

生食用食肉（牛肉）の表示基準に関するQ & A

目次

（経緯等、全般的事項）

- 問1 なぜ、生食用食肉（牛肉）の表示基準を設けることとしたのですか。
問2 生食用食肉（牛肉）の表示基準はどのような内容ですか。

（義務表示の対象について）

- 問3 本表示基準の対象となる生食用食肉（牛肉）とはどのようなものですか。
問4 業者間取引の場合についても表示が必要ですか。必要な場合、送り状等による表示も認められますか。
問5 肉屋やスーパーにおいて客の求めに応じて生食用食肉（牛肉）を量り売りする場合にも表示は必要ですか。
問6 生食用食肉（牛肉）の表示が必要となるのは、どの段階からですか。

（店舗（飲食店等）での表示について）

- 問7 飲食店等における食品の提供については、これまで食品衛生法に基づく表示基準においては、表示義務の対象とされていませんでしたが、今回飲食店等の店舗に対しても表示を義務付けることにしたのはなぜですか。
問8 店舗の見やすい箇所への表示については、具体的にどのような方法による表示が可能ですか。
問9 店舗において生食用食肉（牛肉）を提供する場合に、容器包装に入れて販売する場合と同様の表示を義務付けなかったのはなぜですか。
問10 店舗において表示する場合に、文字の大きさ等の決まりはありますか。

（注意喚起表示について）

- 問11 今回注意喚起に係る表示を義務付けることにしたのはなぜですか。
問12 注意喚起に係る表示における「リスク」の定義を教えてください。
問13 「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」や「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」の表示は具体的にどのように行えばよいですか。
問14 注意喚起に係る表示における「子供」、「高齢者」とはどのくらいの年齢の人を指しますか。また、「食中毒に対する抵抗力の弱い者」とは具体的にどのような人のことを指しますか。
問15 「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」の表示を義務化するのであれば、そもそも子供や高齢者等へ

の提供を禁止すべきではないでしょうか。

(生食用である旨の表示について)

問16 「ユッケ用」、「タルタルステーキ用」、「牛刺し用」、「牛タタキ用」等の表示をした場合、生食用である旨の表示を省略することはできますか。

(と畜場・加工施設等の表示について)

問17 と畜場番号や個体識別番号を表示することにより、と畜場の名称の表示を省略することはできますか。

問18 個体識別番号からと畜場の把握ができるかと思いますが、と畜場名やと畜場の所在する都道府県名を表示する必要があるのはなぜですか。

問19 加工施設の名称については、その営業者が任意に決めて記載することができますか。

問20 と畜場や加工施設の所在地の表示が都道府県名まででよいのはなぜですか。

問21 表示が必要となる加工施設の範囲はどこからどこまでですか。

問22 今回新たに「加工施設」の表示が義務化されましたが、従来から食肉に義務付けられている「加工者」の表示との関係はどうなりますか。

問23 加工施設である旨の表示はどのようにすればよいですか。

問24 輸入品の場合も、と畜場や加工施設の名称、それらの所在する都道府県名の表示は必要ですか。

(その他)

問25 生食用食肉(牛肉)の表示基準は努力義務ですか。守らなかった場合には、罰則等の対象になりますか。

問26 生食用食肉(牛肉)の規格基準に適合している旨や、加熱殺菌の方法等の表示を義務付けなかったのはなぜですか。また、任意でこのような表示を行うことはできますか。

問27 加熱用である旨の表示を義務付けなかったのはなぜですか。また、任意で加熱用である旨の表示をすることはできますか。

問28 鶏肉、豚肉、馬肉や牛レバー等の内臓肉については、生食用食肉の表示は必要ないのですか。また、今後表示義務の対象に追加される予定はありますか。

問29 表示基準を遵守しているにもかかわらず食中毒が発生してしまった場合に、事業者の責任は軽減されますか。

問30 容器包装への具体的な表示例を示してください。

(経緯等、全般的事項)

問1 なぜ、生食用食肉(牛肉)の表示基準を設けることとしたのですか。

(答)

