な表示方法が認められているが、次によること。
ア 製造所所在地の代わりに製造者の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって記載する場合にあっては、固有記号は、製造者の住所、氏名の次に記載することを原則とする。
イ 製造所所在地及び製造者の氏名の代わりに販売者の住所及び氏名をもって記載する場合には、固有記号は、販売者の住所、氏名の次に記載することを原則とする。この場合、販売者である旨の表示を併記する。
ウ 固有記号の表示は、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則とするが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者名又は販売者名の次に当該記号の記載場所を明記し、かつ、原則として、当該記号が製造所固有の記号である旨を明記すること。
なお、製造所固有の記号であることが明らかに判る場合にあっては、次の例に示すように記載しても差し支えない。

- | | | |
|-----|--------------------|-------------|
| (例) | (表示部分) | (記載部分) |
| | 「製造所固有の記号 缶底左側に記載」 | 「ABC/Lot.1」 |
| | 「製造所固有の記号 缶底に記載」 | 「ABC」 |

- ② 固有記号の届出は、次の方法により行うこと。
ア ①のアに係る固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に別記様式第1号により2部届け出るものとする。この場合、製造者は複数の自社製造所の固有記号を一括で届け出ることができる。

- イ ①のイに係る固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に別記様式第2号により3部届け出るものとする。
- ウ ア及びイの届出は、次の各号を遵守し、原則として郵送により行うものとする。
- (ア) あて先は、次によるものとする。
- 〒100-6187
東京都千代田区永田町2丁目11番1号
消費者庁食品表示課
- (イ) あて名の次に朱字にて「固有記号届出書在中」と明記すること。
- (ウ) 製造者の住所及び氏名が記載され、かつ、返信用切手が貼付された返信用封筒を同封すること。
- ③ 会社の代表権のない支社長、支所長又は工場長名等を届出者とする届出は認めない。
- ④ 固有記号は、1工場に1記号を原則とし、販売者が異なる場合に限り、1販売業者1製造者ごとに1つずつの記号を認める。したがって、食品ごとに記号を変えることは認めない。

(6) その他の表示事項

- ① (略)
- ② 保存方法の表示
- ア 保存方法の表示は、期限表示にできるかぎり近接して記載する。
- イ 食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第11条第1項の規定により保存方法の基準が定められている食品及び添加物にあっては、保存基準摂氏10度以下の場合「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのようにその基準に合う保存方法を記載する。
- この場合において、保存方法は流通、家庭等において可能な保存の方法を表示すること。
- ウ 法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められていない食品及び添加物にあっては、「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、保存方法の表示を具体的かつ平易な用語をもって記載すること。
- エ 製造又は加工後流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、期限表示の期限の変更が必要となる場合には、改めて適切に期限及び保存方法の表示がなされること。
- ③ 使用方法の表示
- ④ (略)
- ⑤ 主要原材料名等の表示
- ア (略)
- イ 食肉には、鳥獣の種類を記載する。
- (ア) 鳥獣の種類とは、「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名とする。
- (イ) 鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓(馬)」等と記載する。
- (ウ) 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにおいて、鳥獣の種類の記事を省略しても差し支えない。
- ウ ハム、ソーセージ及びベーコンの類には原料肉名を記載する。
- (ア) 原料肉が食肉にあっては、「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を記載し、魚肉にあっては、「魚肉」と記載する。
- この場合、「魚肉(まぐろ)」等と記載しても差し支えない。
- (イ) 原料肉名は配合分量の多いものから順次記載する。

- ⑥ 処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の表示
 食肉であって、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものにあつては、処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨を記載する。
- ⑦ と畜場、加工施設等の表示
 牛の食肉（内臓を除く。）であつて生食用のものを容器包装に入れて販売する場合にあつては、生食用である旨のほか、次のア～エを容器包装の見やすい場所に、また、飲食店等で容器包装に入れずに販売する場合にあつては、次のウ及びエを店舗の見やすい箇所にそれぞれ表示する。
 ア とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称
 イ 法第11条第1項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称
 ウ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
 エ 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
- ⑧ 乾燥食肉製品である旨の表示
 乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であつて、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）にあつては、乾燥食肉製品である旨を記載する。
- ⑨ 非加熱食肉製品である旨の表示
 以下（略）

食肉及び食肉製品の分類(厚生省見解) (部分)

(平成5年11月15日 厚生省生活環境部長通知 各保健所長他宛)

食 肉	
食肉	食肉加工品（半製品）
鳥獣の肉及び内臓等 （枝肉・カット肉・スライス肉・ひき肉）	食肉（鳥獣の肉及び内臓等）の含有率が50%を超える半製品（トンカツ材料・味付生肉・つけもの・生ハンバーグ等） ※食品衛生上、食肉として取り扱う。
1 他の食品と一緒に単に食品の素材として寄せ集めたものは、その量の如何を問わず、当該食肉の部分は食肉として取り扱う。	

食肉の表示について(疑義照会)

(平成6年2月17日 衛乳第19号の1)

問 食肉の表示については、食品衛生法第11条に基づく同施行規則第5条において鳥獣の種類を表示することが定められておりますが、その運用にあたっては、昭和54年11月8日付け環食第299号環境衛生局長通知中2(6)⑤イ(ウ)に「名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあつては鳥獣の種類の記事を省略しても差し支えない。」とされております。従つて、名称として牛肉を「ビーフ」、豚肉を「ポーク」、鶏肉を「チキン」と表示したものは、鳥獣の種類が十分判断できるので鳥獣の種類を省略しても差し支えないものと解して差し支えないか御教示願います。

答 平成6年1月27日付け広保衛第15号をもって貴職より照会のあつた標記について左記のとおり回答する。

記

貴見のとおりである。

ミシン打抜き、打刻による表示について(疑義照会)

(昭和45年8月1日 環食第330号)

問 表示は、容器包装の見やすい場所に記載することとなっているが、ミシン打抜きや打刻による表示は、見やすく理解しやすいものとして認めてよいか。

答 表示を見やすく理解しやすく記載するために、6号活字以上(面積が狭いものにあつては7号活字以上)の活字を使用することが必要であるが、これ以上の大きい活字(図案)であっても、それが不明瞭で判読しにくいものであつてはならない。従つて、一般に活字の大きいミシン打抜きや打刻による表示であっても明瞭に判読できるものでなければ適正な表示とはいえない。

食品衛生法に基づき表示される文字の大きさについて

(昭和44年8月18日 厚生省環境衛生局長通知、都道府県知事・保健所設置市長・特別区長あて 最終改正：平成16年11月24日)

食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号。以下「政令」という。)及び食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。)の一部がそれぞれ昭和44年7月15日政令第191号及び昭和44年7月25日厚生省令第20号をもって別添のとおり改正されたので、下記の事項に十分ご留意のうえ、これが運用に遺憾のないようにされたい。

記

4 表示は、原則として日本工業規格 Z8305 (1962) に規定する 8 ポイント以上の大きさの統一のとれた活字で行わせることとするが、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、日本工業規格に規定する5.5ポイント以上の大きさの統一のとれた活字で行わせることができること。

なお、上記にかかわらず、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第19条の8の規定に基づく「加工食品品質表示基準」（平成12年農林水産省告示第513号）及び「生鮮食品品質表示基準」（平成12年農林水産省告示第514号）にある文字の大きさの基準の対象とならない酒精飲料等の食品の表示に用いる活字については、当分の間、原則として6号活字以上の大きさの活字で行わせることとし、面積が狭いためどうしてもその大きさの活字で表示できない場合にあつても、少なくとも7号活字以上の大きさの活字で表示されるよう指導されたいこと。

