

# ★生食用食肉の表示例

平成23年10月1日から、生食用食肉に新たな表示基準が定められました。  
※下線部分が新しく基準に定められた内容です。

## 例1 Aと畜場→B食肉(株)で加工(加熱殺菌等)、販売

### 表示例

名称	牛たたき(生食用)
と畜場名	A食肉処理センター(岡山県)
加工施設	B食肉株式会社(岡山県)
加工所所在地	岡山県××市●●1-2-3
加工者名	B食肉株式会社
消費期限	平成23年○月○日
保存方法	4℃以下で保存してください。

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ください。

## 例2 Aと畜場

→B食肉(株)で加工(加熱殺菌等)

→C販売店でスライス・小分け包装し、販売

### 表示例

名称	牛たたき(生食用)
と畜場名	A食肉処理センター(岡山県)
加工施設	B食肉株式会社(岡山県)
加工所所在地	岡山県□□市××2-4-6
加工者名	(有)C食肉販売店
消費期限	平成23年○月○日
保存方法	4℃以下で保存してください。

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ください。

「加工施設」・・・加工基準に適合する加熱殺菌等を行った施設  
「加工所」・・・最終的にスライス、小分けを行った施設

### 例3 Aと畜場

- B食肉(株)で加工(加熱殺菌等)
- Cミート(株)でスライス
- D販売店で小分け包装し、販売

#### 表示例

名称	牛たたき(生食用)
と畜場名	A食肉処理センター(岡山県)
加工施設	B食肉株式会社(岡山県)
加工所所在地	岡山県●●市△△4-5-6
加工者名	(有)D食肉販売店
消費期限	平成23年〇月〇日
保存方法	4℃以下で保存してください。

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ください。

### 例4 Aと畜場

- B食肉(株)で枝肉から肉塊を切り出して包装
- 同一施設内のC食品(株)で加熱殺菌等
- Dミート(株)でスライス
- E販売店で小分け包装し、販売

#### 表示例

名称	牛たたき(生食用)
と畜場名	A食肉処理センター(岡山県)
加工施設	B食肉株式会社(岡山県)
	C食品(株)(岡山県)
加工所所在地	岡山県●●市●●8-9-10
加工者名	(有)E食肉販売店
消費期限	平成23年〇月〇日
保存方法	4℃以下で保存してください。

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ください。