- 1 生食用食肉等の安全性確保については、これまで、平成10年に策定した「生食用食肉の衛生基準」(平成10年9月11日付け生衛発第1358号別添。以下「衛生基準」といいます。)により、適切な衛生管理や表示が行われるよう都道府県等を通じて事業者への指導を行ってきたところですが、平成23年4月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受け、厚生労働省において罰則を伴う強制力のある生食用食肉(牛肉)の規格基準を策定することとなりました。
- 2 消費者庁においても、生食用食肉(牛肉)の規格基準の策定に併せて、その表示基準を策定することとしました。

問2 生食用食肉(牛肉)の表示基準はどのような内容ですか。

(答)

生食用食肉(牛肉)の表示基準の内容は以下のとおりです。

- 1 容器包装に入れられていない牛の食肉(内臓を除く。)であって生食用のものを販売する場合は、以下の事項を店舗(飲食店等)の見やすい箇所に表示。
 - (1) 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
 - (2) 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
- 2 容器包装に入れられた牛の食肉(内臓を除く。)であって生食用のものを販売する場合は、以下の事項を容器包装又は包装の見やすい場所に記載。
 - (1) 生食用である旨
 - (2) とさつ又は解体が行われたと畜場の所在する都道府県名(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
 - (3) 食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設(以下「加工施設」という。)の所在する都道府県名(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
 - (4) 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
 - (5) 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

(義務表示の対象について)

問3 本表示基準の対象となる生食用食肉(牛肉)とはどのようなものですか。

(答)

- 1 今回の生食用食肉(牛肉)の表示基準の対象となる生食用食肉の範囲は、生食用食肉(牛肉)の規格基準の対象である生食用の食肉と同じです。
- 2 今回、厚生労働省が策定した生食用食肉(牛肉)の規格基準の対象となるのは、生食用食肉として販売される牛の食肉(内臓を除く。)で、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれます。また、これらを食材として調理し、販売される惣菜も対象となります。
- 3 なお、ステーキについては、これまでのところ腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌を原因とする食中毒事例が報告されていないことから、今回の生食用食肉(牛肉)の規格基準の対象とはされていません。

問4 業者間取引の場合についても表示が必要ですか。必要な場合、送り状等による表示も認められますか。

(答)

- 1 食品衛生法に基づく表示基準は業者間取引の場合についても適用されますので、容器包装又は包装の見やすい場所に直接表示することが必要です。したがって、この場合、送り状等による表示は認められません。
- 2 なお、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。)に基づく原材料表示や原料原産地表示については、業者間取引の場合、送り状等による表示が認められます。

問5 肉屋やスーパーにおいて客の求めに応じて生食用食肉(牛肉)を量り売りする場合にも表示は必要ですか。

(答)

この場合には、容器包装に対する表示義務はかかりませんが、店舗の見やすい箇所に「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」及び「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」の注意喚起に係る表示を行う必要があります(問2参照)。

問6 生食用食肉（牛肉）の表示が必要となるのは、どの段階からですか。

（答）

- 1 生食用食肉（牛肉）の表示基準は、生食用食肉（牛肉）の規格基準の加工基準（7）に規定されている加熱殺菌を行った後の生食用の食肉に対して、その表示義務がかかります。
- 2 なお、仮に、同加工基準（7）に規定する「容器包装に入れ、密封」した状態の食肉を、同加工基準（7）に規定する加熱殺菌を行うために別の事業者で販売する場合には、その販売時の食肉には本表示基準の表示義務はかかりませんが、この食肉の容器包装に「（同加工基準（7）に規定する）加熱殺菌を行う前の食肉である」旨が分かるように表示することが望ましいと考えます。

（店舗（飲食店等）での表示について）

問7 飲食店等における食品の提供については、これまで食品衛生法に基づく表示基準においては、表示義務の対象とされていませんでしたが、今回飲食店等の店舗に対しても表示を義務付けることにしたのはなぜですか。