生食用食肉の衛生基準

（平成10年9月11日 厚生省生活衛生局長通知、都道府県知事・政令市長・特別区区长宛 最終改正：平成13年5月24日）

1 生食用食肉の成分規格目標

生食用食肉（牛又は馬の肝臓又は肉であつて生食用食肉として販売するものをいう。以下同じ。）は、糞便系大腸菌群（fecal coliforms）及びサルモネラ属菌が陰性でなければならない。

2 生食用食肉の加工等基準目標

（1）とちく場における加工

ア 一般的事項

生食用食肉を出荷するとちく場においては、と畜場法施行令第1条、と畜場法施行規則第2条の2及び第2条の3の基準が確実に守られていること。

イ 肝臓の処理

（ア）肝臓は、次の基準に適合する方法で処理すること。

- （1） 食道結さつに当たっては、頸部食道断端部分は、合成樹脂製等不浸透性の袋で被った後に結さつすること。ただし、解体処理工程上、明らかに頸部食道断端が肝臓に触れる可能性がない場合は袋で被う必要はない。
- （2） 肝臓の取り出し前に胃又は腸を取り出す場合は、消化管破損のないよう取り出すこと。消化管破損があつた場合は、その個体の肝臓は生食用に供しないこと。
- （3） 肝臓の取り出し直前に、手指を洗淨し、ナイフ等の器具を洗淨消毒すること。また腹部正中線部分の表面については消毒又は汚染部分の切除を行うこと。
- （4） 肝臓の取り出しに当たっては、肝臓、手指又は器具が皮毛又は作業員のエプロン等に触れないよう取り出し、直接、清潔な容器等に収め、取り出し後は速やかに冷却すること。

（イ）肝臓は、病変、寄生虫、消化管内容物又は皮毛等が認められないこと。

（ウ）内臓取扱室では、他の内臓（生食用でない肝臓を含む。）の取扱い場所と明確に区分し、洗淨、消毒に必要な専用の設備が設けられていること。

(エ) 内臓取扱室で、生食用の肝臓を取扱う加工台、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。

また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

(2) 食肉処理場（食肉処理業又は食肉販売業の営業許可を受けている施設をいう。以下同じ。）における加工

ア 生食用食肉のトリミング（表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等表面を削り取る行為をいう。以下同じ。）及び細切（刺身用に切分ける前のいわゆる冊状にする行為をいう。以下同じ。）を行う場所は、衛生的に支障のない場所であって他の設備と明確に区分されており、低温保持に努めること。

また、洗浄、消毒に必要な専用の設備が設けられていること。

イ トリミング又は細切に用いられる加工台、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。

また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

ウ 細切するための肉塊は、次の基準に適合する方法でトリミングを行うこと。

(1) トリミングの直前に、手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。

(2) 肉塊を、洗浄消毒したまな板に置き、おもて面のトリミングを行うこと。

(3) おもて面をトリミングした肉塊を当該肉塊が接触していた面以外の場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行うこと。

(4) 1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること。

エ 細切は、次のように行うこと。

(1) 細切の直前に手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。

(2) 1つの肉塊の細切終了ごとに手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること。

オ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。

カ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

キ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。

ク 生食用食肉は10℃以下となるよう速やかに冷却すること。

また、10℃以下となった生食用食肉は、10℃を越えることのないよう加工すること。

(3) 飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理

ア 生食用食肉を調理する、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。

また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

イ 調理は、トリミングを行った後に行うこと。トリミングの方法は、(2)のウに準じること。(あらかじめ、細切され、容器包装に収められたものを取り出してそのまま使用する場合は除く。)

ウ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。

エ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。

オ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

カ 生食用食肉の温度が10℃を越えることのないよう調理すること。

3 生食用食肉の保存等基準目標

(1) 保存又は運搬に当たっては、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製の容器包装に収めること。

- (2) 保存又は運搬に当たっては、10℃以下（4℃以下が望ましい。）となるよう温度管理を行うこと。
 なお、冷凍したものにあっては、-15℃以下（-18℃以下が望ましい。）となるよう温度管理を行うこと。

4 生食用食肉の表示基準目標

この基準に基づいて処理した食肉を生食用として販売する場合は、食品衛生法施行規則第5条の表示基準に加えて、次の事項を容器包装の見やすい位置に表示すること。ただし、とちく場と食肉処理場が併設しており、とさつから加工処理まで一貫して行う場合は（3）を省略することが出来る。

- (1) 生食用である旨
 (2) とさつ、解体されたとちく場の所在する都道府県名（輸入品の場合は原産国名）及びとさつ、解体されたとちく場名、又はとさつ解体されたとちく場の所在する都道府県名（輸入品の場合は原産国名）及びとさつ、解体されたとちく場番号
 (3) 加工した食肉処理場の所在する都道府県名（輸入品の場合は、原産国名）及び食肉処理場名（食肉処理場が複数にわたる場合はすべての食肉処理場名）

生食用食肉等の安全性確保について

（平成10年9月11日 厚生省生活衛生局乳肉衛生課）

- (1) 生食用食肉は、糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌陰性でなければならないこととした。
 (2) 生食用食肉を販売する場合には、生食用である旨の表示をすることとした。
 (3) 腸管出血性大腸菌O157等による食中毒の防止を図るため、各都道府県等は衛生基準に基づき、消費者への周知及び関係業者への指導等を徹底していくこととした。

生食用食肉等の安全性確保について

平成8年にレバーの生食による腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生したことから、同年7月22日付衛食第196号、衛乳第175号「レバー等食肉の生食について」によりレバー等食肉の生食を避けるよう消費者、関係事業者に対して指導方お願いしてきたところである。

その後、我が国ではレバー等を生食することが国民の食生活の一部に定着していることもあり、消費者が安心してこれらを食することができるよう、平成9年6月、厚生大臣は食品衛生調査会に、安全性を確保する規格基準の設定について諮問し、本年9月1日、食品衛生調査会から答申があった。

今般、この答申に基づいて、別添のとおり、生食用食肉の衛生基準を策定したので、今後は食中毒の発生を防止するため、これに基づき消費者、関係事業者への周知・指導について遺憾のないようお願いする。

生食用食肉の衛生基準

1 生食用食肉の成分規格目標

生食用食肉（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をいう。以下同じ。）は、

糞便系大腸菌群（fecal coliforms）及びサルモネラ属菌が陰性でなければならない。

2 生食用食肉の加工等基準目標

- (1) とちく場における加工
- (2) 食肉処理場（食肉処理業又は食肉販売業の営業許可を受けている施設をいう。以下同じ。）における加工
 - ア 生食用食肉のトリミング（表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等表面を削り取る行為をいう。以下同じ。）及び細切（刺身用に切分ける前のいわゆる冊状にする行為をいう。以下同じ。）を行う場所は、衛生的に支障のない場所であって他の設備と明確に区分されており、低温保持に努めること。
また、洗浄、消毒に必要な専用の設備が設けられていること。
 - イ トリミング又は細切に用いられる加工台、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。
また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。
 - ウ 細切するための肉塊は、次の基準に適合する方法でトリミングを行うこと。
 - (1) トリミングの直前に、手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。
 - (2) 肉塊を、洗浄消毒したまな板に置き、おもて面のトリミングを行うこと。
 - (3) おもて面をトリミングした肉塊を当該肉塊が接触していた面以外の場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行うこと。
 - (4) 1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること。
 - オ 細切は、次のように行うこと。
 - (1) 細切の直前に手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。
 - (2) 1つの肉塊の細切終了ごとに手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること。
 - カ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。
 - キ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。
 - ク 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。
 - ケ 生食用食肉は10℃以下となるよう速やかに冷却すること。
また、10℃以下となった生食用食肉は、10℃を越えることのないよう加工すること。
- (3) 飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理
 - ア 生食用食肉を調理する、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。
また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。
 - イ 調理は、トリミングを行った後に行うこと。トリミングの方法は、(2)のウに準じること。（あらかじめ、細切され、容器包装に収められたものを取り出してそのまま使用する場合は除く。）
 - ウ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。
 - エ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。
 - オ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。
 - カ 生食用食肉の温度が10℃を越えることのないよう調理すること。

