

食品の安全豆知識

食肉の表示について

食肉の表示は、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）などにより、必要な事項が決められています。

パック詰めされているものの表示事項

- 名称（食肉の種類及び部位）
- 期限表示（消費期限又は賞味期限）
- 保存方法
- 原産地：国産品（主な飼養地名の記載も可）
輸入品（原産国名）
- 個体識別番号又はロット番号（国産牛肉の場合）
- 内容量（キログラム又はグラム）
- 加工所又は輸入者の所在地
- 加工者又は輸入者の氏名（法人の場合は名称）
- テンダライズやタンプリングなどの処理をしたものは、その旨及び十分な加熱を要する旨

《表示例》パック詰めの場合

国産 牛もも肉
消費期限 20.7.1（4℃以下で保存）
100g当たり○○(円) 価格○○○(円)
個体識別番号 0011223344
内容量(g) 100g
千葉県中央区市場町〇-〇-〇
千葉〇〇〇有限公司
筋切り処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

パック詰めされていないものの表示事項

- 店頭で陳列された食肉ごとに、表示カードなどを用いて表示する。

- ・名称（食肉の種類及び部位）
- ・原産地：国産品（主な飼養地名の記載も可）
輸入品（原産国名）
- ・個体識別番号又はロット番号（国産牛肉の場合）

《表示例》店頭売りの場合

国産 豚ロース肉
100g ○○○円

※テンダライズ処理：金属の刃を用いて、肉の原型を保ったまま、筋及び繊維を短く切断する処理
※タンプリング処理：調味液を機械的に注入する処理
※その他表示が必要な処理には、いくつかの小さな肉を結合させ一つの肉に整形する結着処理や調味液に漬け込み処理などがあります。

▼タッチパネルから識別番号を入力



【安全・安心】生産履歴がわかる県産ブランド豚肉

店頭のタッチパネルやインターネットのホームページから商品ラベルに記載された番号を入力することで、産地、飼料、と畜、加工などの生産流通情報（生産履歴）がわかるトレーサビリティシステムを導入した県産豚肉の生産が拡大しています。

このシステムは、生産者から販売店に至る関係者間で情報の共有が図られたことで実現。万一事故が発生した場合には、迅速に情報を追跡したり、商品回収ができるようになりました。

県産ブランド豚肉「房総ポークC」「ステビア椿ポーク」「千葉県産いもぶた」は、トレーサビリティシステムで消費者の皆さんに安全・安心をお届けしています。

担当：農林水産部畜産課 TEL 043-223-2939 FAX 043-222-3098

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル（県庁衛生指導課内）TEL043-221-6000

食の安全・安心電子館 http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/date/densikan/densikan_top.html

チーバくん食の安全・安心情報メール 会員募集



「食の安全・安心電子館」に掲載する食の安全・安心に係る最新情報を、メールでお知らせします。
千葉県ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html> にアクセスしてメールマガジンのページから登録できます！

— 食品の自主回収情報配信中 —

問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課 食品安全対策室

〒260-8667 千葉県中央区市場町1-1 TEL043-223-2626 FAX043-227-2713 E-メール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp URL http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/index.html



特集 食肉の安全について

- 食肉の安全確保
- 食肉衛生に関する知識
- 千葉県のBSE対策