（答）

食品衛生法に基づく表示基準においては、これまでは容器包装に入れられた食品にのみ表示が義務付けられていましたが、食中毒事件の再発防止のためには、容器包装への表示だけではなく、飲食店等における消費者への注意喚起も重要と考え、新たに飲食店等において注意喚起に係る表示を義務付けることとしました（問11参照）。

問8 店舗の見やすい箇所への表示については、具体的にどのような方法による表示が可能ですか。

（答）

- 1 店舗の見やすい箇所への表示の方法としては、表示ボード、メニュー、テーブル立て等による表示が可能です。
- 2 生食用食肉（牛肉）を注文しようとする消費者が、その注文時に目で確認できる箇所へ表示することが望ましいと考えます。

問9 店舗において生食用食肉（牛肉）を提供する場合に、容器包装に入れて販売する場合と同様の表示を義務付けなかったのはなぜですか。

（答）

- 1 飲食店等の店舗において食品を提供する場合には、と畜場・加工施設等の情報は、店舗で確認することができることから、今回の表示義務化に当たっては、まずは最も重要度の高いと思われる一般消費者に対する注意喚起に係る表示を義務化することとしました。
- 2 なお、飲食店等の店舗において食品を提供する場合においても、消費者の求めに応じて情報提供できるよう、また、食中毒発生時等の遡り調査が迅速に行えるよう、生食用食肉（牛肉）のと畜場や加工施設の名称等についての記録を適切に保管することが望ましいと考えます。

問10 店舗において表示する場合に、文字の大きさ等の決まりはありますか。

（答）

- 1 店舗において表示する場合には、店舗の見やすい箇所に表示することとされていますが、具体的な文字の大きさ等は定めていません。
- 2 個々の店舗のレイアウトや表示方法を踏まえて、消費者に十分に見やすい大きさや色により表示する必要があります。

（注意喚起表示について）

問11 今回注意喚起に係る表示を義務付けることにしたのはなぜですか。

（答）

- 1 今回、注意喚起に係る表示として、「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」及び「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」を設定しました（問2参照）。
- 2 食肉の生食のリスクについては、これまでも国や地方自治体等において普及啓発を行ってきましたが、依然として食肉の生食による食中毒が発生している現状を踏まえ、生食用食肉（牛肉）の販売に際して注意喚起に係る表示を義務付けることにより、消費者に対して、広く、確実に注意喚起を行うとともに、生食用食肉（牛肉）の食中毒のリスクに関して、より一層の普及啓発を図ることにしました。

- 3 そのため、容器包装への表示のみならず、飲食店や対面販売店等の店舗においても、注意喚起に係る表示義務を課すこととしました。
- 4 なお、当然のことながら生食用食肉（牛肉）以外の食品にも食中毒のリスクはありますが、生食用食肉（牛肉）については、その食中毒の発生頻度のみならず、腸管出血性大腸菌等による食中毒が発生した際の健康への影響の重篤さにも鑑みて、注意喚起に係る表示基準の対象としました。

問 1 2 注意喚起に係る表示における「リスク」の定義を教えてください。

（答）

食品のリスクは一般的には以下のとおり定義されていますが、今回の注意喚起に係る表示基準における「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」の表示については、食肉の生食により重篤な食中毒になるおそれがあることを消費者に認識していただくことがその主旨になります。

（リスクの定義：食品の安全性に関する用語集（第4版）食品安全委員会より）
「食品中にハザード※が存在する結果として生じる人の健康に悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率とその影響の程度）」

※ ハザード（危害要因）：人の健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態。有害微生物等の生物学的要因、汚染物質や残留農薬等の化学的要因、食品が置かれる温度の状態等の物理的要因がある。

問 1 3 「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」や「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」の表示は具体的にどのように行えばよいですか。

（答）

- 1 注意喚起に係る表示基準である「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」や「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」の表示については、その主旨に沿った表示内容であれば、必ずしもこの文言のとおりに表示する必要はありません。