3 生食用食肉の保存等基準目標

- (1) 保存又は運搬に当たっては、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製の容器包装に収めること。
- (2) 保存又は運搬に当たっては、10℃以下（4℃以下が望ましい。）となるよう温度管理を行うこと。

なお、冷凍したものにあっては、 -15°C 以下(-18°C 以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。

4 生食用食肉の表示基準目標

この基準に基づいて処理した食肉を生食用として販売する場合は、食品衛生法施行規則第5条の表示基準に加えて、次の事項を容器包装の見やすい位置に表示すること。ただし、とちく場と食肉処理場が併設しており、とさつから加工処理まで一貫して行う場合は(3)を省略することが出来る。

- (1) 生食用である旨
- (2) とさつ、解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場名、又はとさつ解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場番号
- (3) 加工した食肉処理場の所在する都道府県名(輸入品の場合は、原産国名)及び食肉処理場名(食肉処理場が複数にわたる場合はすべての食肉処理場名)

食品、添加物等の規格基準(抜粋)

(厚生省告示第370号 昭和34年12月28日)

第1 食品

B 食品一般の製造、加工及び調理基準

9 牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。牛の肝臓を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程中において、牛の肝臓の中心部の温度を 63°C で30分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で牛の肝臓を加熱殺菌しなければならない。ただし、当該一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合については、この限りでない。その際、その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

D 各条

生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。以下この目において同じ。)であって、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。)

1 生食用食肉の成分規格

- (1) 生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。
- (2) (1)に係る記録は、1年間保存しなければならない。

2 生食用食肉の加工基準

生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

- (1) 加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊（食肉の単一の塊をいう。以下この目において同じ。）が接触する設備は専用のもを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。
- (2) 加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のもを用いなければならない。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに（病原微生物により汚染された場合は、その都度）、83°以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。
- (3) 加工は、法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者、同項第4号に該当する者のうち食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第13項に規定する食肉製品製造業（法第48条第7項に規定する製造業に限る。）に従事する者又は都道府県知事若しくは地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない。
- (4) 加工は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならない。また、加工は、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。
- (5) 加工に当たっては、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。
- (6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。
- (7) (6)の処理を行った肉塊は、処理後速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封し、肉塊の表面から深さ1 cm以上の部分までを60°で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌を行った後、速やかに4°以下に冷却しなければならない。
- (8) (7)の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、1年間保存しなければならない。

3 生食用食肉の保存基準

- (1) 生食用食肉は、4°以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあつては、これを-15°以下で保存しなければならない。
- (2) 生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。

4 生食用食肉の調理基準

- (1) 2の(1)から(5)までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。
- (2) 調理に使用する肉塊は、2の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。
- (3) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。

不正競争防止法(抜粋)

(平成5年5月19日 法律第47号 最終改正：平成24年3月31日 法律第12号)

不正競争防止法(昭和9年法律第14号)の全部を改正する。

(目的)

第1条 この法律は、事業者間の公正な競争及びこれに関する国際約束の的確な実施を確保するため、不正競争の防止及び不正競争に係る損害賠償に関する措置等を講じ、もって国民経済の健全な発展に寄与することを目的とする。

(定義)

第2条 この法律において「不正競争」とは、次に掲げるものをいう。

- 1 他人の商品等表示(人の業務に係る氏名、商号、商標、標章、商品の容器若しくは包装その他の商品又は営業を表示するものをいう。以下同じ。)として需要者の間に広く認識されているものと同若しくは類似の商品等表示を使用し、又はその商品等表示を使用した商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供して、他人の商品又は営業と混同を生じさせる行為
- 2 自己の商品等表示として他人の著名な商品等表示と同若しくは類似のものを使用し、又はその商品等表示を使用した商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供する行為
(3～12 略)
- 13 商品若しくは役務若しくはその広告若しくは取引に用いる書類若しくは通信にその商品の原産地、品質、内容、製造方法、用途若しくは数量若しくはその役務の質、内容、用途若しくは数量について誤認させるような表示をし、又はその表示をした商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供し、若しくはその表示をして役務を提供する行為
- 14 競争関係にある他人の営業上の信用を害する虚偽の事実を告知し、又は流布する行為
(15以下 略)

(差止請求権)

第3条 不正競争によって営業上の利益を侵害され、又は侵害されるおそれがある者は、その営業上の利益を侵害する者又は侵害するおそれがある者に対し、その侵害の停止又は予防を請求することができる。

2 不正競争によって営業上の利益を侵害され、又は侵害されるおそれがある者は、前項の規定による請求をするに際し、侵害の行為を組成した物(侵害の行為により生じた物を含む。第5条第1項において同じ。)の廃棄、侵害の行為に供した設備の除却その他の侵害の停止又は予防に必要な行為を請求することができる。

計量法(抜粋)

(平成4年5月20日 法律第51号 最終改正：平成23年8月30日法律第105号)

第3章 適正な計量の実施

第1節 正確な計量

第10条 物象の状態の量について、法定計量単位により取引又は証明における計量をする者は、正確にその物象の状態の量の計量をするように努めなければならない。

2 都道府県知事又は政令で定める市町村若しくは特別区（以下「特定市町村」という。）の長は、前項に規定する者が同項の規定を遵守していないため、適正な計量の実施の確保に著しい支障を生じていると認めるときは、その者に対し、必要な措置をとるべきことを勧告することができる。ただし、第15条第1項の規定により勧告することができる場合は、この限りでない。

3 都道府県知事又は特定市町村の長は、前項の規定による勧告をした場合において、その勧告を受けた者がこれに従わなかったときは、その旨を公表することができる。

特定商品の販売に係る計量に関する政令(抜粋)

(平成5年7月9日 政令第249号 最終改正：平成12年6月7日政令第311号)

(量目公差)

第3条 法第12条第1項の政令で定める誤差は、表示量（当該特定商品の特定物象量として法定計量単位により示されたものをいう。以下同じ。）が当該特定商品の真実の特定物象量を超える場合（法第17条第1項の規定により経済産業大臣が指定した者が製造した同項の経済産業省令で定める型式に属する同項の特殊容器であって、法第63条第1項（法第69条第1項において準用する場合を含む。）の表示が付されているものに、計量法施行令（平成5年政令第329号）第8条第1号から第17号までに掲げる商品を法第17条第1項の経済産業省令で定める高さまで満たして、体積を法定計量単位により示して販売する場合以外の場合に限る。）について、次の各号に掲げる特定商品ごとに当該各号に定めるとおりとする。

