

## 食品衛生法における「食肉」の基準

食品衛生法における「食肉」の規格基準(法第11条第1項)及び表示基準(法第19条第1項)

対象	成分規格	加工基準	調理基準	保存基準	表示基準
食肉	-	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉の調理は、衛生的な場所で、清潔で衛生的な器具を用いて行わなければならない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉は、10°以下で保存しなければならない。ただし、細切りした食肉を凍結させたものであって容器包装に入れられたものにおいては、これを-15°以下で保存しなければならない。</li> <li>食肉は、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙、パラフィン紙若しくは布で包装して、運搬しなければならない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>名称</li> <li>消費期限又は賞味期限</li> <li>製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名(法人にあってはその名称)</li> <li>保存の方法(保存基準の規定があるもの)</li> <li>鳥獣の種類</li> <li>食肉であって、刃を用いてその原形を保った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おいては、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</li> <li>(上記の他、添加物を使用した場合の表示やアレルギー表示等の一般的な表示規定はかかる。)</li> </ul>