例えば、以下のような表現であれば、この表示基準に適合しているものとみなされます。

○「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」

（表示例）

・「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。」

- ・「食肉（牛肉）の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります。」
- ・「牛肉を生食することにより、重篤な食中毒となるおそれがあります。」

○「子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨」

（表示例）

- ・「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食をお控えください。」
- ・「お子様、お年寄りなど抵抗力の弱い方は、食肉（牛肉）を生で食べないようお願いします。」
- ・「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください。」

2 なお、「子供」、「高齢者」、「その他食中毒に対する抵抗力の弱い者」については例示ではありませんので、これら3つの用語を示す言葉はそれぞれ3つとも全て表示する必要があります。

問14 注意喚起に係る表示における「子供」、「高齢者」とはどのくらいの年齢の人を指しますか。また、「食中毒に対する抵抗力の弱い者」とは具体的にどのような人のことを指しますか。

（答）

- 1 病原微生物により汚染された食品を摂取した場合に食中毒になるかどうかは、個人差があること、仮に同一人物であっても、日々の体調等にもよることから、明確な線引きが困難であると考えられます。
- 2 この注意喚起に係る表示における「子供」とは概ね中学生以下、「高齢者」とは概ね65歳以上の人を想定していますが、「子供」、「高齢者」及び「食中毒に対する抵抗力の弱い者」も含めて、その年齢等の範囲を明示的に示すことは上記の理由から困難であるとともに適当ではないものと考えます。
- 3 むしろ、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るべきである旨を広く周知することが大切であると考えます。

問15 「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」の表示を義務化するのであれば、そもそも子供や高齢者等への提供を禁止すべきではないでしょうか。

(答)

- 1 「子供」、「高齢者」及び「食中毒に対する抵抗力の弱い者」について、その年齢等の範囲を明示的に示すことは困難であるとともに適当ではないものと考えます（問14参照）。
- 2 以上の理由などから、子供や高齢者等への提供を法律上禁止することは考えていませんが、生食用食肉（牛肉）の販売に際して注意喚起に係る表示を義務付けることにより、消費者に対して、広く、確実に注意喚起を行うとともに、生食用食肉（牛肉）の食中毒のリスクに関して、より一層の普及啓発を図ることにしました。

(生食用である旨の表示について)

問16 「ユッケ用」、「タルタルステーキ用」、「牛刺し用」、「牛タタキ用」等の表示をした場合、生食用である旨の表示を省略することはできますか。

(答)

- 1 生食用である旨の表示は、「生食用」、「生のまま食べられます」等のように明確に生食用であることが分かるように記載する必要があります。
- 2 「ユッケ用」、「タルタルステーキ用」、「牛刺し用」、「牛タタキ用」等の表示を生食用である旨の表示とみなすことはできません。したがって、これらの表示をしたとしても、生食用である旨の表示を省略することはできません。

(と畜場・加工施設等の表示について)

問17 と畜場番号や個体識別番号を表示することにより、と畜場の名称の表示を省略することはできますか。

(答)

と畜場の名称の表示については、と畜場番号や牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（平成15年法律第72号）に規定する個体識別番号の表示をもって代えることはできません。

問18 個体識別番号からと畜場の把握ができるかと思いますが、と畜場名やと畜場の所在する都道府県名を表示する必要があるのはなぜですか。

(答)

と畜場名やと畜場が所在する都道府県名を容器包装に直接表示することに

より、生食用食肉（牛肉）のと畜が行われたと畜場が明確になり、生食用食肉（牛肉）を取り扱くと畜業者の責任が明確になるとともに、食中毒発生時の迅速な原因究明や被害拡大防止につながるものと考え、これらの表示を義務付けることにしました。

問 19 加工施設の名称については、その営業者が任意に決めて記載することができますか。

（答）

加工施設の名称については、食中毒発生時に迅速に施設を特定することができるよう、その営業者が営業許可申請書に記載した営業所の名称、屋号又は商号を記載することが望ましいと考えます。