別表第1（第1条～第3条、第5条関係）

特定商品	特定物象量	別表第2の表	上限
13 食肉（鯨肉を除く。）並びにその冷凍品及び加工品	質量	表1	5キログラム

別表第2（第3条関係）

表1

表示量	誤差
5グラム以上50グラム以下	4パーセント
50グラムを超え100グラム以下	2グラム
100グラムを超え500グラム以下	2パーセント
500グラムを超え1キログラム以下	10グラム
1キログラムを超え25キログラム以下	1パーセント

単位価格表示の推進について

(昭和50年8月20日 経済企画庁国民生活局長・農林省食品流通局長・通商産業省産業政策局長通達)(各都道府県知事・各政令指定都市市長宛)

貴都道府県(市)におかれては、既に、単位価格表示の推進のための諸施策を講じていることと存じますが、この旅関係各省庁においては、先の単位価格表示推進対策委員会報告の基本方針に沿って、その推進のための具体的方策につき検討を行った結果、別紙1のように、単位価格表示について当面適切であると考えられる推進方策をとりまとめました。

つきましては、貴都道府県(市)におかれても、その趣旨に沿って、単位価格表示の推進方お願いいたします。また、貴管下市町村につきましても、その趣旨の周知方についてよろしくお取り計らい願います。

(別紙1)

単位価格表示の推進について

昭和50年8月20日

単位価格表示の推進について、昭和47年度の第5回消費者保護会議において決定されて以来、関係各省庁が、各種調査、実験事業等を実施するとともに、総合的な普及推進方策を検討するため、昭和48年11月学識経験者、消費者団体、事業者団体及び関係各省庁からなる単位価格表示推進対策委員会を設置して検討した結果、昭和50年3月25日最終報告がとりまとめられたところである。

関係各省庁は、この報告に基づいて、下記のとおり具体的推進方策をとりまとめ、今後、緊密な連絡、協力の下に、単位価格表示の推進に当たることとする。

記

1. 実施方法

関係各省庁及び地方公共団体は、単位価格表示に関する普及啓発活動の実施、量販店等における自主的実施の促進等を行い、消費者及び事業者への普及啓発と具体的実施事例の拡大を図るものとする。

2. 実施店舗

当面、百貨店、チェーンストア、消費生活協同組合等の大規模量販店を中心に昭和50年11月を目途に単位価格表示の実施を推進することとし漸次実施店舗の拡大に努めるものとする。

3. 実施対象品目及び基準単位量

- (1) 実施対象品目については、当面、別表に掲げる品目等とし、今後、品目の拡大に努めるものとする。
- (2) 実施対象品目に適用する基準単位量については、別表左欄に掲げる品目ごとに別表右欄の基準単位量を使用するものとする。

4. 表示の方法

- (1) 商品名、内容量、販売価格及び基準単位量当たり価格(以下「単位価格」という。)を表示する。
- (2) 単位価格は、原則として有効数字3けた(4けた目を四捨五入)で表示する。
(表示例 100g当たり32.5円)
- (3) 各実施店舗における具体的な表示は、消費者が誤認又は誤解するおそれがなく、かつ、見やすい方法によって表示しなければならない。

その他

東京都消費生活条例(抜粋)

(平成6年10月6日 東京都条例第110号 改正：平成18年12月22日)

(単位価格及び販売価格の表示)

第18条 知事は、消費者が商品を購入するに当たり、これを適切に選択するため必要があると認めるときは、商品ごとに質量、長さ、面積、体積等の単位当たりの価格を表示する方法及び表示に当たり使用する単位を指定することができる。

2 商品を消費者に販売する事業者のうち、知事の指定する業種、規模又は態様により事業を行う者は、商品を販売し、又は販売のために陳列するに当たり、前項の規定により指定された方法及び単位によりその単位当たりの価格及び販売価格を表示しなければならない。

第12章 罰則

(過料)

第54条 第51条第1項の規定による知事の命令に違反した者は、5万円以下の過料に処する。

第55条 第51条第1項の規定の施行に必要な第46条第2項の規定による立入調査若しくは質問を拒み、妨げ、又は忌避した者は、3万円以下の過料に処する。

東京都消費生活条例の規定に基づく単位価格等の指定(抜粋)

(昭和51年3月31日 告示第275号 最終改正：平成14年3月15日)

東京都消費生活条例(平成6年東京都条例第110号。以下「条例」という。)第18条に規定する単位価格及び販売価格の表示について、次のように指定し、昭和51年7月1日から施行する。

(表示単位の指定)

1 条例第18条第1項に規定する単位当たりの価格(商品ごとの質量、長さ、面積、体積等の単位当たりの価格をいう。以下「単位価格」という。)の表示に当たり使用する単位(以下「単位」という。)は、次の表の上欄に掲げる商品(以下「品目」という。)の区分に従い、それぞれ同表下欄に掲げるとおりとする。

(略)

(生鮮食品) 4 精肉 100グラム

(略)

(表示方法の指定)

2 条例第18条第1項に規定する単位価格を表示する方法は、消費者が品目を購入する際の選択の基準となるようなわかりやすく、かつ、目につきやすい方法で、次に掲げるいずれか1の方法又は2以上を組合せた方法とする。

(1) 商品ごとに直接ラベルをはりつけて表示し、又は印刷して表示する方法

- (2) 商品の陳列だな等にラベルをはりつけて表示し、又は差し込んで表示する方法
 - (3) 商品の近くに下札又は置札^{さげふだ おきふだ}で表示する方法
 - (4) 商品の近くに、一覧表で表示する方法
- 2 前項のラベル、下札、置札又は一覧表には、次に掲げる事項を明記するものとする。
- (1) 面前計量の方法により品目を販売する場合は、商品名、単位及び単価
 - (2) 面前計量以外の方法により品目を販売する場合は商品名、単位、単価、内容量及び販売価格（容器代を含めた価格をいう。以下同じ。）
- 3 単価の算出方法
- 単価は、販売価格を当該品目の内容量で除して得た額の有効数字3ケタ（4ケタ目を四捨五入）に、1の表の下欄で定める単位を乗じて得た額とする。
- （以下、略）

産地等表示食肉の生産・出荷等の適正化に関する指針

（平成2年3月（社）中央畜産会）

（1）産地等表示食肉の名称

対象食肉等の名称については、産地、家畜の種類、品種、イメージ名等、その命名は基本的には自由に行われてよいものであるが、名称は対象食肉の性状等を誇大にアピールすることのないものであるとともに、次の事項に沿ったものであることが適当である。

- 1) 既存の産地等表示食肉の名称と同一のもの又は極めて類似した名称の使用は避けること。
- 2) 当該食肉と他の食肉との公正な競争を阻害する恐れのある命名は適当ではなく、名称中に「品質」、「安全性」を示すものは合理的な理由がない限り避けること。

（2）産地等表示食肉の生産・出荷等の推進主体

産地等表示食肉については、名称を付与することによって、他の商品との差別感を示そうとするものであるとも考えられることから、その生産・出荷等に当たっては、その設定、推進上の責任の所在が明確にされなければならない、その組織は次のような要件を満たすことが適当である。

- 1) 法人格の有無は問わないが、当該食肉に関する照会等に対応し得る組織であることが必要であり、その組織体制が明確にされていること。
- 2) 常設の連絡場所を有し、責任者が指名されていること。

