

生食用牛肉の表示基準について

平成23年10月1日より、生食用牛肉を店舗等で提供したり販売する場合には、消費者へ注意喚起の表示等を行う必要があります。

表示基準の詳しい内容については、最寄りの健康福祉センター（保健所）にお問い合わせください。



焼肉店、レストラン、肉屋等の店舗で
容器包装に入れずに提供・販売する
場合の表示

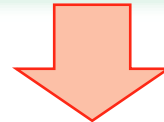


- ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ・子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

店舗の見やすい箇所（店頭掲示、メニュー等）に表示する必要があります



容器包装に入れて販売する場合の表示



今回あらたに加わった表示規準

- ・生食用である旨
- ・と畜場名＋その都道府県名
- ・加工施設名（加工基準に適合する方法で加工が行われた全ての加工施設名）＋その都道府県名
- ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ・子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

包装容器の見やすい場所に記載する必要があります



以前より義務化されていた表示事項（食品衛生法）

- ・名称
- ・消費期限または賞味期限
- ・製造所または加工所の所在地及び製造者または加工者の氏名（法人にあってはその名称）
- ・保存の方法
- ・鳥獣の種類

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 千葉市中央区市場町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