問 20 と畜場や加工施設の所在地の表示が都道府県名まででよいのはなぜですか。

（答）

- 1 食品の容器包装には現在も様々な表示項目が義務付けられています。表示スペースに限りがあることから、と畜場や加工施設の所在地については、都道府県名までを義務表示の対象にすることにしました。
- 2 ただし、同一都道府県内に同一の名称のと畜場や加工施設が存在する場合には、と畜場や加工施設が特定できる程度に詳細に所在地を表示することが望ましいと考えます。

問 21 表示が必要となる加工施設の範囲はどこからどこまでですか。

（答）

- 1 生食用食肉（牛肉）に表示が必要となる加工施設とは、生食用食肉（牛肉）の規格基準の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設です。具体的には、同加工基準において枝肉から切り出された肉塊に係る処理から加熱殺菌及び冷却までのいずれかの工程を行った施設になります。
- 2 仮に、同加工基準（7）に規定する「気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封」する施設と、「肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60°で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌」を行う施設が異なる場合には、それぞれの加工施設の名称を表示する必要があります。この場合、加工工程順に表示するとともに、それぞれの工程を行った施設かを明示することが望ましいと考えます（問23

参照)。

問22 今回新たに「加工施設」の表示が義務化されましたが、従来から食肉に義務付けられている「加工者」の表示との関係はどうなりますか。

(答)

- 1 生食用食肉(牛肉)の規格基準の加工基準に適合する方法で加工を行なった施設については、「加工施設」として、その名称とその施設の所在する都道府県名を表示する必要があります(問21参照)。
- 2 この「加工施設」の表示とは別に、最終的な加工(最終的な包装)を行った施設については、従来どおり、「加工者」として、加工所の所在地と加工者の氏名(法人の場合は名称)を表示する必要があります。

問23 加工施設である旨の表示はどのようにすればよいですか。

(答)

- 1 加工施設である旨の表示は、基本的には、そのまま「加工施設」と表示することとなります。
- 2 しかし、「加工者」の表示と明確に区別するために、「加工施設(加熱殺菌)」、「加熱殺菌加工施設」、「生食用加工施設(加熱殺菌)」などと表示しても差し支えありません。

(例1)

加工施設(加熱殺菌)	〇〇食肉卸売り市場(〇〇県)
------------	----------------

(例2) (仮に、密封包装と加熱殺菌を別々の施設で行う場合)

加工施設	(密封包装)〇〇食肉卸売り市場(〇〇県) (加熱殺菌)〇〇ミートセンター(〇〇県)
------	--

問24 輸入品の場合も、と畜場や加工施設の名称、それらの所在する都道府県名の表示は必要ですか。

(答)

- 1 輸入品の場合についても、国内品と同様の表示が必要となります。この場合、と畜場名や加工施設名は邦文で表示する必要があります。
- 2 また、輸入品の場合、都道府県名に代えて原産国名を邦文で表示すること

になります。

(その他)

問25 生食用食肉（牛肉）の表示基準は努力義務ですか。守らなかった場合には、罰則等の対象になりますか。

(答)

今回設定された生食用食肉（牛肉）の表示基準は全て食品衛生法における法的義務を伴うものであり、守らなかった場合は、食品衛生法に基づく行政処分や罰則の対象になります。

問26 生食用食肉（牛肉）の規格基準に適合している旨や、加熱殺菌の方法等の表示を義務付けなかったのはなぜですか。また、任意でこのような表示を行うことはできますか。

(答)

- 1 生食用食肉（牛肉）の規格基準の設定により、この規格基準に適合した食肉のみ生食用としての提供や販売が可能になることから、規格基準に適合している旨や、加熱殺菌の方法等の表示を法的に義務付ける必要性は少ないと考えました。
- 2 なお、これらの表示を事実に基づいて任意で行うことは差し支えありません。

問27 加熱用である旨の表示を義務付けなかったのはなぜですか。また、任意で加熱用である旨の表示をすることはできますか。

(答)