（3）産地等表示食肉の生産・出荷等の活動主体が定める規約の設定に関する基準

産地等表示食肉の生産・出荷等に当たって、これを実施、推進する主体を規約中に明確にすることが必要であるが、同時に、どのような食肉が産地等の名称を付して生産・流通されるかについて、生産者、食肉流通関係者及び消費者に明らかにされることが必要であると考えられる。

このため、産地等表示食肉の生産及び出荷等を組織的に行うに際しては、次のような事項を含む規約を設定することが適当である。

- 1) 産地等表示食肉の生産・出荷等の目的

産地等表示食肉の生産・出荷等を進めるに当たっては、生産コストの低減、高付加価値化、食肉の品質の向上、安定化等の生産の合理化を推進しつつ産地形成、出荷販売の有利性の向上を図っていくことが望ましい。

このため、規約のなかでこうした活動を地域的、組織的な戦略、目的等として参加者の合意のもとに明らかにしていくことが適当である。

2) 産地等表示食肉の生産・出荷等の実施（推進）主体

- ア. 主体の名称
- イ. 主体の所在地
- ウ. 主体の代表者に関する規定
- エ. 主体の組織に関する規定

3) 産地等表示食肉の名称

4) 産地等表示食肉の概要

ア. 対象食肉の種類・品種等

食肉については、そのもととなる肉畜の種類によって食肉としての特性が異なることから、牛、豚、鶏等の別を明示することは当然であるが、畜種によっては品種の違いにより、消費者に与える品質上のイメージについての予見を与える要素を無視し得ないことから、特定の名称の下に生産・出荷等される食肉のもととなる肉畜の品種についても規定することが適当である。

なお、豚、鶏をはじめとして、交雑種が生産の対象となっている事例が多数見られるが、交雑種については、その交配様式等によって形態、性能が異なり、飼養管理面においても差異があることから、交雑種については、産地等表示を行う対象肉畜としての実態を明確にしておくことが適当と考えられる。このため、品種の組合わせ（交配様式）及び系統名を規定することが望ましい。

イ. 対象食肉の生産地域の範囲

当該食肉の生産地（肥育地）の範囲を明らかにすることが必要である。

ウ. 飼養管理（肥育）の方法等に係る指針

対象食肉の生産に当たっては、飼料、飼育方法等肥育技術面で何等かの特徴を有する場合は容易に想定されるが、こうした活動においては、食肉生産の低コスト化、高付加価値化及び食肉の品質の安定化等のための配慮がなされることが望ましい。

こうした観点から、対象食肉の生産方法についても何等かの指針を定めておくことが適当であり、その場合、次の事項等について定めておくことが適当である。

- (ア) 出荷月（日）齢の目安
- (イ) 出荷時体重の目安
- (ウ) 飼料給与の指針

給与する飼料の内容及び給与方法については、地域的な生産技術の向上及び生産物の品質の向上、安定化等につながるよう何等かの飼料給与の基準を定めておくことが適当である。しかしながら、その内容が部外秘扱いとなっている場合にあっては、それらを全て明示する必要はないが、別に内規等で定められている給与基準等を引用して「独自の給与基準に基づく」等との記述を行うことも可能と考えられる。

エ. 対象食肉の処理及び出荷等

産地等表示を行う場合、肥育後出荷する肉畜を特定名称を付して出荷するのみならず、と畜、処理解体後の枝肉、と畜又は部分肉等の形態となった食肉を同一名称をもって流通販売を行うことも広く行われている。

このため、対象食肉の出荷、流通、販売に関し、予め次の事項を明らかにしていくことが適当である。

(ア) 肉畜の処理・解体、部分肉(正肉)加工の実施機関又は場所

(イ) 対象食肉の品質(肉質)の範囲

産地等表示食肉については、生産サイドの意志とは別個に消費者サイドからは一定の品質が保証されている食肉あるいは高級又は特別な品質を備えたものとのイメージをもってうけとめられる恐れがある。

したがって、産地等表示食肉の出荷に関する事項において、牛肉及び豚肉にあつては(社)日本食肉格付協会が行う枝肉格付、鶏肉にあつては食鶏取引規格及び食鶏小売規格(昭和52年9月29日付け、(52畜A第4577号)農林省畜産局長通達)等(独自の規格を使用する場合には、当該規格内容を別途明示することが必要。)により、対象食肉として認定し得る肉質等級又は重量等の範囲を規定しておくことが必要である。

(ウ) 対象食肉の名称を付与する部位名

(エ) 産地等表示の具体的方法

すでに産地等表示食肉を出荷、販売している事例においては、対象食肉及びその容器、食肉小売店における表示資材等にその名称を表示している例が多数見られるとともに、特別の意匠(マーク)を表示している事例がある。

一般に特別のマーク等をもって表示行為を行うに当たっては、当該産地等表示食肉に対する消費者等の信頼を確保することが必要であり、当該表示がその実施主体等によって適正に実施される必要があることから、食肉に産地等表示の名称、特別にデザインされたマーク等を付して、出荷、販売を行う場合には、次の事項を規定しておくことが適当である。

①表示のマークと表示方法

②表示のマークを付与する場所及び実施者

③対象食肉の表示販売を継続的に行う食肉小売店等を設置又は指定する場合における手続き及び基準

食肉販売店等における食肉の産地等表示販売に関する指針

(平成3年3月(社)中央畜産会)

食肉の販売店等が、産地等を表示した食肉(以下、「対象食肉」という。)を販売する場合に表示すべき事項とその内容並びに表示方法は次により行うことが適当である。

(1) 産地等表示食肉の名称の表示

1) 表示の内容

食肉を産地等の名称を表示して販売する場合には、「産地等表示食肉の生産及び出荷等に関する指針」に基づき、対象食肉の生産・出荷の推進主体(以下、「推進主体」という。)において命名された名称を使用することが適当である。

更に、当該対象食肉と他の食肉との公正な競争を阻害する恐れのある表示は適当でなく、また、

名称に加えて「品質」「安全」を併記することは合理的な理由がないかぎり行わないことが適当である。

2) 表示の方法

- ア. 産地等の表示は、プライスカード又はその他のカード、シール、ラベル等を用いて対象食肉ごとに行うことが望ましい。
- イ. 複数の陳列パット、トレイ、パック等に分けられた対象食肉について、一括して名称等を表示する場合にあっては、対象外の食肉を対象食肉と誤認される恐れのないよう陳列の区分を明確にすることが必要である。
- ウ. 産地等表示食肉の推進主体が食肉販売店等に対して交付する対象食肉の販売指定店等（以下「指定店等」という。）を表示するための看板及び陳列物（以下「指定店表示」という。）の取扱いと対象食肉の産地等表示については、次により行うことが適当である。
 - ①食肉販売店等が指定店表示を常時陳列することは差し支えない。
 - ②しかしながら、指定店等が常時対象食肉を販売していない事例あるいは複数の推進主体の指定店等となっている事例が多いことから、指定店等が、指定店表示を行っている場合であっても、対象食肉の陳列、販売に際しては上記ア又はイにより表示することが必要である。

(2) 産地等表示食肉の販売において実施すべき事項

1) 産地等を表示して販売する食肉の概要に関する表示

指定店等表示には、対象食肉等の名称及び推進主体だけを明示しているものが一般的であるが消費者サイドからは、対象食肉等の品種、特徴等その概要を承知したい旨の要望がある。

