# 生食用食肉(全ての食肉及び内臓を含む。容器包装されたもの。)

## を販売する場合の表示

1.現在の食肉一般の表示事項(名称、賞味期限、鳥獣の種類等)に加え、衛生基準の表示基準目標で表示すべきとしている事項(生食用である旨、と畜場名等、食肉処理場名等)を表示させる。

#### (1)現在の食肉一般の表示事項

現在の食肉一般の表示事項として、食品衛生法第 19 条に基づく同法施行規則第 21 条の規定により、以下のとおり食肉一般の表示基準が規定されている。

### 現在の食肉一般の表示基準(食品衛生法施行規則第21条)

- 名称
- 消費期限又は賞味期限
- ・ 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名(法人にあってはその名称)
- ・ 保存の方法(保存基準の規定があるもの)
- 島獣の種類
- ・ (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。)

#### (2) 衛生基準の表示基準目標における表示事項

平成 10 年 9 月 11 日付け生衛発第 1358 号「生食用食肉等の安全性確保について」の 別添「生食用食肉の衛生基準」に示す表示基準目標として、「生食用である旨」、「と畜 場名等」及び「食肉処理場名等」について記載することとされている。

#### 衛生基準の表示基準目標における表示事項

#### (「衛生基準」より抜粋)

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)

## 2.上記1(1)及び(2)の他、消費者保護の観点から、必要な表示事項

これまで、消費者等に対する注意喚起としては、「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」(平成19年5月14日付け食安監発第0514001号。各都道府県・各保健所設置市・各特別区衛生主管部(局)長あて厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知)において、「4 消費者等への注意喚起」の中で「高齢者、若齢者のほか抵抗力の弱い者は生肉等を食べたり食べさせたりしないこと。」について、自治体を通じて消費者等に対する注意喚起を行っているが、法律上における規定はない。

消費者保護の観点から、消費者等に対する注意喚起として、以下の表示事項を法律上 規定することが必要。

- ▶ 一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがある旨
- ▶ 子どもやお年寄り、抵抗力の弱い方は食肉を生食することは控えるべき旨

### 3.表示基準により義務化すべき表示事項(案)(資料2-2)

生食用食肉(全ての食肉及び内臓を含む。容器包装されたもの。)について、表示基準により義務化すべき表示事項としては、以下の表示事項が必要。

カテゴリー	生食用食肉(全ての食肉及び内臓を含む。容器包装されたもの。)の
	表示事項(案)
食肉一般の表	・名称
示事項	・ 消費期限又は賞味期限
	・ 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名(法人に
	あってはその名称)
	・ 保存の方法(保存基準の規定があるもの)
	・鳥獣の種類
衛生基準の表	・ 生食用である旨
示基準目標に	・ と畜場名(又はと畜場番号) + 都道府県名(輸入品は原産国名)
おける表示事	・ 食肉処理場名(全ての食肉処理場名) + 都道府県名(輸入品は原産
項	国名)
その他、必要	・ 一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがある旨
な表示事項	・ 子どもやお年寄り、抵抗力の弱い方は食肉を生食することは控
	えるべき旨