- 1 現状において、一般的には、消費者がスーパー等で牛肉を購入する場合には「加熱加工用」として認識して購入していると思われるので、生食用の牛肉について「生食用である旨」をしっかりと表示することが重要と考えました。
- 2 なお、加熱用である旨の表示を事実に基づいて任意で行うことは差し支えありません。

問28 鶏肉、豚肉、馬肉や牛レバー等の内臓肉については、生食用食肉の表示は必要ないのですか。また、今後表示義務の対象に追加される予定はありますか。

(答)

- 1 生食用の鶏肉、豚肉、馬肉や牛レバー等の内臓肉については、現時点で生食用食肉に係る表示義務はありません。
- 2 なお、生食用の馬肉（肝臓及び肉）については、引き続き衛生基準の「4表示基準目標」に従って表示をお願いします。
- 3 また、生食用の牛レバーについては、厚生労働省において新たな措置を講じるまでの間提供しないよう、指導が行われています。
- 4 規格基準の設定されていない生食用食肉に係る表示については、今後、食品衛生法に基づく表示義務の対象とする必要性等について検討していく予定です。

問29 表示基準を遵守しているにもかかわらず食中毒が発生してしまった場合に、事業者の責任は軽減されますか。

(答)

食中毒発生時における事業者の責任については、表示のみならず種々の要素を勘案して判断されるものです。この表示基準を遵守していることをもって直ちに責任が軽減されるものではありません。

問30 容器包装への具体的な表示例を示してください。

(答)

- 1 国産品の生食用食肉（牛肉）を容器包装に入れて一般消費者に販売する場合には、以下のような表示が必要になります。
なお、部分的に加熱した食肉はJAS法では加工食品として扱われるため、JAS法の加工食品品質表示基準に基づく義務表示事項については一括表示様式による表示が基本となります。

(国産品の表示例：食品衛生法及びJAS法に基づくもの)

名 称	生食用牛もも肉
原 材 料 名	牛肉(〇〇産)
内 容 量	〇〇g
消 費 期 限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保 存 方 法	4℃以下で保存してください
と 畜 場	〇〇食肉センター(〇〇県)
加 工 施 設 (加熱殺菌)	〇〇食肉卸売り市場(〇〇県)
加 工 者	〇〇株式会社 〇〇工場 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

部分的に加熱した食肉はJAS法では加工食品に該当するため、原材料名、原料原産地の表示が必要(インスタ加工等の場合は表示不要)。

生食用の加工を行った施設を、営業許可申請書に記載した営業所の名称、屋号又は商号で記載。仮に、複数施設で生食用の加工を行っている場合は、上から加工工程順に記載するとともに、それぞれの工程を行った施設かを記載(問21、23参照)。

これまでどおり、最終的な加工を行った施設を記載。

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、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食をお控え下さい。

2 輸入品の生食用食肉(牛肉)を容器包装に入れて一般消費者に販売する場合には、以下のような表示が必要になります。

なお、部分的に加熱した食肉はJAS法では加工食品として扱われるため、JAS法の加工食品品質表示基準に基づく義務表示事項については一括表示様式による表示が基本となります。

(輸入品の表示例：食品衛生法及びJAS法に基づくもの)

名 称	生食用牛もも肉
原 材 料 名	牛肉
内 容 量	〇〇g
消 費 期 限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保 存 方 法	4℃以下で保存してください
原 産 国 名	〇〇国
と 畜 場	〇〇〇〇(〇〇国)
加 工 施 設	〇〇〇〇(〇〇国)
輸 入 者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

JAS法に基づき原産国名を記載。

と畜場名、加工施設名及びそれらの施設の所在する国名を邦文で記載。

国内で加工を行っている場合は加工者を表示。

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、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食をお控え下さい。

3 と畜場と加工施設が同一施設の場合や、加工施設と加工者が同一の場合には、「と畜場・加工施設」、「加工施設・加工者」と事項名をまとめて表示しても差し支えありません。

この場合、それぞれの義務表示事項を過不足なく表示する必要があります。
また、いずれか一方の事項名を省略することはできません。