産地等表示の目的は、その名称の下に一定の特徴をもった商品である旨を示唆するところにあると考えられることから、対象食肉等を販売する場合にあっては、指定店等表示のみならず、少なくとも次の事項を消費者の目の届く場所に表示又は陳列することが適当である。

なお、当該表示については、次の事項が含まれていれば推進主体が作成、配布するパフレット、ポスター等の展示、陳列により代えることができる。

- ア. 対象食肉の生産・出荷の推進主体の名称、所在地及び連絡先
- イ. 対象食肉の種類、品種
- ウ. 対象食肉の生産地域
- エ. 対象食肉の特徴

2) 産地等を表示して食肉を販売する場合、それらの食肉が正しく表示と相違ないものであることを実証し得る体制を整えておくことは、販売店の信用と生産者等の意図を保全していく上で極めて重要と考えられることから、産地等表示食肉である旨を記載された仕入伝票等、表示販売する食肉が対象食肉である旨を証明し得るような資料を保管しておくことが望ましい。

(3) 流通、卸売業者の協力

産地等表示食肉の生産・出荷の推進主体は、対象食肉について、名称を表示して小売販売を希望する場合には、対象食肉が確実にその名称を付されて小売販売店まで流通するよう、流通ルートを把握しておく等の適切な処置を講ずることが必要であり、特に、対象食肉の各流通段階として、と畜・部分肉処理などを行う産地食肉センター、食肉卸売市場（併設と畜場を含む。）、食肉卸売業者等、生産者と販売店の間に介在する流通業者に対し、それぞれ包装表面、仕切又は納品伝票等に、当該食肉の名称の記載を求めていくことが望ましく、また、卸売等流通業者サイドにおいてもこうした要請に応じていくことが望まれる。

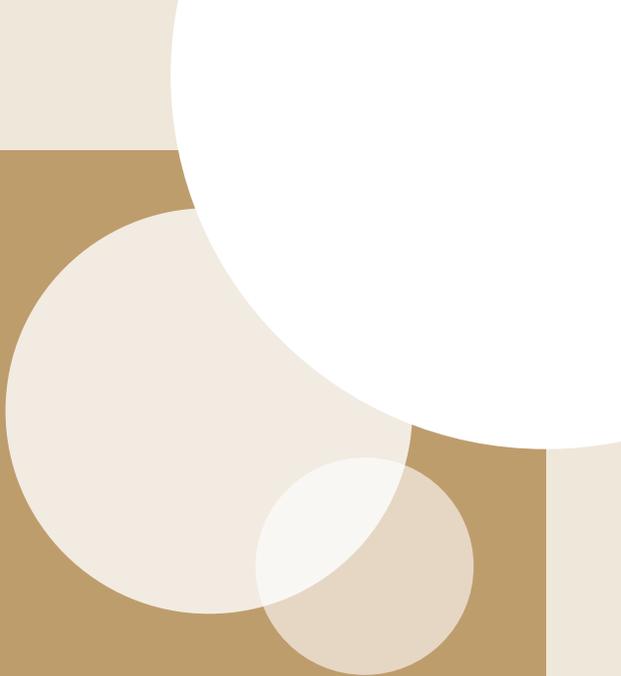
国産品の銘柄鶏の定義について

(社)日本食鳥協会 平成9年3月25日承認 平成14年8月30日変更承認 平成17年11月29日変更承認 平成24年3月27日変更承認

「銘柄鶏」とは、我が国で飼育し、地鶏に比べ増体に優れた肉用種といわれるもので、通常の飼育方法（飼料内容、出荷日令等）と異なり工夫を加えたものをいう。

なお、地鶏の定義については、「地鶏肉の日本農林規格（通称 特定JAS：平成11年7月施行、平成22年6月16日改正）」が施行されたことにより、これに基づきます。

また、一般社団法人日本食鳥協会は、地鶏の定義を地鶏肉の日本農林規格の施行以前に制定していましたが、一本化するために日本農林規格に基づくことにします。



各機関連絡先

農林水産庁・消費者庁

農林水産省

<http://www.maff.go.jp>

消費・安全局 表示・規格課

〒100-8950 千代田区霞が関1-2-1

TEL 03-3502-5724

FAX 03-3502-0594

消費者庁

表示対策課

〒100-6117 千代田区永田町2-11-1

TEL 03-3507-9230

FAX 03-3507-9295

食品表示課

山王パークタワー5階

TEL 03-3507-9223

FAX 03-3507-9293

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

<http://www.famic.go.jp>

札幌センター (管轄地区：北海道)

〒060-0042 札幌市中央区大通西10-4-1 札幌第2合同庁舎

TEL 050-3797-2716

FAX 011-261-6737

仙台センター (管轄地区：青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島)

〒983-0842 仙台市宮城野区五輪1-3-15

仙台第3合同庁舎

TEL 050-3797-1888

FAX 022-293-3933

本部 (管轄地区：新潟、茨城、栃木、群馬、埼玉、東京、神奈川、千葉、山梨、長野、静岡)

〒330-9731 さいたま市中央区新都心2-1

さいたま新都心合同庁舎検査棟

TEL 050-3797-1830

FAX 048-600-2372

名古屋センター (管轄地区：岐阜、愛知、三重、富山、石川、福井)

〒460-0001 名古屋市中区三の丸1-2-2

名古屋農林総合庁舎2号館

TEL 050-3797-1896

FAX 052-232-2107

神戸センター (管轄地区：滋賀、京都、兵庫、奈良、和歌山、大阪、鳥取、島根、岡山、広島、徳島、香川、愛媛、高知)

〒650-0047 神戸市中央区港島南町1-3-7

TEL 050-3797-1906

FAX 078-304-7425

福岡センター (管轄地区：山口、福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄)

