

別添 生食用牛肉に関する事項

(牛肉－1) なぜ、生食用牛肉の表示基準が設けられているのですか。

(答)

- 1 生食用牛肉等の安全性確保については、平成 10 年に策定された「生食用食肉の衛生基準」（平成 10 年 9 月 11 日生衛発第 1358 号厚生省生活衛生局長通知）の別添。以下「衛生基準」という。）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牛肉の規格基準を策定することとなりました。
- 2 そこで、この規格基準の策定に併せて、生食用牛肉の表示義務を設けることとしたものです。

(牛肉－2) 生食用牛肉の表示義務はどのような内容ですか。

(答)

生食用牛肉の表示義務の内容は以下のとおりです。

- 1 容器包装に入れられた牛肉（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の見やすい箇所に表示
 - (1) 生食用である旨
 - (2) と殺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
- 2 容器包装に入れられていない牛肉（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）の見やすい場所に表示
 - (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

(牛肉－３) 本表示基準の対象となる生食用牛肉とはどのようなものですか。

(答)

- 1 生食用牛肉の表示義務の対象となる生食用牛肉の範囲は、生食用牛肉の規格基準の対象である生食用の牛肉と同じです。
- 2 厚生労働省が策定した生食用牛肉の規格基準の対象となるのは、生食用牛肉として販売される牛肉（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、生食用牛肉の規格基準の対象とはされていません。

(牛肉－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)

業者間取引の場合についても表示は必要です。また、生食用牛肉の表示は、食品を摂取する際の安全性に関するものですので、容器包装の見やすい箇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。

(牛肉－５) 肉屋やスーパーマーケットにおいて客の求めに応じて生食用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、店舗の見やすい場所に「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（牛肉－２参照）。

(牛肉－６) 生食用牛肉の表示が必要となるのは、どの段階からですか。

(答)

- 1 生食用牛肉の表示義務は、生食用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牛肉に対してかかります。
- 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の販売する場合には、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。

(牛肉－7) 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なく、飲食店等における消費者への注意喚起も重要との考えから、生食用牛肉については、飲食店等において注意喚起表示を義務付けることとしたものです(牛肉－12 参照)。

(牛肉－8) 店舗の見やすい場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 店舗の見やすい場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場所へ表示することが望ましいと考えます。

(牛肉－9) 店舗において生食用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、まずは最も重要度の高いと思われる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たものです。
- 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。

(牛肉－10) 飲食店において、他事業者から購入した容器包装に入れられた生食用牛肉を提供する場合、表示は必要ですか。

(答)

食品表示基準第4条において、「一般用加工食品のうち別表第十九の上欄に掲げる食品を販売する際(設備を設けて飲食させる場合を除く。)」と規定されていることから、飲食店において容器包装された生食用牛肉を提供する場合は表示義務はありません(食品表示基準第19条も同様)。

しかしながら、飲食店等では、生食用牛肉を容器ごと客に提供し、客が自ら調味液等で味付けをし喫食している事例があり、生食用牛肉における過去の食中毒事例の重篤性等を踏まえると、飲食店であっても容器包装に入れられた加工食品を販売する場合には、表示することが望ましいと考えます。

(牛肉－11) 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、店舗の見やすい場所に表示することとしていますが、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。

(牛肉－12) 注意喚起表示を義務付けることにしたのはなぜですか。

(答)

- 1 注意喚起表示として、「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」を設定しています（牛肉－2参照）。
- 2 牛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、生食用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としたものです。
- 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しています。
- 4 なお、当然のことながら生食用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。

(牛肉-13) 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、牛肉の生食に係る注意喚起表示における「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、牛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。

(牛肉-14) 「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」の表示例

- ・「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」の表示例

- ・「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にお願いします。」
- ・「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。

(牛肉-15) 注意喚起表示における「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牛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。

(牛肉-16) 「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(牛肉-15 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、生食用牛肉の販売に際して注意喚起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としたものです。

(牛肉-17) 「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表示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。

(牛肉－18) 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。

(牛肉－19) 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、生食用牛肉のと畜が行われたと畜場が明確になり、生食用牛肉を取り扱う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としたものです。

(牛肉－20) 加工施設の名称については、その営業者が任意に決めて表示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、屋号又は商号を表示することが望ましいと考えます。

(牛肉－21) 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としたものです。
- 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。

(牛肉-22) 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 生食用牛肉に表示が必要となる加工施設とは、生食用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(牛肉-24 参照)。

(牛肉-23) 「加工施設」の表示が義務化されていますが、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(牛肉-22 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又は名称を表示する必要があります。

(牛肉-24) 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)	〇〇食肉卸売市場(〇〇県)
------------	---------------

(例2)

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

(牛肉-25) 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。

(牛肉-26) 生食用牛肉の表示は努力義務ですか。守らなかった場合には、罰則等の対象になりますか。

(答)

生食用牛肉の表示は全て法的義務を伴うものであり、守らなかった場合は、食品表示法に基づく行政措置や罰則の対象になります。

(牛肉-27) 生食用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ていないのはなぜですか。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 生食用牛肉の規格基準の設定により、この規格基準に適合した牛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ています。
- 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。

(牛肉-28) 加熱用である旨の表示を義務付けていないのはなぜですか。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ますので、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す。
- 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。

(牛肉-29) 鶏肉、豚肉、馬肉や牛レバー等の内臓肉については、生食用牛肉のように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 牛レバー（肝臓）については平成 24 年 7 月 1 日から、豚の食肉（内臓を含む。以下同じ。）については平成 27 年 6 月 12 日から、食品、添加物等の規格基準第 1 食品の部 B 食品一般の製造、加工及び調理基準に、牛の肝臓及び豚の食肉の基準が設定され、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならないとされました。また、牛の肝臓又は豚の食肉を直接消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓又は豚の食肉の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を消費者に提供しなければならないとされています。
- 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、食品表示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。

(牛肉-30) 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。

(牛肉－31) 容器包装への具体的な表示例を示してください。

(答)

- 1 国産品の生食用牛肉を容器包装に入れて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。

(国産品の表示例)

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	令和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)	〇〇食肉卸売市場 (〇〇県)
加 工 者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

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ください。

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、屋号又は称号で表
示。仮に、複数施設で生食用の
加工を行っている場合は、上か
ら加工工程順に表示するとと
もに、それぞれどの工程を行っ
た施設かを表示。

最終的に衛生状態を変
化させる加工を行った
施設の所在地及び加工
者の氏名又は名称を表
示

- 2 輸入品の生食用牛肉を容器包装に入れて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。

(輸入品の表示例)

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	令和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

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ください。

と畜場名、加工施設名及
びそれらの施設の所在す
る国名を邦文で表示

国内で加工を行っている
場合は加工者を表示

(次頁に続く)

- 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。