

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（内臓を除く）を店舗等で提供したり、販売する場合には、消費者への注意喚起の表示等を行う必要があります。

飲食店等で提供する場合

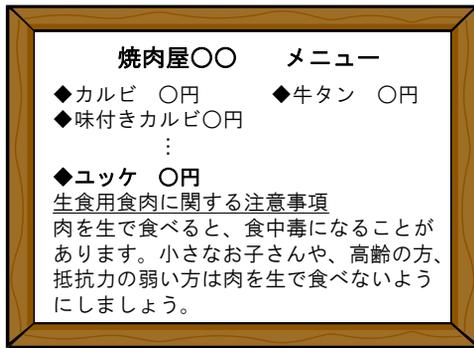
- ① 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ② 子ども、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

店舗の見やすい箇所に表示する必要があります

◆店頭掲示 ◆メニュー 等

表示例

メニュー



店頭掲示



容器包装に入れて販売する場合（※従来からの表示事項に加えて、次の表示が必要です）

- ① 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ② 子ども、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
- ③ 生食用である旨
- ④ とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称
- ⑤ 生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称
※加工施設が複数あれば、すべて記載

容器包装の見やすい場所に記載する必要があります。

表示例

広島県産 保存温度4℃以下 ③

牛刺し（生食用）

④

⑤

①、②

個体識別番号 000000000
消費期限 00.00.00 加工年月日00.00.00 100g当たり値段(円) 500
正味量(g) 200

加工者
△△株式会社〇〇精肉店 広島県〇〇市〇町〇ー〇 価格(円) 1000

と畜場 広島市〇〇と畜場(広島県)

加工施設 〇〇畜産(株) 〇〇ミートセンター(広島県)

・肉を生で食べると食中毒になることがあります。
・小さなお子さんや高齢の方、抵抗力の弱い方は肉を生で食べないようにしましょう