〒813-0044 福岡市東区千早3-11-15

TEL 050-3797-1918

FAX 092-682-2943

都道府県景品表示法担当部署

都道府県	担当部署	郵便番号	所在地	TEL・FAX
北海道	環境生活部 暮らし安全局 消費者安全課 表示適正化グループ	060-8588	札幌市中央区北3条西6丁目	011-231-4111 (内線24-528) 011-232-3640
青森県	環境生活部 県民生活文化課 消費生活グループ	030-8570	青森市長島1-1-1	017-734-9206 017-734-8046
岩手県	環境生活部 県民生活センター	020-0021	盛岡市中央通3-10-2	019-624-2586 019-624-2790
宮城県	環境生活部 消費生活・文化課 消費者行政班 (食品の不当表示に関するものに限る) 食と暮らしの安全推進課 食品企画班	980-8570	仙台市青葉区本町3-8-1	022-211-2523 022-211-2592 022-211-2643 022-211-2698
秋田県	生活環境部 県民生活課 消費生活班	010-8570	秋田市山王4-1-1	018-860-1516 018-860-3891
山形県	環境エネルギー部 危機管理・暮らし安心局 暮らし安心課	990-8570	山形市松波2-8-1	023-630-3101 023-625-8186
福島県	生活環境部 生活環境総室 消費生活課	960-8043	福島市中町8-2	024-521-7180 024-521-7982
茨城県	生活環境部 生活文化課 生活担当	310-8555	水戸市笠原町978-6	029-301-2828 029-301-2848
栃木県	県民生活部 暮らし安全安心課 消費者行政推進室(消費生活センター)	320-8501	宇都宮市塙田1-1-20	028-623-3242 028-623-2182
群馬県	生活文化部 消費生活課 【一般的事項】 健康福祉部 食品安全局 衛生食品課 【食品関係事項】	371-8570	前橋市大手町1-1-1	027-226-2274 027-223-8100 027-226-2449 027-243-3426
埼玉県	県民生活部 消費生活課 事業者指導担当	330-9301	さいたま市浦和区高砂3-15-1	048-830-2934 048-830-4750
千葉県	環境生活部 県民生活課 調査指導室	260-8667	千葉市中央区市場町1-1	043-223-2262 043-201-2613
東京都	生活文化局 消費生活部 取引指導課 表示指導係	163-8001	新宿区西新宿2-8-1	03-5388-3068 03-5388-1332
神奈川県	県民局 暮らし文化部 消費生活課	221-0835	横浜市神奈川区鶴屋町 2-24-2	045-312-1121 045-312-3506
新潟県	県民生活・環境部 消費者行政課 取引・表示係	950-8570	新潟市中央区新光町4-1	025-280-5464 025-284-0075
山梨県	企画県民部 消費生活安全課 消費生活担当	400-8501	甲府市丸の内1-6-1	055-223-1352 055-223-1587
長野県	企画部 生活文化課 消費生活室	380-0936	長野市大字中御所字岡田98-1	026-223-6770 026-223-6771
富山県	生活環境文化部 県民生活課 消費生活班	930-8501	富山市新総曲輪1-7	076-444-3129 076-444-3477
石川県	県民文化局 県民生活課 消費生活グループ	920-8580	金沢市鞍月1-1	076-225-1386 076-225-1389
岐阜県	環境生活部 環境生活政策課 消費生活係	500-8570	岐阜市藪田南2-1-1	058-272-1111 (内 2389~2390) 058-278-2605
静岡県	暮らし・環境部 県民生活課 事業者指導班	420-8601	静岡市葵区追手町9-6	054-221-2189 054-221-2642
愛知県	県民生活部 県民生活課	460-8501	名古屋市中区三の丸3-1-2	052-954-6165 052-961-1317
三重県	環境生活部 交通安全・消費生活課 消費生活センターグループ	514-0004	津市栄町1丁目954番地	059-224-2400 059-224-3372

都道府県景品表示法担当部署

都道府県	担当部署	郵便番号	所在地	TEL・FAX
福井県	安全環境部 県民安全課 消費・生活グループ	910-8580	福井市大手3-17-1	0776-20-0287 0776-20-0633
滋賀県	総合政策部 県民活動生活課 消費生活担当	520-8577	大津市京町4-1-1	077-528-3412 077-528-4840
京都府	府民生活部 消費生活安全センター	601-8047	京都市南区東九条下殿田町70 京都府民総合交流プラザ西館2階	075-671-0030 075-671-0016
大阪府	消費生活センター 事業グループ	559-0034	大阪市住之江区南港北2-1-10 ATC ITM棟3階	06-6612-7500 06-6612-0090
兵庫県	県立健康生活科学研究所 生活科学総合センター	650-0046	神戸市中央区港島中町4-2	078-302-4003 078-302-4002
奈良県	暮らし創造部 消費・生活安全課	630-8501	奈良市登大路町30	0742-27-8704 0742-22-0300
和歌山県	環境生活部 県民局 県民生活課	640-8585	和歌山市小松原通1-1	073-441-2345 073-433-1771
鳥取県	生活環境部 暮らしの安心局 暮らしの安心推進課	680-8570	鳥取市東町1-220	0857-26-7247 0857-26-8171
島根県	環境生活部 環境生活総務課 消費と暮らしの安全室	690-0887	松江市殿町8番地3	0852-22-5103 0852-32-5918
岡山県	県民生活部 暮らし安全安心課 消費生活班	700-8570	岡山市北区内山下2-4-6	086-226-7346 086-225-9151
広島県	環境県民局 消費生活課 消費政策グループ	730-8511	広島市中区基町10-52	082-513-2730 082-223-6121
山口県	環境生活部 県民生活課 消費生活班	753-8501	山口市滝町1-1	083-933-2608 083-933-2629
徳島県	危機管理部 県民暮らし安全局 安全衛生課	770-8570	徳島市万代町1-1	088-621-2175 088-621-2979
香川県	危機管理総局 暮らし安全安心課	760-8570	高松市番町4-1-10	087-832-3176 087-831-1165
愛媛県	県民環境部 管理局 県民生活課	790-8570	松山市一番町4-4-2	089-912-2337 089-912-2299
高知県	文化生活部 県民生活・男女共同参画課	780-8570	高知市丸ノ内1-2-20	088-823-9653 088-823-9879
福岡県	新社会推進部 生活安全課消費生活センター	812-0046	福岡市博多区吉塚本町 13-50 吉塚合同庁舎1階	092-632-1600 092-632-0322
佐賀県	暮らし環境本部 暮らしの安全安心課 事業者指導・計量担当	840-0815	佐賀市天神三丁目2-11 アバンセ3階	0952-25-7069 0952-24-9567
長崎県	県民生活部 食品安全・消費生活課 事業者指導班	850-0057	長崎市大黒町3-1 交通産業ビル4階	095-895-2318 095-828-1014
熊本県	環境生活部 県民生活局消費生活課 企画・事業者指導班 (事業者指導)	862-8570	熊本市中央区水前寺6丁目 18-1	096-333-2309 096-382-7403
大分県	生活環境部 大分県消費生活・男女共同 参画プラザ 消費生活班	870-0037	大分市東春日町1-1	097-534-2038 097-534-0684
宮崎県	県民政策部 生活・協働・男女参画課 消費・安全担当	880-8501	宮崎市橋通東2-10-1	0985-26-7054 0985-20-2221
鹿児島県	県民生活局 消費者行政推進室 事業者指導係	890-8577	鹿児島市鴨池新町10-1	099-286-2530 099-286-5537
沖縄県	生活環境部 県民生活課 消費生活班	900-8570	那覇市泉崎1-2-2	098-866-2187 098-866-2789

都道府県食肉公正取引協議会一覧表

都道府県	郵便番号	所在地	TEL	FAX
北海道	060-0041	札幌市中央区大通東7-18-2 EASTビル5F	011-280-0029	011-280-4000
青森県	030-0113	青森市第二問屋町3-5-25	017-729-8078	017-729-8078
岩手県	020-0021	盛岡市中央通2-1-14	019-622-2915	019-622-2916
宮城県	985-0841	多賀城市鶴ヶ谷1-4-1 宮城県多賀城分庁舎内	022-355-6646	022-355-6657
秋田県	010-0877	秋田市千秋矢留町1-19 環衛会館内	018-833-1040	018-833-1040
山形県	990-2447	山形市元木3-1-22 事業組合内	023-622-4355	023-622-4360
福島県	960-8043	福島市中町5-21 県消防会館内	024-522-1095	024-597-6173
茨城県	310-0913	水戸市見川町1822-2	029-241-3309	029-243-2997
栃木県	321-0111	宇都宮市川田町210-3	028-656-4092	028-656-6824
群馬県	371-0034	前橋市昭和町3-17-17	027-233-7880	027-234-3365
埼玉県	330-0063	さいたま市浦和高砂4-4-17 食環センター内	048-862-0544	048-866-8802
千葉県	260-0026	千葉市中央区千葉港4-3 千葉県経営者会館505号	043-243-1194	043-247-7650
東京都	108-0075	港区港南2-7-19 食肉市場センタービル811	03-3471-8140	03-3458-4129
神奈川県	244-0002	横浜市戸塚区矢部町969-38	045-865-3391	045-865-3395
新潟県	950-0901	新潟市中央区弁天3-3-5 新潟マンション317号	025-241-4994	025-241-4992
山梨県	400-0031	甲府市丸の内3丁目6-1 松風ビル3F	055-226-2155	055-226-2155
長野県	380-8570	長野市大字南長野字幅下692-2 長野県庁東庁舎	026-235-2015	026-235-2015
富山県	930-0066	富山市千石町2-6-5 白樺マンション301号	076-491-1729	076-491-1734
石川県	920-3101	金沢市才田町戌337 金沢食肉流通センター内	076-257-1459	076-257-1459
福井県	910-8580	福井市大手3-17-1 福井県庁園芸畜産課内	0776-20-0439	0776-20-0651
岐阜県	500-8266	岐阜市境川5-148	058-273-6011	058-274-8248
静岡県	420-0032	静岡市葵区両替町2-5	054-251-0112	054-251-5430
愛知県	455-0027	名古屋市港区船見町1-39 名古屋市中央卸売市場南部市場内	052-612-6318	052-612-6312
三重県	514-0002	津市島崎町3-1 島崎会館1階	059-226-8406	059-226-8406
滋賀県	520-0806	大津市打出浜13-22	077-526-0477	077-521-6541
京都府	601-8435	京都市南区西九条柳ノ内町29	075-691-3392	075-691-3394
大阪府	531-0071	大阪市北区中津3-3-5	06-6359-0490	06-6359-0490
兵庫県	653-0032	神戸市長田区苅藻通7-3-12 食肉センター	078-671-6613	078-652-0929
奈良県	630-8123	奈良市三条大宮町1番12号	0742-30-5730	0742-30-5737

都道府県食肉公正取引協議会一覧表

都道府県	郵便番号	所在地	TEL	FAX
和歌山県	640-8045	和歌山市ト半町33番地（中橋北詰）	073-432-4529	073-432-3767
鳥取県	683-0054	米子市鞆町2-70	0859-22-8004	0859-21-2850
島根県	699-2212	大田市朝山町仙山中山1677-2	0854-85-7843	0854-85-7230
岡山県	703-8285	岡山市桜橋1-2-43 県営食肉地方卸売市場総合庁舎	086-270-2911	086-270-2955
広島県	730-0856	広島市中区河原町1-26 環衛ビル701	082-296-0700	082-291-0132
山口県	753-0821	山口市葵2-5-69 山口県葵庁舎	083-924-7860	083-924-5231
徳島県	770-0939	徳島市かちどき橋1-41 徳島県林業センター 4階	088-654-1012	088-654-1012
香川県	761-8031	高松市郷東町587番地197	087-832-8980	087-832-9013
愛媛県	791-1102	松山市来住町1430-1	089-958-5415	089-958-5415
高知県	781-8125	高知市五台山5015番地1（社）高知県畜産会内	088-883-8114	088-880-0024
福岡県	812-0055	福岡市東区東浜2-85-14 臨海市場内	092-641-5916	092-651-7670
佐賀県	846-0024	多久市南多久町大字下多久4127（社）佐賀県畜産公社内	0952-76-4353	0952-76-4354
長崎県	850-0053	長崎市玉園町2-28 佐原ビル2階	095-826-0003	095-822-4898
熊本県	860-0812	熊本市南熊本2-3-1	096-372-4994	096-371-2752
大分県	870-1121	大分市大字鴛野929-3	097-529-6544	097-529-6599
宮崎県	880-0834	宮崎市新別府町雀田1185 宮崎中央卸売市場内	0985-24-6685	0985-28-8429
鹿児島県	891-0144	鹿児島市下福元町7852 鹿児島食肉センター内	099-262-2533	099-262-2556
沖縄県	901-1203	南城市大里字大城1927（株）沖縄県食肉センター内	098-988-0430	098-988-0430

全国食肉公正取引協議会

都道府県	郵便番号	所在地	TEL	FAX
全 国	107-0052	東京都港区赤坂6-13-16 アジミックビル	03-5563-2911	03-3589-1783

全国食肉公正取引協議会 会員団体一覧

団体名	郵便番号	住 所	TEL・FAX
一般社団法人 新日本スーパーマーケット協会	101-0047	千代田区内神田3-19-8 櫻井ビル4階	03-3255-4825 03-3255-4826
日本チェーンストア協会	105-0001	港区虎ノ門1-21-17 虎ノ門NNビル11階	03-5251-4600 03-5251-4601
全国食鳥肉販売業生活衛生同業 組合連合会	110-0004	台東区下谷2-1-10 伊尾ビル	03-3876-1680 03-3873-7754
全国食肉事業協同組合連合会	107-0052	港区赤坂6-13-16 アジミックビル	03-3582-1241 03-3589-1783
JA全農ミートフーズ株式会社	108-0075	港区港南2-12-33 品川チャンネルビル	03-5783-9711 03-5783-9716
全国酪農業協同組合連合会	108-0014	港区芝4-17-5 相鉄田町ビル	03-5931-8007 03-5931-8023
全国畜産農業協同組合連合会	104-0033	中央区新川2-6-16 馬事畜産会館	03-3297-5531 03-3297-5536
全国開拓農業協同組合連合会	107-0052	港区赤坂1-9-13 三会堂ビル	03-3584-8643 03-3587-2373
公益財団法人日本食肉流通センター	210-0869	川崎市川崎区東扇島24	044-266-1172 044-299-3216
社団法人日本食肉市場卸売協会	101-0052	千代田区神田小川町3-6-8 伸幸ビル内	03-3291-7004 03-3291-7007
一般社団法人日本畜産副産物協会	106-0041	港区麻布台1-7-3 神谷町スクエアビル4階	03-3505-8668 03-3505-8554
社団法人日本食鳥協会	101-0042	千代田区神田東松下町17 ファーストビル4階	03-5289-7890 03-5295-0033
社団法人全国食肉買参協会	559-0032	大阪市住之江区南港南5-2-48 大阪市中央卸売市場南港市場 仲卸棟1F 110号	06-6613-2211 06-6613-2200
日本ハム・ソーセージ工業協同組合	150-0013	渋谷区恵比寿1-5-6 ハム・ソーセージ会館	03-3444-1211 03-3441-8287
日本食肉輸出入協会	106-0044	港区東麻布1-7-3 第二渡辺ビル6階	03-3588-1665 03-3588-0013
日本食肉流通センター卸売事業 協同組合	210-0869	川崎市川崎区東扇島24	044-277-8882 044-276-4298
全国食肉業務用卸協同組合連合会	107-0052	港区赤坂6-13-16 アジミックビル	03-3586-2929 03-3586-8781
日本成鶏処理流通協議会	444-0243	愛知県岡崎市上青野町城屋敷7	0564-43-2475 0564-43-5526

賛助会員

団体名	郵便番号	住 所	TEL・FAX
株式会社インダ	606-8392	京都市左京区聖護院山王町44番地	075-771-4141 075-751-0747

平成24年度 食肉小売機能高度化推進事業

お肉の表示ハンドブック 2013

平成25年3月 発行

発行者 全国食肉公正取引協議会
〒107-0052 東京都港区赤坂6-13-16 アジミックビル
TEL 03-5563-2911
FAX 03-3589-1783

後 援 農林水産省生産局 /  独立行政法人
農畜産業振興機構

お肉の表示
ハンドブック
2013

全国食肉公正取引協議会